

# BLOCK MENU

Frische Küche



WEIHNACHTSZEIT – WINTERZEIT

UNSERE FESTLICHEN ANGEBOTE  
VOM 1. OKTOBER 2024 BIS 31. JANUAR 2025



## UNSER ANSPRUCH:

DIE NATUR BRAUCHT KEINE  
NACHHILFE, DESHALB KOMBINIEREN  
WIR BESTE ROHSTOFFE MIT  
TRADITIONELLER VERARBEITUNG.

## WEIHNACHTSZEIT – WINTERZEIT



### SUPPEN

#### Steinpilzconsommé

Geklärt mit 20 kg Steinpilzen auf  
100 kg Rinderbrühe



5× 2.000 g 2210 012

#### Hummer-Bisque

Klassische Cremesuppe aus gerösteten  
Hummerschalen, mit Sahne und Weißwein  
verfeinert



24× 200 g 2110 043  
5× 2.000 g 2210 003

#### Kürbiscremesuppe

NEUE REZEPTUR

Aus Hokkaidokürbis, mit Sahne,  
Ingwer und Muskat verfeinert



24× 200 g 2110 178  
5× 2.000 g 2210 150

#### Grünkohlcremesuppe

NEU

Eine cremige, herzhafte Suppe aus Grünkohl  
und Sahne. Tipp: Ideal verfeinert mit unserem  
BLOCK HOUSE Beef Bacon



24× 200 g 2110 181  
5× 2.000 g 2210 149



REZEPTGENAU  
DURCH DIE  
WINTERZEIT.

### Erläuterungen



Tiefgekühlte Produkte



Vegetarische Produkte



Vegane Produkte



Glutenfreie Produkte



Laktosefreie Produkte



# IMMER DER NATUR AUF DER SPUR: NUR BESTE ROHWAREN UND NATÜRLICHE ZUTATEN.

## VORSPEISEN

---

### Carpaccio von Lachs und Heilbutt

Hauchdünne Scheiben vom Lachs und Heilbutt mit Noriblatt, kreisförmig gelegt



40x

70g

5122 057

## SAUCEN

---

### Portweinjus

Intensive und besonders aromatische Sauce auf Basis unserer Kalbsjus, servierfertig



24x

80g

2115 169

5x 1.000g

2215 210

### Beurre blanc

Schalotten-Weißwein-Reduktion, mit Butter aufmontiert. Perfekt zu Fischgerichten, als Basis individueller Ableitungen und hervorragend zu Spargel!



24x

80g

2115 181

5x 1.000g

2215 238

### Geflügelsauce „Rotisseur“

Klassische Bratensauce aus Geflügelkarkassen, fein abgeschmeckt und passend zu allen Geflügelsorten



5x 2.000g

2215 026





## GEFLÜGEL

<p><b>Braisierte Gänsebrust, ca. 300 g*</b>            Schiere Gänsebrust, durch Sous-Vide-Garung besonders zart und saftig, davon ca. 250 g Brust gegart</p>		<p>ca. 3.600 g            12 x ca. 300 g</p>	<p>2721 005</p>
<p><b>Gänsekeulen, ca. 330 g*</b>            Natur, mit Kräutern, durch Sous-Vide-Garung besonders zart und saftig, davon ca. 230 g Keule</p>		<p>ca. 4.000 g            12 x ca. 330 g            ca. 6.600 g            5 x ca. 1.320 g</p>	<p>2721 015</p>
<p><b>Halbe Enten*</b>            Knusprig gebraten, teilentbeint (12 Stück/Karton)</p>		<p>ca. 4.500 g</p>	<p>2721 013</p>
<p><b>Entenkeule – Confit de Canard, ca. 330 g*</b>            Natur, mit Kräutern, durch Sous-Vide-Garung besonders zart und saftig, davon ca. 250 g Keule gegart</p>		<p>ca. 4.000 g            12 x ca. 330 g            ca. 6.600 g            5 x ca. 1.320 g</p>	<p>2721 014</p>
<p><b>Entenkeule klein, sous vide, ca. 280 g*</b> <span style="background-color: red; color: white; padding: 2px;">NEU</span>            Klein, aber oho! Wie das große Vorbild zubereitet, jedoch durch die kleinere Kalibrierung ideal für Ihr Mehrgangmenü oder Buffet</p>		<p>5 x 1.100 g            4 x ca. 280 g</p>	<p>2721 155</p>
<p><b>Entenbrust natur</b>            Schonend angebratene Entenbrust, zart &amp; rosa, sous vide gegart (20 Stück/Karton)</p>		<p>ca. 3.800 g</p>	<p>2721 109</p>

\* Solange der Vorrat reicht.

TIERWOHL



Block Menü GmbH vertreibt nur Enten- und Gänseprodukte, die aus zertifizierten Betrieben stammen, in denen keine Stopfleberproduktion und/oder kein Lebendrupf stattfinden.



## WILDSPEZIALITÄTEN

### Hirschsauerbraten

Saftig geschmorte Scheiben aus der Keule in intensiver Bratensauce mit winterlichen Aromaten und Cranberries



12 x 250 g

2121 190

### Wildedelgulasch

AUS DER REGION

Zartes Gulasch vom Wild in aromatischer Sauce mit feinen Pilzen



12 x 250 g

2121 230

5 x 2.000 g 2221 293

### Hirschgulasch

Besonders zart durch Sous-Vide-Garung, mit Pfifferlingen und Champignons in Wacholdersauce



12 x 250 g

2121 042

5 x 2.000 g 2221 043

### Hirschhaxe in

### Brombeer-Rotwein-Jus

NEU

Das Highlight für Wildliebhaber. Klassisch geschmort und in einer modern interpretierten fruchtig aromatischen Sauce



10 x 750 g

2721 164







## FLEISCH

<p><b>Huftsteak, gegart (Barrel Cut)</b> Zart, rosa sous vide gegart, gelingsicher, aus dem Hüftfilet geschnitten</p>	<p>❄️ ✂️ 🍴</p>	<p>ca. 2.700 g 12 × ca. 225 g</p>	<p>2721 159</p>
<p><b>Rumpsteak, gegart</b> Zart, rosa sous vide gegart, gelingsicher, ca. 200 g</p>	<p>❄️ ✂️ 🍴</p>	<p>ca. 2.700 g</p>	<p>2721 152</p>
<p><b>Rib-Eye, gegart</b> Zart, rosa sous vide gegart, gelingsicher. Der ganze Stolz unserer Fleischmeister, kernig und mit klassischem Fettauge</p>	<p>❄️ ✂️ 🍴</p>	<p>ca. 4.740 g</p>	<p>2721 162</p>
<p><b>Brasato</b> <span style="background-color: #e67e22; color: white; padding: 2px;">NEUE KALIBRIERUNG</span> Zart und saftig im Ganzen gegartes Schaufelstück vom Rind mit Fond. Vielseitig mit unseren Saucen kombinierbar!</p>	<p>❄️ ✂️ 🍴</p>	<p>3 × 2.000 g</p>	<p>5721 057</p>
<p><b>Kalbs-Tafelspitz, sous vide</b> <span style="background-color: #e67e22; color: white; padding: 2px;">NEU</span> Besonders schonend gegart und neutral gewürzt. Ein Schaustück-Highlight!</p>	<p>❄️</p>	<p>6 × 1.350 g</p>	<p>2721 163</p>
<p><b>Sugo di Peposo</b> <span style="background-color: #e67e22; color: white; padding: 2px;">NEU</span> Gewürfelte, aromatische Rinderhesse in kräftiger Rotwein-Pfeffersauce. Ideal zu unseren neuen Pastasorten</p>	<p>❄️ ✂️ 🍴</p>	<p>24 × 220 g 5 × 2.000 g</p>	<p>2121 247 2221 318</p>

## EINFACHES HANDLING – TOP-PRODUKT!

Steaks, rosa sous vide gegart und gelingsicher, geht nicht? Geht doch! Natürlich mit Block Menü! Mit geringem Personalaufwand leckere Steaks zubereiten ist mit unseren vorgegarten Steaks kein Problem mehr. Bereiten Sie die Steaks im Grill, Kontaktgrill, Merrychef oder Ofen zu und Sie werden begeistert sein!

## GEMÜSE

---

### Apfelrotkohl

Mit Butter verfeinert und mit Balsamico abgeschmeckt



24× 200 g 2113 132

5× 1.000 g 2213 031

### Grünkohl

Klassisch mit Zwiebeln und Haferflocken gebunden, abgerundet mit Speck



5× 1.000 g 2213 029

### Wintergemüse

Karotten, Steckrüben, Schwarzwurzeln und Rosenkohl in Buttersauce gegart



24× 150 g 2113 049

4× 1.500 g 2213 109

### Blattspinat in Erdnuss-Sauce NEU

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



24× 150 g 2113 058







## BEILAGEN

<b>Kartoffelklöße halb und halb</b> Mit Butter, fix und fertig, servierfertig		24x	160 g	2116 007
<b>Spinatknödel</b> Feine Knödel mit Spinat und Käse		24x	180 g	2116 027
<b>Süßkartoffelpüree</b> Cremiges Püree, mit feinen Aromen abgeschmeckt		24x	200 g	2116 006
<b>Kartoffelrösti/Reibekuchen</b> Tellerrösti, fertig gebraten. Perfekt zu Gulasch und Geschnetzeltem oder klassisch mit Apfelkompott, Zimt und Zucker		75x	60 g	5616 003
30x 180 g 5616 001				
<b>Risotto</b> Cremig-aromatisches Risotto mit feiner Weißweinnote als Basic. Ob pur oder abgewandelt, immer ein sicherer Genuss!		24x	200 g	2120 102
<b>Pasta „Orecchiette“</b> <span style="background-color: red; color: white; padding: 2px;">NEU</span> Kleine „Öhrchennudel“, welche durch ihre raue Oberfläche und Wölbung ideal die Sauce aufnimmt		24 x 150 g	2120 111	



## ZUM SCHLUSS

---

<b>Pumpkin Lava Cake</b> <span style="background-color: red; color: white; padding: 2px;">NEU</span> Der Hit der Saison! Zartschmelzender Kern mit feiner Zimt-Gewürznote		24x	90g	2114 090
<b>Pflaumen mit Zimt</b> Halbierte Pflaumen in einer Sauce aus Rotwein und Zimt		24x	160g	2114 086
<b>Cheesecake Salted Caramel</b> Leckerer süß-salziges Dessert aus Karamellcreme auf knusprigem Keksboden		12x	90g	5114 043
<b>Crème au Caramel</b> Der Dessertklassiker!		36x	140g	5614 081
<b>Franzbrötchenmousse</b> Cremige Mousse von weißer Schokolade, Zimt und Karamell		30x	75g	5614 084

IMMER WIEDER STERNSTUNDE  
VORZÜGLICHER MENÜS:  
DAS SÜSSE DESSERT ZUM FINALE.







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

Gültig ab 1. Oktober 2024