

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
Gemüsejus Dunkle Grundsauce auf Basis von Wurzelgemüse und Champignons mit feiner Liebstöckelnote. Für Ihre kreative Küche, ob vegan, vegetarisch oder konventionell!	☼ 🌱 ✕ 🚫	24× 60 g 5× 2.000 g	2115 192 2215 241
Karotten-Ingwersuppe Cremig und leicht strukturiert, feinwürzig abgeschmeckt	☼ 🌱 ✕	24× 200 g 5× 2.000 g	2110 121 2210 115
Kokos-Chili-Suppe Aus cremiger Kokosnussmilch mit typischen asiatischen Aromen	☼ 🌱 ✕ 🚫	24× 200 g	2110 119
Tom Kha Basis Thailändische traditionelle Grundsuppe vegan – neu interpretiert!	☼ 🌱 ✕ 🚫	24× 200 g 5× 2.000 g	2110 174 2210 144
Geflügelfond Geflügelkarkassen, Gemüse und erlesene Gewürze – mehr braucht es nicht für Ihre kreative Küche!	☼ ✕ 🚫	5× 2.000 g	2215 076



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

<p>Asiasauce Sweet Chili Buttersauce mit Ingwer, Chili und Sesamöl abgerundet</p>	 	<p>24x 80 g 5x 1.000 g</p>	<p>2115 173 2215 024</p>
<p>Asiasauce Fruchtig-currygelbe Sauce aus Fond und Kokosmilch mit Mango. Ideal für asiatische Wokgerichte!</p>	  	<p>24x 80 g 5x 1.000 g</p>	<p>2115 082 2215 179</p>
<p>Curry rot Authentische Rezeptur auf Basis von Kokosmilch und würziger Currypaste</p>	   	<p>5x 1.000 g</p>	<p>2210 140</p>
<p>Teriyakisauce Der Klassiker der japanischen Küche. Vielseitig einsetzbar. Verleiht Saucen, Spareribs, Geflügel, Lachs oder Steaks das besondere Etwas!</p>	 	<p>5x 2.000 g</p>	<p>1219 194</p>
<p>Miso-Creme Fermentierte Sojabohnenpaste, die als Hauptgeschmack Umami aufweist. Verfeinert Burger, Sushi, Bowls und alles, worauf Sie Lust haben!</p>	 	<p>6x 500 g</p>	<p>1219 220</p>
<p>Sour Cream Klassiker aus Magerquark, Mayonnaise, Schnittlauch und Petersilie</p>	 	<p>5x 2.000 g</p>	<p>1219 002</p>
<p>Dressing Sesam Ingwer VERBESSERTE REZEPTUR Süß-sauer abgeschmeckt für Ihre aromatische Küche</p>	 	<p>5x1.000 ml</p>	<p>1219 221</p>
<p>Caesar Dressing Mit Rapsöl, geriebenem Grana Padano und Knoblauch</p>		<p>5x1.000 ml</p>	<p>1219 021</p>
<p>Italian Dressing Klassiker aus Öl, Essig, mit grünen Oliven und Basilikum</p>	  	<p>5x1.000 ml</p>	<p>1219 014</p>

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 x 2.000 g

2221 289

Nudel-Wokpfanne mit Hähnchen

Eine typische Wokvariante aus klassischen Mie-Nudeln, Asiagemüse und saftig gebratenem Hähnchenfleisch



5 x 400 g

2120 000

Hähnchenbruststreifen, gebraten

Saftiges, zartes, gebratenes Hähnchenfleisch



5 x 1.000 g

2221 153

Hähnchensteak mit Knusperpanade

Saftiges Fleisch aus der Hähnchenoberkeule, knusprig paniert



5 x 2.000 g

5721 047

Entenbrust natur

Schonend angebratene Entenbrust, zart & rosa, sous vide gegart (20 Stück/Karton)



ca. 3.800 g

2721 109



POWER BOWL

Rezeptidee

- **Karotten-Schalotten-Gemüse (BM/1113 121)**
- **Chicken Karaage (BM/2221 289)**
- Mangospalten
- Basmatireis
- **Teriyakisauce (BM/1219 194)**
- Krupuk-Crunch



ROME BOWL

Rezeptidee

- **Piccata Milanese (BM/5721 028)**
- Römersalat
- **Caesar Dressing (BM/1219 021)**
- **Knoblauchbrotaufstrich (BM/1219 004)**
- Knoblauch-Croûtons
- **Grana Padano (BM/6711 001)**
- Trauben rot und weiß



SPICE UP YOUR LIFE BOWL

Rezeptidee



- Huftsteak (BM/2721 159)
- Asia-Gemüse-Mix (BM/2113 167)
- Dressing Sesam Ingwer (BM/1219 221)
- Basmatireis (BM/2120 043)
- Chinakohl
- Miso-Creme (BM/1219 220)
- Wasabi-Crunch



Huftsteak, gegart (Barrel Cut)

Zart, rosa sous vide gegart, gelingsicher, aus dem Hüftfilet geschnitten



ca. 2.700 g
12 x ca. 225 g

2721 159

Pulled Beef

„Slow cooked“ und in einer würzigen BBQ-Sauce mariniert. Fertig gezupft!



5 x 1.000 g

2221 176

Putenmedaillons gebraten

Zarte Medaillons, fein gewürzt und saftig gebraten



4 x 2.500 g

5721 025

Rinder-Filetgeschnetzeltes

Hergestellt aus bestem BLOCK HOUSE Filetfleisch



4.500 g

1290 2045

Hamburger Spieße NEU

Der Saté-Spieß im BLOCK HOUSE Style. Kerniges Rinderhackfleisch, neutral gewürzt und vielfältig einsetzbar



30 x 80 g

1000 5285

Rindfleischspieß „Gaucho“ NEU

Der Saté-Spieß im BLOCK HOUSE Style. Premium Beef, ideal für kräftige Saucen wie unsere Teriyakisauce



20 x 80 g

1320 2080

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





FISCH

Lachsfilet

Roh, mariniert mit wertvollem Rapsöl. Ideal für die Sous-Vide-Garung! (Fischeinwaage TK 160 g)

☼ ☼ ☼ 12 x 180 g 2122 082

Riesengarnelen in Knoblauchsud

In Knoblauchcreme sous vide gegarte Garnelen (10 Stück/Beutel)

☼ ☼ ☼ 12 x 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 x 220 g 2122 005

Knuspergarnelen NEU

Saftige Garnelen in einem knusprigen Tempura-Panko-Mantel (ca. 30 g/Stück)

☼ 3.000 g 5722 036



WILDE SEE BOWL

Rezeptidee

- Riesengarnelen in Knoblauchsud (BM/2722 003)
- Broccoli-Bohnen-Erbsen (BM/2113 138)
- Wildkräutersalat
- frittierte Kartoffelwürfel
- Pesto Rosso (BM/2219 109)
- Avocado-Tatar (BM/2119 041)
- Kräuter-Croûtons

VEGETARISCH UND VEGAN





Falafelbällchen

Knusprig vorgebackene Kichererbsenspezialität

   5× 1.000 g 5213 003




Gyros vegan

Pflanzlich und mindestens genauso lecker.
Kräftig mariniert für vielfältigen Einsatz!

    12× 250 g 2121 224
5× 2.000 g 2221 283





Veggie-Chicken Teriyaki

Klassischer asiatischer Genuss mit zarten und
saftigen pflanzlichen „Hähnchen“-Streifen

   12× 250 g 2121 219
5× 2.000 g 2221 280





Gemüsecurry

Cremige Sauce mit Kokosmilch und viel
Gemüse, mild-fruchtig abgeschmeckt

    12× 400 g 2110 149
5× 2.000 g 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



TAJ MAHAL BOWL

Rezeptidee

- Freekeh Quinoa Mix (BM/2120 107)
- Falafelbällchen (BM/5213 003)
- Joghurtsauce
- Gurkenspaltan
- Granatapfelkerne
- Pinsa-Boden natur (BM/5699 005)



KOS BOWL

Rezeptidee

- Gyros vegan (BM/2121 224)
- Sour Cream (BM/1219 002)
- Gemüsereis (BM/2120 057)
- Krautsalat angemacht mit
Italian Dressing (BM/1219 014)
- Kirschtomaten
- Hirtenkäse
- Oliven-Crunch

BEILAGEN

Rote-Bete-Gemüse

Würzig-fruchtig abgeschmeckt, schonend sous vide gegart



24x 150 g 2113 131

Asia-Gemüse-Mix

Asiatische Gemüsemischung. Ideal für Wokgerichte!



24x 150 g 2113 167
5x 1.000 g 2213 023

Freekeh Quinoa Mix

Bunter Mix aus Freekeh Quinoa und verschiedenen Gemüsesorten. Perfekte, trendige Beilage oder Basis für eine Bowl!



24x 140 g 2120 107

Broccoli-Bohnen-Erbсен

Grünes, zartes, sous vide gegartes Gartengemüse



24x 150 g 2113 138

Blattspinat in Erdnuss-Sauce

Unser feiner Blattspinat in einer cremigen Erdnuss-Sauce, mit Chili und Ingwer abgerundet



24x 150 g 2113 058

Avocado-Tatar NEU

Cremig-stückig, fein mit Knoblauch und Limette verfeinert



24x 120 g 2119 041

Basmatireis

Klassisch gekochter Duftreis



24x 140 g 2120 043





DETOX BOWL

Rezeptidee

- Rote-Bete-Gemüse (BM/2113 131)
- frische Feigen
- Freekeh Quinoa Mix (BM/2120 107)
- roter Mangold
- Nuss-Crunch



GOA BOWL

Rezeptidee

- Gemüsecurry (BM/2110 149)
- Freekeh Quinoa Mix (BM/2120 107)
- Linsen-Crunch
- Mischsalat
- Apfelspalten
- Karottenspiralen/-streifen



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