BLOCK MENU®

Frische Küche



ASIATISCHE KÜCHE UND KREATIVE BOWLS

UNSERE BESONDEREN ANGEBOTE

CONSOMMÉS UND SUPPEN

Rinderconsommé Geklärt mit 25 kg Klärfleisch auf 100 kg Rinderbrühe	24 × 200 g 5 × 2.000 g	2110 000 2210 001
Gemüsevelouté Die Basis für Ihre veganen Saucen und Suppen	24 × 80 g 5 × 2.000 g	2115 182 2215 230
Karotten-Ingwersuppe Cremig und leicht strukturiert, feinwürzig abgeschmeckt	24 × 200 g 5 × 2.000 g	2110 121 2210 115
Tom Kha Basis Thailändische traditionelle Grundsuppe vegan – neu interpretiert!	5 × 2.000 g	2210 144

MIT UNSEREN LECKEREN ASIA-BOWLS-REZEPTIDEEN LASSEN SICH IHRE GÄSTE EINFACH, SCHNELL UND GENUSSVOLL VERWÖHNEN.



Erläuterungen

Tiefgekühlte Produkte · Vegetarische Produkte · Vegane Produkte · Glutenfreie Produkte · Laktosefreie Produkte

(BM) Block Menü Produkte



SAUCEN UND DRESSINGS

Asiasauce Sweet Chili Buttersauce mit Ingwer, Chili und Sesamöl abgerundet	24 x 80 g 5 × 1.000 g	2115 173 2215 024
Currysauce gelb Fruchtig-currygelbe Sauce aus Fond und Kokosmilch mit Mango. Ideal für asiatische Wokgerichte!	24 × 80 g 5 × 1.000 g	2115 082 2215 179
Teriyakisauce Der Klassiker der japanischen Küche. Vielseitig einsetzbar. Verleiht Saucen, Spareribs, Geflügel, Lachs oder Steaks das besondere Etwas!	5 × 2.000 g	1219 194
Miso-Creme Fermentierte Sojabohnenpaste, die als Hauptgeschmack Umami aufweist. Verfeinert Burger, Sushi, Bowls und alles, worauf Sie Lust haben!	6 × 500 g	1219 220
Dressing Sesam Ingwer Gebundenes Dressing mit nussigem Sesamgeschmack und leichter Schärfe von Ingwer – perfekt für Salate	5 × 1.000 ml	2219 137
Erdnusssauce Saté-Style Cremige Sauce, fein abgestimmt mit würzigen Noten und einem Hauch Kokos. Vielseitig einsetzbar für asiatische Gerichte – verleiht Gemüse, Reis- und Nudelgerichten eine aromatische, vollmundige Tiefe	5 × 2.000 g	2215 259

FLEISCH

Chicken Karaage Das Trendprodukt der Saison! Ob als Snack mit Miso-Creme oder als Topping für Ihren Salat. Ihre Gäste werden es lieben!	5×	2.000 g	2221 289
Nudel-Wokpfanne mit Hähnchen Eine typische Wokvariante aus klassischen Mie-Nudeln, Asiagemüse und saftig gebratenem Hähnchenfleisch	5×	400 g	2120 000
Ragout nach Szechuan-Art NEU Ragout mit aromatischen asiatischen Gewürzen und feiner Schärfe durch Szechuanpfeffer. Angenehm ausbalanciert zwischen süß und herzhaft, mit zarten Fleisch- und Gemüsestückchen. Perfekt für würzige Nudelgerichte	24× 5×	200 g 2.000 g	2121 257 2221 329
Hähnchen-Knusperschnitzel Saftiges Fleisch aus der Hähnchenoberkeule, knusprig paniert	5×	2.000 g	5721 047
Entenbrust natur Schonend angebratene Entenbrust, zart & rosa, sous vide gegart (20 Stück/Karton)	ca.	3.800 g	2721 109
Putenmedaillons gebraten Zarte Medaillons, fein gewürzt und saftig gebraten	4×	2.500 g	5721 025

CHICKEN KARAAGE BOWL

Rezeptidee



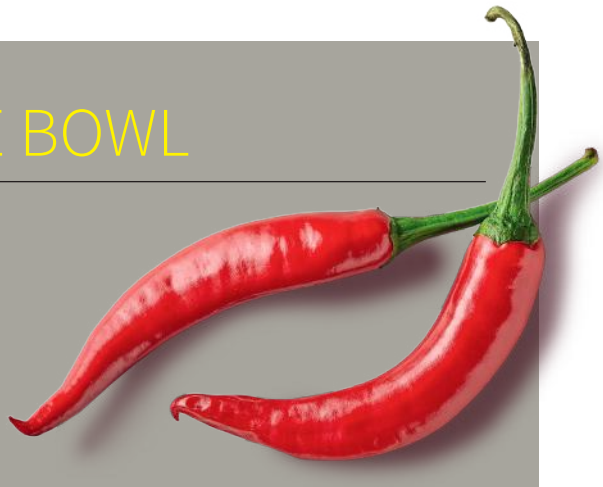
Basis: Udon-Nudeln (BM/2120112)
Topping: Chicken Karaage (BM/2221289)
Zusatz: Blattspinat in Erdnusssauce (BM/2113058)
Sauce: Miso-Creme (BM/1219220)
Extra: Sesam und Frühlingszwiebeln

Zubereitung: Die Udon-Nudeln erwärmen. Chicken Karaage anbraten und zusammen mit Blattspinat und Erdnusssauce auf die Nudeln legen. Mit Miso-Creme nappieren und mit Sesam sowie Frühlingszwiebeln garnieren.



SPICY CHICKEN & VEGGIE BOWL

Rezeptidee



Basis: Freekeh Quinoa-Mix (BM/2120110)
Topping: Hähnchen-Knusperschnitzel (BM/5721051)
Zusatz: Rote-Bete-Gemüse und Asia-Gemüse-Mix (BM/2113131 + BM/2113167)
Sauce: Sour Cream (BM/1219002)
Extra: Gehackte Chili und frische Korianderblätter

Zubereitung: Den Freekeh Quinoa-Mix erwärmen. Das knusprige Hähnchen-Knusperschnitzel aufschneiden und mit dem Rote-Bete-Gemüse und dem Asia-Gemüse-Mix anrichten. Mit Sour Cream verfeinern und mit frischem Koriander und gehackter Chili garnieren.

Pulled Beef „Slow cooked“ und in einer würzigen BBQ-Sauce mariniert. Fertig gezupft!			5×	1.000 g	2221 176
Asia Beef Rib Fingers NEU Zartes Fleisch aus den Zwischenrippen, geschmort in einer würzig-süßlichen Marinade			5×	2.000 g	2221 328
Rindfleischspieß „Gaucho“ Der Saté-Spieß im BLOCK HOUSE Style. Premium Beef, ideal mit unserer Teriyakisauce			20×	80 g	1320 2080
Hähnchenbruststreifen, gebraten Saftiges, zartes, gebratenes Hähnchenfleisch			5×	1.000 g	2221 153
Rindersteakstreifen, natur NEU Zartes gebratenes Rindergeschnetzeltes			3×	2.000 g	2221 321
Rinder-Filetgeschnetzeltes Hergestellt aus bestem BLOCK HOUSE Filetfleisch				4.500 g	1290 2045

BEEF & BROCCOLI WOK

Rezeptidee



Zutaten:
Rindersteakstreifen, natur (BM/2221321), Asia-Gemüse-Mix/Brokkoli-Bohnen-Erbsen (BM/2113167 + BM/2113138)
Zusatz: Sojasauce, Ingwer, Knoblauch, Chili, Reis

Zubereitung: Die Rindersteakstreifen scharf anbraten und aus der Pfanne nehmen. Brokkoli und anderes Asia-Gemüse im Wok anbraten und mit Sojasauce, Ingwer und Knoblauch abschmecken. Rindersteak und Reis dazugeben, gut vermengen und servieren.

WIR SIND IN ALLEN BEREICHEN VOR-
REITER BEI NACHHALTIGEM HANDELN.
UNSER EIGENES, REGIONALES
RINDERZUCHTPROGRAMM IST
HIERFÜR NUR EIN BEISPIEL.

BLOCK HOUSE
BEST STEAKS SINCE 1968



FISCH

Lachsfilet Roh, mariniert mit wertvollem Rapsöl. Ideal für die Sous-Vide-Garung! (Fischeinwaage TK 160 g)	12 ×	180 g		2122 082
Lachsfilet, gegart Saftig gegart, veredelt mit Grillzeichnung, für Ihre schnelle Küche	24 ×	ca. 120 g		2122 088
Lachstatar NEU Fein gewürfelter Lachs	24 ×	80 g		5122 062
Riesengarnelen in Knoblauchsud In Knoblauchcreme sous vide gegarte Garnelen (10 Stück/Beutel)	12 ×	ca. 440 g		2722 003
Riesengarnelen in Curry-Safran-Sauce Riesengarnelenschwänze ohne Schale, sous vide gegart in einer Sauce von Kokos, Curry und Safranfäden	12 ×	220 g		2122 005
Knuspergarnelen Saftige Garnelen in einem knusprigen Tempura-Panko-Mantel (ca. 30 g/Stück)		3.000 g		5722 036



MISO-SHRIMPS BOWL

Rezeptidee

Basis: Basmatireis (BM/2120043)
Topping: Riesengarnelen in Knoblauchsud (BM/2722003)
Zusatz: Asia-Gemüse-Mix (BM/2113167)
Sauce: Miso-Creme (BM/1219220)
Extra: Frische Limette und Chiliflocken

Zubereitung: Den Basmatireis aufwärmen. Die Garnelen im Knoblauchsud anrichten und den Asia-Gemüse-Mix erhitzen. Mit Miso-Creme nappieren und mit Limettenspalten sowie Chiliflocken verfeinern.

VEGETARISCH UND VEGAN

Avocado-Tatar NEUE REZEPTUR Cremig-stückig, fein mit Knoblauch und Limette verfeinert	24×	120 g	2119 041
Falafelbällchen Knusprig vorgebackene Kichererbsenspezialität	5×	1.000 g	5213 003
Veggie-Chicken Teriyaki Klassischer asiatischer Genuss mit zarten und saftigen pflanzlichen „Hühnchen“-Streifen	12× 5×	250 g 2.000 g	2121 219 2221 280
Gemüsecurry Cremige Sauce mit Kokosmilch und viel Gemüse, mild-fruchtig abgeschmeckt	12× 5×	400 g 2.000 g	2110 149 2210 129
Kürbiscurry „Thai“ Würfel vom Kürbis und zarte Kichererbsen in cremiger Kokosmilch und roter Würzmischung. Vegan kann so lecker sein!	12×	250 g	2117 000
Nudel-Wok-Pfanne Süß und leicht scharf gewürzte Mi-Nudeln mit knackigem Gemüse	5×	2.000 g	2220 051

LACHS & AVOCADO BOWL

Rezeptidee

Basis: Basmatireis (BM/2120043)
Topping: Lachsfilet, gegart (BM/2122088)
Zusatz: Avocado-Tatar (BM/2119041)
Sauce: Miso-Creme (BM/1219220)
Extra: Frühlingszwiebeln und Sesam

Zubereitung: Den Basmatireis erwärmen. Lachsfilet in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Avocado-Tatar anrichten. Miso-Creme darauf verteilen und mit Frühlingszwiebeln sowie Sesam garnieren.

VEGGIE-CHICKEN TERIYAKI MIT REIS

Rezeptidee

Zutaten:
Veggie-Chicken Teriyaki (BM/2121219),
Basmatireis (BM/2120043),
Teriyaki-Sauce (BM/1219194)
Zusatz: Karotten, Sesamkörner,
Brokkoli-Bohnen-Erbsen (BM/2113138)

Zubereitung: Das Veggie-Chicken Teriyaki in Teriyaki-Sauce anbraten und mit gedämpftem Basmatireis servieren. Karotten und Brokkoli-Bohnen-Erbsen anbraten und als Beilage servieren. Mit Sesamkörnern bestreuen.

BEILAGEN

Udon-Nudeln NEU Dick, weich und herrlich bissfest. Die Nudelspezialität eignet sich perfekt für Suppen, Wokgerichte oder als Beilage zu herzhaften Saucen	12×	175 g	2120 112
Rote-Bete-Gemüse Würzig-fruchtig abgeschmeckt, schonend sous vide gegart	24×	150 g	2113 131
Asia-Gemüse-Mix Asiatische Gemüsemischung. Ideal für Wokgerichte!	5×	1.000 g	2213 023
Blattspinat in Erdnuss-Sauce Unser feiner Blattspinat in einer cremigen Erdnuss-Sauce, mit Chili und Ingwer abgerundet	24×	150 g	2113 058
Quinoa-Mix VERBESSERTE REZEPTUR Bunter Mix aus Quinoa und verschiedenen Gemüsesorten. Perfekte, trendige Beilage oder Basis für eine Bowl!	24×	110 g	2120 113
Broccoli-Bohnen-Erbsen Grünes, zartes, sous vide gegartes Gartengemüse	24×	150 g	2113 138
Basmatireis Klassisch gekochter Duftreis	24×	140 g	2120 043

THAI-CURRY BOWL



Rezeptidee

Basis: Freekeh Quinoa-Mix (BM/2120110)
Topping: Kürbiscurry „Thai“ (BM/2117000)
Zusatz: Asia-Gemüse-Mix (BM/2113167)
Sauce: Erdnusssauce Saté-Style (BM/2215259)
Extra: Frische Korianderblätter und Limettenspalten

Zubereitung: Den Freekeh Quinoa-Mix erwärmen. Das Kürbiscurry erhitzen und über der Quinoa verteilen. Asia-Gemüse-Mix anbraten und darauf schichten. Mit Erdnusssauce und frischem Koriander garnieren.



VEGGIE BUDDHA BOWL

Rezeptidee



Basis: Freekeh Quinoa-Mix (BM/2120110)
Topping: Falafelbällchen (BM/5213003)
Zusatz: Kürbiscurry „Thai“ und Broccoli-Bohnen-Erbsen (BM/2117000 + BM/2113138)
Sauce: Erdnusssauce Saté-Style (BM/2215259)
Extra: Frische Avocado und Koriander

Zubereitung: Den Freekeh Quinoa-Mix erwärmen. Falafelbällchen anbraten und zusammen mit Kürbiscurry und Broccoli-Bohnen-Erbsen auf die Quinoa-Schicht legen. Mit Erdnusssauce nappieren und mit Avocado sowie frischem Koriander garnieren.

BLOCK MENÜ®
Frische Küche

RUFEN SIE UNS AN!

Unser Serviceteam informiert Sie gerne.
Unter 038851 92-100 sind wir für
Sie montags bis freitags in der Zeit von
08:00 bis 17:00 Uhr erreichbar.

Block Menü GmbH
Ernst-Litfaß-Str. 1
19246 Zarrentin

Tel.: +49 (0) 38851 92-100
Fax: +49 (0) 38851 92-109

info@block-menue.de
www.block-menue.de