

BLOCK MENU

Frische Küche



LIEFERPROGRAMM

2025



Frische Küche

„DIE GARNITURKÜCHE WAR DER
SCHLÜSSEL ZUM ERFOLG.
EIN DURCHBRUCH IN SACHEN
SYSTEMATISIERUNG!“



„HIER KÖNNEN SIE
MEINEN ERFAHRUNGS-
SCHATZ KÄUFLICH
ERWERBEN.“
Art.-Nr.: 7699 006
Preis: 34,58 € netto

Eugen Block

EUGEN BLOCK
GASTRONOM DES JAHRES 2014



INHALT

| | |
|---|-----------|
| Unsere Gastronomiekompetenz | 4 |
| Die BLOCK HOUSE Fleischerei | 5 |
| Consommés und Suppen | 8 |
| Kalte Saucen | 10 |
| Warme Saucen | 11 |
| Hauptgerichte | 14 |
| Steaks, Burger und Spezialitäten | 20 |
| Fisch | 25 |
| Beilagen | 26 |
| Desserts | 29 |
| Allgemeines | 31 |

Erläuterungen

- ❄ Tiefgekühlte Produkte 🌱 Vegetarische Produkte 🍌 Vegane Produkte 🚫 Glutenfreie Produkte 🚫 Laktosefreie Produkte
🍷 Portionsbeutel tiefgefroren, Großgebilde frisch

GASTRONOMIEKOMPETENZ: NEUES DENKEN HAT ZUKUNFT

Aus der Gastronomie sind Convenience-Produkte heute kaum noch wegzudenken. Doch wie bekommt man eine hochwertige Frischeküche und eine erfreuliche Gewinnmarge zusammen? Nur durch neues Denken: statt selber kochen lieber kochen lassen und sich aufwendige Investitionen und Arbeitsschritte ersparen. Das schafft einerseits Luft für eigene Kochkreativität, andererseits wird ein sicheres Fundament für gute Wirtschaftlichkeit geschaffen. So hat das neue Denken Vorteile für Gäste und Gastronomen. Ihm gehört die Zukunft.

VIELE SAGEN, MAN KÖNNE NUR EIN EXZELLENTER
KOCH ODER EIN ERFOLGREICHER GASTRONOM
SEIN. MIT UNS KÖNNEN SIE BEIDES!



Beste Qualität, hochgelobt von Deutschlands Köchen

Viele erfolgreiche Gastronomiebetriebe in Deutschland und Europa setzen seit Jahren 100-prozentig auf die Qualität von Block Menü. Unsere jährliche IFS-Food-Zertifizierung ist uns dabei Anerkennung und Ansporn zugleich. Ein weiterer Grund für hohe Kundenzufriedenheit sind sicherlich unsere Produktionsprozesse: Alle Rohwaren sind mittels SAP-System zu 100 Prozent rückverfolgbar, computergesteuerte Anlagen arbeiten portionsgenau, Gramm für Gramm. So sorgt Block Menü bei hoher Qualität auch für Sicherheit und Zuverlässigkeit.

WIR KOCHEN SO WIE SIE, NÄMLICH KLASSISCH –
NUR UNSERE TÖPFE SIND EIN WENIG GRÖSSER.

Gastronomiekompetenz

Block Menü bringt Vorteile bei Qualität, Frische, Wirtschaftlichkeit und Sicherheit für alle Typen der Gastronomielandschaft. Ob Hotellerie, Systemgastronomie oder auch traditionelle Gastronomie, das überlegene Block Menü System hat den großen Vorteil, vielfältig und individuell für alle Gastronomiekonzepte genau die richtige Lösung zu bieten. Damit können Sie Ihre Gäste effizient und gewinnbringend köstlich verwöhnen.

DIE BLOCK HOUSE FLEISCHEREI

Mehr erfahren:
www.block-fleischerei.de

Die BLOCK HOUSE Fleischerei steht für die Auswahl, den Einkauf und den speziellen Zuschnitt von hochwertigem Rindfleisch sowie die exakte Produktion von Steaks, Burger-Pattys und Carpaccio. Wir bieten höchstmögliche garantierte Qualität zum besten Preis, was uns zu einem festen Partner der Hotellerie und Gastronomie sowie des Caterings werden ließ.



Die richtige Verarbeitung von Fleisch ist hohe Handwerkskunst und unbedingte Voraussetzung für die Qualität des Endprodukts. Dabei steht Sorgfalt bei der Verarbeitung des Rindfleisches im Mittelpunkt. Die Portionierung erfolgt zum Teil von Hand, aber überwiegend durch den Einsatz modernster Technik. Zur Sicherung von Qualität und Haltbarkeit wird das Fleisch nach der Bearbeitung vakuumiert verpackt.



UNSER EIGENES AUFZUCHTPROGRAMM AUS NORDDEUTSCHLAND

Schon über 10 Jahre betreiben wir aus leidenschaftlicher Überzeugung ein eigenes regionales Rinderaufzuchtprogramm mit Uckermärker- und Angus-Rindern. Neben unseren ausgewählten Rassen ermöglichen die günstigen Wetterbedingungen in Norddeutschland eine lange Weidehaltung, was dem Rindfleisch eine feine Marmorierung verleiht und es außergewöhnlich zart und saftig schmecken lässt.

Nachhaltigkeit als Philosophie

Unser Engagement in der Region ist ein wesentlicher Beitrag für den Erhalt der Rinderrassen Uckermärker und Angus. Die Wertschöpfung verbleibt in der Region und schafft Arbeitsplätze vor Ort. Der Nachhaltigkeitsgedanke geht aber noch sehr viel weiter: Das natürliche, gentechnikfreie Futter wird ebenfalls in der Region angebaut, was Transportwege auf ein Minimum reduziert.



Tierwohl – konsequent umgesetzt

Unsere eigenen Anforderungskriterien (über-)erfüllen bereits seit 2014 die heutigen Standards, die sich z. B. in den Bedingungen zur Einhaltung der Haltungsform 3 wiederfinden:

- ✓ Aufzucht auf norddeutschen Höfen
- ✓ Muttergebundene Kälberaufzucht in Weidehaltung
- ✓ Großzügige und offene Stallhaltung auf Stroh
- ✓ Gentechnikfreie Futtermittel (ohne Soja) aus der Region
- ✓ Maximale Tiertransportzeit 4 Stunden
- ✓ Faire Vergütung der Landwirte



Mehr zum
Rinderaufzuchtprogramm

NEU IM SORTIMENT: BESTES BEEF AUS SCHOTTLAND



SAFTIGE, AUSGEDEHNTTE GRASLANDSCHAFTEN,
KRISTALLKLARE FLÜSSE: SCHOTTLAND BLICKT
NICHT OHNE GRUND ERFOLGREICH AUF EINE
LANGE TRADITION IN DER RINDERZUCHT ZURÜCK.

- ✓ Dafür steht Scotch Beef PGI: geboren, aufgezogen und verarbeitet in Schottland
- ✓ Unser Scotch Prime-Programm bietet die Selektion bester Fleischrassen:
Angus, Shorthorn, Hereford und Limousin
- ✓ Die Landwirtschaftsbetriebe sind nach Quality Meat Scotland (QMS)-Standard zertifiziert
- ✓ Ca. 80 % des Landes bestehen aus Weideflächen, die von über 5.000 Farmern bewirtschaftet werden
- ✓ Artgerechte, natürliche Rinderhaltung auf saftigen Weiden bei gemäßigttem Klima sorgt für saftiges und zartes Fleisch
- ✓ Sicherstellung höchster Tierwohlstandards durch die Animal Welfare Policy, basierend auf den Lehren von Dr. Temple Grandin



Rinderfilet



Flank Steak



Prime Rib



T-Bone

Weitere Artikel auf Anfrage erhältlich

URUGUAY ÜBERRASCHT NACHHALTIG



URUGUAY – FREI, BODENSTÄNDIG UND STOLZ AUF SEINE LANGJÄHRIGE RINDFLEISCHTRADITION.

*Quelle: Uruguayisches Ministerium für Viehwirtschaft, Landwirtschaft, Fischerei



Consommés und Suppen



CONSOMMÉS

| | | | | | |
|--|---|---|---|---------------------------|----------------------|
| Rinderconsommé Geklärt mit 25 kg Klärfleisch auf 100 kg Rinderbrühe | ☼ | ☼ | ☼ | 24 × 200 g 5 × 2.000 g | 2110 000 2210 001 |
| Tomatenconsommé Mit Gin, Wacholderbeeren und Basilikum | ☼ | ☼ | ☼ | 24 × 200 g 5 × 2.000 g | 2110 003 2210 004 |
| Steinpilzconsommé Geklärt mit 20 kg Steinpilzen auf 100 kg Rinderbrühe | ☼ | ☼ | ☼ | 24 × 200 g 5 × 2.000 g | 2110 011 2210 012 |

SUPPEN

| | | | | | |
|--|--|---|---|---------------------------|---|
| Gulaschsuppe Mit Paprika und Rindfleischwürfeln, kräftig abgeschmeckt | | ☼ | ☼ | 24 × 200 g 5 × 2.000 g | 1110 024 1210 025 |
| Bull Soup Unser Klassiker, mit Fleisch- und Gemüseeinlage | | ☼ | ☼ | ☼ | 24 × 200 g 5 × 2.000 g 2110 009 2210 010 |
| Hühnerbouillon Klassisch-klare Suppe mit Fleisch- und Gemüseeinlage | | ☼ | ☼ | ☼ | 24 × 200 g 5 × 2.000 g 2110 046 2210 021 |
| Hummer-Bisque Klassische Cremesuppe aus gerösteten Hummerschalen, mit Sahne und Weißwein verfeinert | | ☼ | ☼ | 24 × 200 g 5 × 2.000 g | 2110 043 2210 003 |
| Krabbensuppe Von Nordseekrabben, mit Weinbrand verfeinert | | ☼ | ☼ | 24 × 200 g 5 × 2.000 g | 2110 013 2210 023 |
| Maritime Fischsuppe Leicht tomatisiert, mit hochwertiger Einlage aus Fischen und Meeresfrüchten | | ☼ | ☼ | 24 × 200 g | 2110 125 |
| Bouillabaisse Leicht tomatisiert und gebunden, aus Fisch- und Krustentierfond mit Fenchel | | ☼ | ☼ | 24 × 200 g | 2110 015 |
| Cocos-Curry-Suppe Exotisch-thailändische Suppe mit Gemüse- und Hähnchenfleischeinlage | | ☼ | ☼ | ☼ | 24 × 200 g 5 × 2.000 g 2110 038 2210 022 |



TOPFRISCH UND DABEI REZEPTGENAU.

| | | | |
|---|---------|---------------------------|----------------------|
| Broccolicremesuppe Aus Broccoli und Sahne | ☼ 🌿 🍄 | 24 × 200 g 5 × 2.000 g | 2110 005 2210 039 |
| Paprika-Schmand-Suppe Fruchtig-aromatisch aus roten Paprika mit feinen Raucharomen | ☼ 🌿 🍄 | 24 × 200 g 5 × 2.000 g | 2110 127 2210 122 |
| Tomatensuppe Fruchtig aus Tomaten, mit rustikalen Tomatenstücken und Basilikum | ☼ 🌿 🍄 🍷 | 24 × 200 g 5 × 2.000 g | 2110 057 2210 000 |
| Kartoffelsuppe Rahmsuppe mit frischem Gemüse und Bauchspeck | 🍄 | 24 × 200 g 5 × 2.000 g | 1110 020 1210 021 |
| Minestrone Italienische Gemüsesuppe mit Basilikumpüree und kalt gepresstem Olivenöl | 🌿 🍄 🍷 | 24 × 200 g 5 × 2.000 g | 1110 018 1210 019 |
| Französische Zwiebelsuppe Auf Basis einer kräftigen Gemüsebouillon, mit reichlich frischen Zwiebeln und feiner Kräuternote | ☼ 🌿 🍄 | 24 × 200 g | 2110 031 |



Kalte Saucen

DRESSINGS, KALTE SAUCEN UND DIPS

| | | | |
|--|--|----------------------------|----------------------|
| American Dressing Cremig-mild mit Dill, Estragon und Petersilie |    | 5 × 1.000 ml | 1219 010 |
| French Dressing Cremig-pikant mit Joghurt, Senf, Knoblauch und Kräutern |   | 5 × 1.000 ml | 1219 012 |
| Italian Dressing Klassiker aus Öl, Essig, mit grünen Oliven und Basilikum |    | 5 × 1.000 ml | 1219 014 |
| Balsamico-Olivenöl-Dressing Mit gereiftem Balsamico und kalt gepressten Ölen |   | 5 × 1.000 ml | 1219 006 |
| Caesar Dressing Mit Rapsöl, geriebenem Grana Padano und Knoblauch |  | 5 × 1.000 ml | 1219 021 |
| Dressing Sesam-Ingwer Süßsauer abgeschmeckt für Ihre aromatische Küche |    | 5 × 1.000 ml | 2219 137 |
| Kräuter-Senf-Vinaigrette Leicht gebundenes, süßsauerliches Dressing mit dezenter Kräuternote |    | 5 × 1.000 ml | 1219 036 |
| Sour Cream Klassiker aus Magerquark, Mayonnaise, Schnittlauch, Petersilie |   | 5 × 2.000 g | 1219 002 |
| Knoblauchbrotaufstrich Auch zum Braten, Würzen und Verfeinern |    | 5 × 2.000 ml | 1219 004 |
| Barbecue-Steak-Sauce Klassisch-pikant, mit Honig abgerundet |   | 6 × 500 g | 1219 003 |
| Kräuter-Knoblauch-Butter Kräuterbutter mit erlesenen Kräutern |    | 10 × 500 g | 2719 006 |
| Chili Cheese Sauce Cremig-schmelzend und mit aromatischen Jalapeños verfeinert. Ideal für Burger, Loaded Fries oder Sandwiches |  | 5 × 1.000 g | 1219 218 |
| Burger Sauce Für den klassischen „Hamburger“ mit Zwiebeln, Ketchup, Gewürz Gurken, veganer Creme und Petersilie |    | 12 × 250 ml 5 × 2.000 g | 1219 167 1219 164 |

Remouladensauce „Hausfrauenart“

Klassisch mit Gewürzgurken und Zwiebeln

   6× 500 g 1219 086

Steak-Tatar-Würzsauce

Würzige Sauce zum Marinieren des BLOCK HOUSE
Steak-Tatars, 30 g pro 70-g-Portion

   60× 30 g 2119 019
10× 250 g 2219 102

Vitello-tonnato-Würzsauce

Cremige Sauce aus Schmand und Thunfisch,
mit Kapern abgerundet

  6× 250 g 2219 132

Warme Saucen

GRUND- UND GARNITURSAUCEN



Kalbsjus

UNSERE NUMMER 1!

Grundsauce, klassischer Röstansatz aus Kalbsknochen,
fertig abgeschmeckt

   12× 60 g 2115 079
5× 2.000 g 1215 001

Kalbsrahmsauce

Auf Basis einer kräftigen Kalbsjus, mit mildem
Rahm abgeschmeckt

  12× 60 g 2115 166
5× 2.000 g 2215 200

Demi-Glace

Grundsauce, klassischer Röstansatz, leicht gebunden

  5× 2.000 g 1215 000





| | | | | |
|---|--|-----------|-----------------|----------------------|
| Gemüsevelouté Die Basis für Ihre veganen Saucen und Suppen |    | 24× 5× | 80 g 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× 5× | 60 g 2.000 g | 2115 192 2215 241 |
| Fischvelouté Grundsauce aus Weißfischkarkassen mit Weißwein und Sahne |   | 12× 5× | 80 g 2.000 g | 2115 075 1215 002 |
| Pfefferrahmsauce Unsere Demi-Glace, mit Rotwein, Sahne und Weinbrand verfeinert, grüner Pfeffer als Einlage |   | 24× 5× | 60 g 1.000 g | 2115 172 1215 010 |
| Beurre blanc Schalotten-Weißwein-Reduktion, mit Weidebutter aufmontiert. Perfekt zu Fischgerichten, als Basis individueller Ableitungen und hervorragend zu Spargel! |    | 24× 5× | 80 g 1.000 g | 2115 181 2215 238 |
| Portweinjus Intensive und besonders aromatische Sauce auf Basis unserer Kalbsjus, servierfertig |    | 24× 5× | 80 g 1.000 g | 2115 169 2215 210 |
| Pommery-Senfsauce Klassisch mit grob gekörntem Senf und typischem Rahmcharakter. Ideal zu Fisch, Lamm oder kurz gebratenem Fleisch! |   | 24× 5× | 80 g 1.000 g | 2115 042 2215 011 |
| Asiasauce Sweet Chili Buttersauce, mit Ingwer, Chili und Sesamöl abgerundet |   | 24× 5× | 80 g 1.000 g | 2115 173 2215 024 |
| Currysauce gelb Fruchtig-currygelbe Sauce aus Fond und Kokosmilch mit Mango. Ideal für asiatische Wokgerichte! |    | 24× 5× | 80 g 1.000 g | 2115 082 2215 179 |

PASTASAUCCEN

| | | | |
|---|----------|-------------------------|----------------------|
| Sugo di Peposo Gewürfelte, aromatische Rinderhesse in kräftiger Rotwein-Pfeffer-Sauce. Ideal zu unseren neuen Pastasorten | ❄️ 🌿 🍷 | 24× 220 g 5× 2.000 g | 2121 247 2221 318 |
| Sauce Bolognese Klassisch, aus reinem Rindfleisch und Röstgemüse | 🌿 🍷 | 24× 200 g 5× 2.000 g | 1115 026 1215 027 |
| Tomatensauce Aus Tomaten, mit Pesto und Olivenöl | 🌿 | 5× 2.000 g | 1215 012 |
| Tomatensauce Toscana Kräftige Sauce aus Tomaten, Thymian, Basilikum, Knoblauch, grünen und schwarzen Oliven | ❄️ 🌿 🍷 | 24× 200 g 5× 2.000 g | 2115 013 2215 025 |
| Gemüsebolognese Fein gewürfeltes italienisches Gemüse und frische Kräuter in pulpigem Tomatensugo | 🌿 🍷 🍷 | 24× 200 g 5× 2.000 g | 1115 028 1215 029 |
| Sauce Arrabbiata Scharfer Sugo aus Tomaten, Zwiebeln und feinem Chili | ❄️ 🌿 🍷 🍷 | 24× 200 g 5× 2.000 g | 2115 022 2215 003 |
| Gorgonzolasauce Aus Gorgonzola, Sahne, Milch und Weißwein | ❄️ 🍷 | 24× 200 g 5× 2.000 g | 2115 014 2215 019 |
| Sauce Carbonara Herzhafte Pastasauce mit gebratenen Speckstreifen | ❄️ 🍷 | 24× 200 g 5× 2.000 g | 2115 056 2215 028 |
| Riesengarnelen in Curry-Safran-Sauce VERBESSERTES REZEPTUR Riesengarnelenschwänze ohne Schale, sous vide gegart in einer Sauce aus Kokos, Curry und Safranfäden | ❄️ 🍷 | 12× 220 g | 2122 005 |



Hauptgerichte

RIND

| | | | | |
|--|---|---|-------------|----------|
| Rindergulasch ungarisch Mit frischer Paprika, pikant gewürzt |  |    | 12 × 250 g | 2121 024 |
| | | | 5 × 2.000 g | 2221 027 |
| Wiener Rindsgulasch Mit der typischen Zwiebelbindung |  |    | 12 × 250 g | 2121 018 |
| | | | 5 × 2.000 g | 2221 000 |
| Bœuf Bourguignon Geschmorte Rindfleischwürfel mit Perlzwiebeln in Rotweinsauce, besonders zart durch Sous-Vide-Garung |  |    | 12 × 250 g | 2121 080 |
| | | | 5 × 2.000 g | 2221 146 |
| Rinderroulade Große Rinderroulade, gefüllt mit Speck, Gurke und Zwiebeln, in herzhaft-kräftiger Sauce geschmort (1 Roulade/Port. – 40 Rouladen/Karton) | |   | 12 × 250 g | 2121 108 |
| | | | 5 × 2.000 g | 2221 122 |
| Rindfleischröllchen In kräftiger Rotweinsauce geschmort, mit Gurke, Speck und Zwiebeln gefüllt (2 Röllchen/Port. – 70 Röllchen/Karton) | |    | 12 × 250 g | 2121 026 |
| | | | 5 × 2.000 g | 2221 029 |
| Rinderschmorbraten Rindfleischscheiben in kräftiger Rotweinsauce (2 Scheiben/Port. – 80 Scheiben/Karton) | |    | 12 × 250 g | 2121 027 |
| | | | 5 × 2.000 g | 2221 030 |
| Sauerbraten Saftige Scheiben aus der Semerrolle, klassisch mariniert und zart-mürbe, in einer aromatisch ausgewogenen Sauce mit dunklem Rübensirup | |    | 12 × 300 g | 2121 231 |
| | | | 5 × 2.100 g | 2221 294 |
| Ochsenbacke Ein Klassiker von Block Menü im frischen Gewand! Sous vide gegart, jetzt noch zarter und aromatischer | |    | 12 × 250 g | 2121 216 |
| | | | 5 × 2.000 g | 2221 282 |
| Rindfleisch „Stroganoff“ Eine gute Portion kräftiger Rindfleischstreifen in klassischer Rahmsauce, mit Gewürzgurke und Champignons verfeinert | |   | 12 × 250 g | 2121 029 |
| | | | 5 × 2.000 g | 2221 032 |
| Onglet Sous vide gegarte Rindfleischstücke vom Kronfleisch, mit edler Schokolade und altem Balsamico verfeinert | |    | 12 × 250 g | 2121 033 |
| | | | 5 × 2.000 g | 2221 044 |



Tafelspitz

Klassisch zubereitet in einer Bouillon mit Gemüsestreifen, in Scheiben geschnitten (2-3 Scheiben/Port. – 80 Scheiben/Karton)

❄️ 🍴 🍴 12× 250 g 2121 083
5× 2.000 g 2221 116

Roastbeef

Roastbeef zart marmoriert mit klassischem Fettdeckel, rosa, mit kräftigem Pfeffer, besonders zart durch Sous-Vide-Garung (1 Stück/Karton)

❄️ 🍴 🍴 ca. 2.000 g 2721 158

Rinderbraten

Zart geschmorte Semerrolle im Ganzen, individuell portionierbar (3 Stück/Karton)

❄️ 🍴 🍴 ca. 7.500 g 2721 034

Zwiebelrostbraten

Kernig-aromatisch geschmortes Rindfleisch in kräftiger Zwiebelsauce

❄️ 🍴 12× 250 g 2121 181
5× 2.000 g 2221 223

Beef Ribs

Sous vide gegarte, besonders saftige Rinderrippen in einer kernigen Marinade (3 Stück/Karton)

❄️ 🍴 🍴 ca. 4.200 g 2721 030

Chili con Carne

Rindfleisch mit Bohnen, Mais, Zwiebeln, Tomaten und Paprika

❄️ 🍴 🍴 12× 400 g 2110 014
5× 2.000 g 2210 005

KALB

| | | | |
|---|---------|------------------------------|----------------------|
| Frikassee vom Kalb Feinste Würfel, zart und saftig, in einer mit Kräutern parfümierten, klassisch hellen Sauce | ❄️ ❄️ | 5 × 2.000 g | 2221 205 |
| Kalbs-Tafelspitz sous vide Besonders schonend gegart und neutral gewürzt. Ein Schaustück-Highlight! (6 Stück/Karton) | ❄️ ❄️ 🍷 | ca. 7.500 g | 2721 163 |
| Kalbsrahmgulasch Feine Fleischwürfel und Champignons in einer Sauce aus Demi-Glace und Rahm | ❄️ ❄️ | 12 × 250 g 5 × 2.000 g | 2121 031 2221 035 |
| Kalbfleischröllchen mediterran Feine Kalbfleischröllchen, gefüllt mit Tomate und Mozzarella, in samtig-weißer Salbeisauce (2 Röllchen/Port. – 80 Röllchen/Karton) | ❄️ ❄️ | 12 × 250 g 5 × 2.000 g | 2121 119 2221 150 |
| Ossobuco in Merlot Sous vide gegarte Kalbshaxenscheibe mit Schmorgemüse in kräftiger Rotweinsauce | ❄️ ❄️ 🍷 | 12 × 400 g | 2121 086 |
| Kalbsbäckchen In leicht gerahmter Kalbsjus sous vide gegart. Kreativ und individuell abwandelbar | ❄️ ❄️ | 12 × 280 g 5 × 2.000 g | 2121 142 2221 200 |
| Kalbshaxenragout Sous vide gegarte Würfel von der Kalbshaxe und Schmorgemüse in kräftiger Rotweinsauce mit mediterranen Kräutern | ❄️ ❄️ 🍷 | 12 × 250 g 5 × 2.000 g | 2121 169 2221 182 |
| Carne di Vitellone Rosa sous vide gegartes Kalbfleisch mit feiner Kräuternote (5 Stück/Karton) | ❄️ ❄️ 🍷 | ca. 6.250 g | 2721 121 |
| Kalbsschnitzel (paniert) Roh, aus der Oberschale, gewürzt, massiert und paniert | ❄️ | 🍷 3.000 g/Karton ca. 80 g | 5721 013 |
| | | 3.000 g/Karton ca. 180 g | 5721 014 |
| | | 3.000 g/Karton ca. 260 g | 5721 024 |

DAS ORIGINAL AUS ÖSTERREICH



GEFLÜGEL



| | | | | | |
|--|----|---|------------------------------|--------------------------------|----------------------|
| Hühnerfrikassee Zarte Hähnchenfleischwürfel, Spargel, Erbsen und Champignons in einer hellen Sauce, mit Zitronensaft verfeinert | ❄️ | 🚫 | 12× 250 g 5× 2.000 g | 2121 017 2221 051 | |
| Hähnchengeschnetzeltes in Curry-Ingwer-Soubise Gebratene Hähnchenbrust in einer Curry-Soubise mit klassischer Zwiebelbindung | ❄️ | 🚫 | 12× 250 g 5× 2.000 g | 2121 096 2221 127 | |
| Paprika-Zitronen-Hähnchen Gebratene, zarte Hähnchenstreifen in einer aromatischen Sauce aus Paprika, Zwiebeln und milder Zitrone | ❄️ | 🚫 | 🔄 | 12× 250 g 5× 2.000 g | 2121 182 2221 157 |
| Coq au Vin NEUE REZEPTUR Zarte, ausgelöste Hähnchenoberkeulen in Rotwein mit Speck und Perlzwiebeln, schonend sous vide gegart | ❄️ | 🚫 | 🔄 | 12× 250 g 5× 2.000 g | 2121 249 2221 018 |
| Putenpfanne Gebratene Putenbruststreifen in roter Tikka-Masala-Sauce mit asiatischem Gemüse | ❄️ | 🚫 | 12× 250 g 5× 2.000 g | 2121 014 2221 017 | |
| Hähnchenbrust in Pilz-Kräuter-Rahmsauce Zart und saftig gebratene Hähnchenbrust in einer hellen Rahmsauce, mit verschiedenen Pilzen der Saison und Kräutern verfeinert | ❄️ | 🚫 | 12× 250 g 5× 2.000 g | 2121 160 2221 192 | |
| Entenbrust natur Zarte, rosa Entenbrust, leicht angebraten, sous vide gegart, ca. 190 g (20 Stück/Karton) | ❄️ | 🚫 | 🔄 | ca. 3.800 g | 2721 109 |
| Hähnchenbrust natur Besonders saftig und zart durch Sous-Vide-Garung | ❄️ | 🚫 | 🔄 | 5×10× ca. 125 g ca. 6.250 g | 2721 148 |
| Maishähnchen suprême Zart mit Butter sous vide gegart, mit Haut und Flügelknochen | ❄️ | 🚫 | 12× ca. 200 g ca. 2.400 g | 2721 122 | |

NACHHALTIGKEIT FÄNGT BEI UNS BEIM TIERWOHL AN.

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

LAMM

| | | | |
|--|---|---------------------------|----------------------|
| Lammgulasch In kräftiger Rosmarin-Thymian-Sauce geschmort, mit Schalotten und Wurzelgemüse |    | 12 × 250 g 5 × 2.000 g | 2121 007 2221 009 |
| Lammhaxe mit Schmorgemüse Mit Karotten- und Selleriewürfeln geschmorte Lammhaxe in Lammjus, mit Kräutern abgerundet (Fleischeinwaage ca. 350–450 g roh, 12 Port./Karton) |    | ca. 6.000 g | 2721 011 |
| Lammcarré Rosa gebraten, Rippen geputzt, zart und aromatisch durch Sous-Vide-Garung (Fleischeinwaage ca. 350–400 g, roh, 10 St./Karton) |    | ca. 3.500 g | 2721 108 |

SCHWEIN

| | | | |
|--|---|---------------------------|----------------------|
| Schweinemedallions in Champignonrahm Zarte Medallions mit frischen Champignons in einer Rahmsauce mit Rotwein und einer leichten Sherrynote (3 Medallions/Port. – 120 Medallions/Karton) |   | 12 × 250 g 5 × 2.000 g | 2121 023 2221 026 |
| Schweinemedallions in Orangen-Pfeffer-Schmand Zarte Schweinemedallions in einer Orangenrahmsauce mit rosa Pfefferkörnern |   | 12 × 250 g 5 × 2.000 g | 2121 124 2221 163 |
| Rahmgeschnetztes „Züricher Art“ Feine Schweinefleischstreifen und frische Champignons in rahmiger Sauce |   | 12 × 250 g 5 × 2.000 g | 2121 010 2221 021 |
| Königsberger Klopse in Kapernsauce Saftig gesottene Fleischbällchen in einer aromatischen Sauce mit feiner Kapernnote |  | 12 × 300 g 5 × 2.000 g | 2121 111 2221 057 |
| Paprikagulasch Zartes Schweinefleisch, sous vide gegart, dadurch besonders zart und aromatisch, mit roter Paprika abgeschmeckt |    | 5 × 2.000 g | 2221 050 |

| | | | | | |
|--|---|-----|----------------|---------|----------|
| Schweineröllchen in Senfsauce Mit Backpflaumen gefüllt, in dunkler Senfsauce (2 Röllchen/Port. – 80 Röllchen/Karton) | ✳ | ✳ | 12 × | 250 g | 2121 016 |
| | | | 5 × | 2.000 g | 2221 023 |
| Schweinebraten in Bier-Senf-Sauce Saftige Scheiben vom Kamm in kräftiger Sauce, mit grobem Senf abgeschmeckt (2 Scheiben/Port. – 80 Scheiben/Karton) | ✳ | ⌚ | 12 × | 250 g | 2121 208 |
| | | | 5 × | 2.000 g | 2221 267 |
| Spareribs Saftig, würzig-scharf mariniert, im Ofen gegrillt | ✳ | ✳ ⌚ | ca. | 4.400 g | 2721 001 |
| Spanferkelrollbraten Feinwürzig, besonders saftig durch Sous- Vide-Garung. Kann kalt oder warm serviert werden, ca. 1.650 g (5 Stück/Karton) | ✳ | ✳ ⌚ | ca. | 8.250 g | 2721 040 |
| Schweineschnitzel (paniert) Roh, aus dem Schweinelachs, gewürzt und paniert | ✳ | ⌚ | 3.000 g/Karton | | 5721 012 |
| | | | ca. 80 g | | |
| | | | 3.000 g/Karton | | 5721 008 |
| | | | ca. 180 g | | |
| | | | 3.000 g/Karton | | 5721 045 |
| | | | ca. 260 g | | |



Steaks, Burger und Spezialitäten

PRIME BEEF AUS SÜDAMERIKA

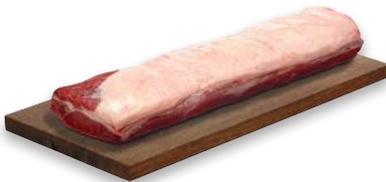


365 Tage Weidehaltung: bestes Steakfleisch von **Angus- und Hereford-Rindern** sowie Kreuzungen daraus, kontrolliert durch unsere Fleischexperten, die BLOCK HOUSE Quality-Scouts, im Ursprung.



Mehr in unserer Imagebroschüre

Sie haben die Wahl: Premium BLOCK HOUSE Trim steht für optimale Steak-Ausbeuten oder unsere Spezialzuschnitte (Steak-ready) für eine direkte Verarbeitung und maximale Steakproduktion.



Roastbeef

Argentinien, o. Kette
Uruguay, o. Kette
Uruguay, Mittelstück
Uruguay, Spezial PAD



| | |
|-------------|-----------|
| ca. 4.000 g | 1012 1000 |
| ca. 4.000 g | 1013 1000 |
| ca. 2.000 g | 1013 1001 |
| ca. 2.500 g | 1013 1079 |



Rinderfilet

Argentinien, o. Kette 3/4 lbs.
Uruguay, o. Kette 3/4 lbs.
Argentinien, o. Kette 4/5 lbs.
Uruguay, o. Kette 4/5 lbs.
Uruguay, Mittelstück



| | |
|-------------|-----------|
| ca. 1.500 g | 1232 1000 |
| ca. 1.500 g | 1233 1000 |
| ca. 2.000 g | 1242 1000 |
| ca. 2.000 g | 1243 1000 |
| ca. 750 g | 1263 1000 |



Steakhüfte

Argentinien
Uruguay
Uruguay, gr. Muskel, Spezial
Uruguay, kl. Muskel, Spezial



| | |
|-------------|-----------|
| ca. 2.300 g | 1032 1000 |
| ca. 2.300 g | 1033 1000 |
| ca. 1.300 g | 1033 1001 |
| ca. 600 g | 1033 1002 |



Rib-Eye

Argentinien
Uruguay



| | |
|-------------|-----------|
| ca. 2.000 g | 1042 1000 |
| ca. 2.000 g | 1043 1000 |

Weitere Ursprünge und Teilstücke (frisch und gefroren) auf Anfrage erhältlich

STEAKS PORTIONIERT



Gastro-Single (EPTK) und Gastro-Multi-Pack (GMP)

Für die speziellen Anforderungen in der Gastronomie bieten wir unsere Restaurantverpackung, die frischen Gastro-Multi-Packs, sowie die einzeln vakuumierten und schockgefrosteten Steaks an.

| | | | | | |
|---|------|---|-------------------|--------------------|-----------|
| Rumpsteak Aus dem herzhaften Rinderrücken, ein kerniges Steak, gut pariert, mit kleinem Fettrand | EPTK | ☼ | ☒ ☒ | 10 × 180 g | 1010 2181 |
| | | | | 10 × 250 g | 1010 2251 |
| | GMP | | | 180 g (4 × 3 St.) | 1010 1180 |
| | | | | 250 g (4 × 2 St.) | 1010 1250 |
| Filetsteak Geschnitten aus dem hochwertigsten Stück des Rindes, daher besonders zart und saftig | EPTK | ☼ | ☒ ☒ | 10 × 180 g | 1020 2180 |
| | | | | 10 × 200 g | 1020 2201 |
| | GMP | | | 180 g (4 × 3 St.) | 1020 1180 |
| | | | | 250 g (4 × 2 St.) | 1020 1250 |
| Huftsteak Aus dem Herz der Hüfte, fein marmoriert, mit kräftigem Geschmack | EPTK | ☼ | ☒ ☒ | 10 × 180 g | 1030 2181 |
| | | | | 10 × 200 g | 1030 2201 |
| | GMP | | | 60 g (4 × 6 St.) | 1030 1060 |
| | | | | 180 g (4 × 3 St.) | 1030 1180 |
| Rib-Eye-Steak Von der zarten Hochrippe, mit kleinem Fettsäure, gut marmoriert, ein Genuss für Steakkenner | EPTK | ☼ | ☒ ☒ | 10 × 230 g | 1040 2231 |
| | | | | 10 × 250 g | 1040 2251 |
| | GMP | | | 10 × 350 g | 1040 2351 |
| | | | | 250 g (4 × 2 St.) | 1040 1250 |
| | | | 350 g (2 × 2 St.) | 1040 1350 | |
| Tomahawk-Steak, Irland Rib-Eye-Steak, einzeln verpackt, mit langem Rippenknochen | | | ☒ ☒ | ca. 1.000 g | 1430 1002 |
| T-Bone-Steak, Irland Bestens gereift, portioniert und einzeln verpackt | EPTK | ☼ | ☒ ☒ | 10 × ca. 350–470 g | 1210 2500 |
| Flank Steak Aus dem Bauchlappen geschnitten, kernige Faserstruktur und ein wunderbares Aroma | TK | ☼ | ☒ ☒ | 90 g (4 × 5 St.) | 1583 2290 |

Weitere Cuts (frisch und gefroren) auf Anfrage erhältlich

IHRE VORTEILE



Akkurater, immer gleicher Zuschnitt



Genaueres Stückgewicht pro Portion



Zeitsparend, da vorportioniert



Optimale Preiskalkulation



Bestes, gleichmäßiger Reifegrad

BURGER UND WEITERE SPEZIALITÄTEN

Block Burger

Das Hamburger Original aus 100% reinem Rindfleisch, im Biss wie ein Steak!

| | | | | | |
|---|---|---|------|--------|-----------|
| ☼ | ☼ | ☼ | 100x | 62,5 g | 1000 5062 |
| | | | 70x | 90 g | 1000 5090 |
| | | | 50x | 125 g | 1000 5125 |
| | | | 50x | 140 g | 1000 5140 |
| | | | 40x | 180 g | 1000 5180 |
| | | | 30x | 200 g | 1000 5200 |
| | | | 30x | 225 g | 1000 5225 |

Angus Burger

Hergestellt aus 100% feinstem Angus-Fleisch

| | | | | | |
|---|---|---|-----|-------|-----------|
| ☼ | ☼ | ☼ | 40x | 160 g | 1000 5160 |
| | | | 40x | 180 g | 1000 5189 |
| | | | 30x | 200 g | 1000 5210 |

Bio Burger

Hergestellt aus bestem Bio-Rindfleisch – für den besonders nachhaltigen Burger-Genuss

| | | | | | |
|---|---|---|-----|-------|-----------|
| ☼ | ☼ | ☼ | 40x | 160 g | 1000 5169 |
|---|---|---|-----|-------|-----------|

Cheese Burger

Die innovative Sortimentsabrundung: außen Beef – innen Cheese

| | | | | | |
|---|---|--|-----|-------|-----------|
| ☼ | ☼ | | 40x | 160 g | 1000 5163 |
|---|---|--|-----|-------|-----------|

Aus unserer eigenen Rinderaufzucht: Regional Burger

Hergestellt aus 100% feinstem Uckermärker-Fleisch



| | | | | | |
|---|---|---|-----|-------|-----------|
| ☼ | ☼ | ☼ | 40x | 160 g | 1000 5165 |
|---|---|---|-----|-------|-----------|

Beef Balls

Rohe, gewürzte Fleischbällchen von ca. 15 g aus bestem Rindfleisch

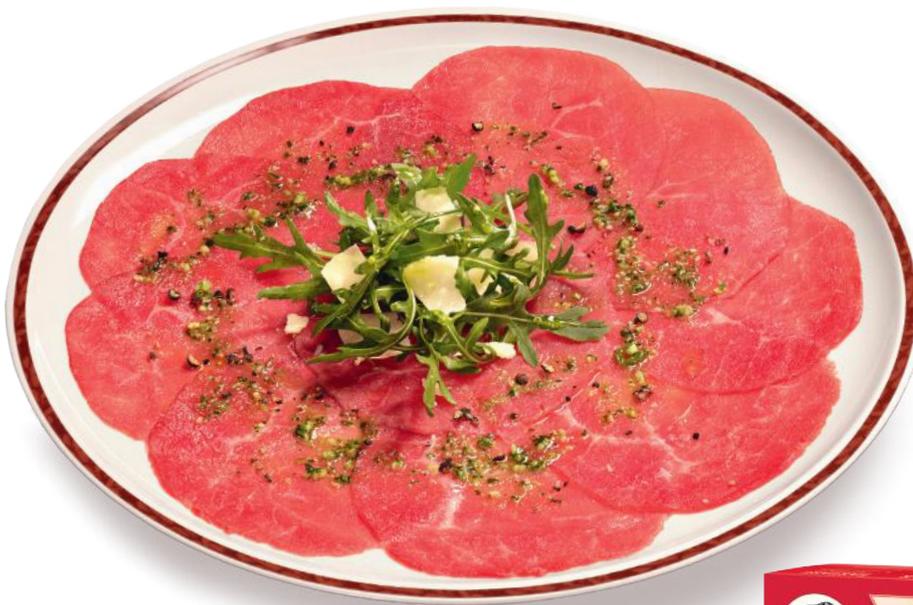
| | | | | | |
|---|---|---|--|---------|-----------|
| ☼ | ☼ | ☼ | | 6.500 g | 1000 5017 |
|---|---|---|--|---------|-----------|

DEUTSCHLANDS BURGER-MARKE NR. 1*

BLOCK HOUSE IST MIT 35 % MARKTANTEIL MARKTFÜHRER.



* NielsenIQ,
Burger Patties TK,
LEH+DM o. ALN,
YTD bis 24/11/2024



Pastrami mit BLOCK HOUSE Steak-Pfeffer

Aus saftiger Rinderbrust – gepökelt und geräuchert
 – geschnitten
 – geraspelt

| | | | | | |
|---|---|---|------|-------|-----------|
| ☼ | ☼ | ☼ | 10 × | 300 g | 9000 2022 |
| ☼ | ☼ | ☼ | 4 × | 500 g | 9000 2333 |

Beef Bacon

Saftiger, rauchiger Bacon vom Rind
 – geschnitten
 – gewürfelt

| | | | | | |
|---|---|---|------|---------|-----------|
| ☼ | ☼ | ☼ | 5 × | 300 g | 9000 2300 |
| | | | 8 × | 1.000 g | 9000 2011 |
| ☼ | ☼ | ☼ | 12 × | 250 g | 9000 2250 |
| | | | 8 × | 1.000 g | 9000 2012 |

Tatar vom Rind

Mageres Rindfleisch aus der Keule, direkt nach dem
 Wolfen portionsgerecht verpackt und schockgefroren

| | | | | | |
|---|---|---|------|------|-----------|
| ☼ | ☼ | ☼ | 40 × | 70 g | 1001 0070 |
|---|---|---|------|------|-----------|

Tatar-Box

Mageres, gewolfte Rindfleisch (70 g) mit perfekt
 abgestimmter Sauce (25 g), jeweils einzeln
 verpackt und schockgefroren

| | | | | | |
|---|---|---|------|------|-----------|
| ☼ | ☼ | ☼ | 10 × | 95 g | 1001 0075 |
|---|---|---|------|------|-----------|

Carpaccio vom Rind

Hauchdünn geschnitten, portionsweise entnehmbar

| | | | | | |
|---|---|---|------|------|-----------|
| ☼ | ☼ | ☼ | 10 × | 80 g | 9000 2040 |
|---|---|---|------|------|-----------|

Rinder-Filetgeschnetzeltes

Hergestellt aus bestem BLOCK HOUSE Filetfleisch

| | | | | | |
|---|---|---|--|---------|-----------|
| ☼ | ☼ | ☼ | | 4.500 g | 1290 2045 |
|---|---|---|--|---------|-----------|

Rinder-Steakgeschnetzeltes

Hergestellt aus bestem BLOCK HOUSE Steakfleisch

| | | | | | |
|---|---|---|--|---------|-----------|
| ☼ | ☼ | ☼ | | 4.500 g | 1320 2045 |
|---|---|---|--|---------|-----------|

Beef Nuggets

Nuggets aus bestem Rindfleisch, mit knuspriger
 Cornflakes-Panade, vorgegart

| | | | | | |
|---|--|---|-----|---------|-----------|
| ☼ | | ☼ | 5 × | 1.000 g | 9000 2251 |
|---|--|---|-----|---------|-----------|



Rinderfiletspieß

Rohe, ungewürzte Spieße aus bestem Rinderfilet

❄️ 🍴 🍷 15 × ca. 120 g 1290 2120

Rindfleischspieß „Gaucho“

Rohe, ungewürzte Spieße aus 100 % Steakfleisch

❄️ 🍴 🍷 20 × ca. 80 g 1320 2080

Rinderfiletspieß „Gaucho“

Rohe, ungewürzte Spieße aus Rinderfiletstreifen

❄️ 🍴 🍷 20 × ca. 80 g 1320 2090

Hamburger Spieße

Rohe, gewürzte Spieße aus bestem Rindfleisch

❄️ 🍴 🍷 30 × ca. 80 g 1000 5285

Hamburger Spieße „Red Pepper Flakes“

Rohe Spieße, mit roten Paprika-Flocken gewürzt

❄️ 🍴 🍷 30 × ca. 80 g 1000 5286

Rindergeschnetzeltes Philly Cheese

Rohes, mariniertes Rindergeschnetzeltes nach „Philly Cheese Art“

❄️ 🍴 🍷 30 × 160 g 1320 2160
ca. 1.000 g 1320 2100

Rinder-Sauerbraten im Eimer

Rindfleisch, flüssig gewürzt in Sauerbratenbeize

🍴 🍷 ca. 2.000 g 1881 1077



Fisch



Lachsfilet in Limetten-Butter-Sauce

Pochiert in einer mit Weißwein verfeinerten hellen Rahmsauce mit feiner Limettennote (hergestellt mit 160 g rohem Lachsfilet)

❄️ 🚫 12 × 220 g 2122 084

Lachsfilet in Dill-Weißwein-Sauce

Saftig gegart in feinaromatischer Sauce (hergestellt mit 160 g rohem Lachsfilet)

❄️ 🚫 12 × 250 g 2122 083

Lachsfilet

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

❄️ 🚫 🔄 12 × 180 g 2122 082

Lachsforelle NEU

Saftiges Fischfilet mit Haut, ideal für die Butterpfanne vorbereitet

❄️ 🚫 🔄 48 × 90 g 2122 087

Zanderfilet

Roh. Ideal zum Braten! (Fischeinwaage TK 180 g)

❄️ 🚫 🔄 24 × 200 g 5122 033

Riesengarnelen in Curry-Safran-Sauce

VERBESSERTER REZEPTUR

Riesengarnelenschwänze ohne Schale, sous vide gegart in einer Sauce aus Kokos, Curry und Safranfäden

❄️ 🚫 12 × 220 g 2122 005

Riesengarnelen in Knoblauchsud

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

❄️ 🚫 🔄 12 × ca. 440 g 2722 003

Carpaccio von Lachs und Heilbutt

Hauchdünne Scheiben vom Lachs und Heilbutt mit Noriblatt, kreisförmig gelegt

❄️ 🚫 🔄 40 × 70 g 5122 057



Beilagen

GEMÜSE



| | | | | |
|---|----------|-----------|------------------|------------------------|
| Gemüse der Saison Drei verschiedene saisonale Gemüse, schonend in Weidebutter sous vide gegart | | 24x 4x | 150 g 1.500 g | wechselnd wechselnd |
| Gartengemüse Kohlrabi und Karotten in feiner Rahmsauce mit Muskatnote | ❄️ 🍃 🌿 | 24x | 150 g | 2113 157 |
| Blattspinat „Brasserie“ Zarter Blattspinat in einer leicht cremigen Sauce mit Zwiebeln, Knoblauch und Muskat | ❄️ 🍃 🌿 | 24x 5x | 150 g 1.000 g | 2113 013 2213 014 |
| Pilze in Kräutersauce Frische Pilze und Schalotten in einer Sauce mit feinen Kräutern | ❄️ 🍃 🌿 | 24x | 150 g | 2113 162 |
| Grüne Bohnenvariation Eine Komposition aus Romanbohnen, Prinzessbohnen und Bohnenkernen mit Schalottenbutter, schonend sous vide gegart | ❄️ 🍃 🌿 | 24x 5x | 140 g 1.000 g | 2113 143 2213 038 |
| Broccoli-Bohnen-Erbсен Grünes, zartes, sous vide gegartes Gartengemüse | ❄️ 🍃 🌿 | 24x | 150 g | 2113 138 |
| Ratatouille Von Zucchini, Aubergine, Zwiebel, Gemüsepaprika, Tomate, Kräutern und Knoblauch, schonend sous vide gegart | 🍃 🌿 🍷 | 24x 5x | 150 g 1.000 g | 1113 105 1213 016 |
| Champignons in Rahmsauce Frische Champignons in einer Sauce aus Schalotten und Sahne | 🍃 🌿 | 24x | 150 g | 1113 106 |
| Asia-Gemüse-Mix Asiatische Gemüsemischung. Ideal für Wokgerichte! | ❄️ 🍃 🌿 🍷 | 5x | 1.000 g | 2213 023 |
| Rote-Bete-Gemüse Würzig-fruchtig abgeschmeckt, schonend sous vide gegart | ❄️ 🍃 🌿 🍷 | 24x | 150 g | 2113 131 |
| Wirsinggemüse in Rahm Geschnittener Wirsing in fein gewürzter Rahmsauce | 🍃 🌿 | 24x 5x | 150 g 1.000 g | 1113 107 1213 022 |
| Apfelrotkohl Mit Butter verfeinert und mit Balsamico abgeschmeckt | ❄️ 🍃 🌿 | 24x 5x | 200 g 1.000 g | 2113 132 2213 031 |

Sauerkraut, mild

Mild gesäuert und durch einen Schuss Sahne besonders aromatisch. Als klassischer Begleiter zu Rostbratwürstchen oder kreativ zum Fischfilet

24× 200 g 2113 133
5× 1.000 g 2213 020



KARTOFFELN UND GRATINS

Rosmarinkartoffeln

In Rosmarinbutter sous vide gegart

24× 110 g 1116 042

Gratin-Kartoffeln, Grundmasse

Mit Sahne und Zwiebeln gekocht

3× 1.500 g 1216 002

Gratin-Kartoffeln, servierfertig

Fertig gegart, mit Käse gratiniert

24× 150 g 2116 024
3× 1.500 g 2516 001

Kartoffelgratin-Patty

Patty, fertig gegart. Ideal für Ihr Bankett!

50× ca. 80 g 2616 003

Kartoffelstampf

NEUE KALIBRIERUNG

Aus frischen Kartoffeln, mit Milch, Sahne und Weidebutter verfeinert

24× 200 g 1116 000
5× 1.000 g 1216 010

Kartoffel-Sellerie-Stampf

NEUE KALIBRIERUNG

Aus frischen Kartoffeln und Sellerie gekocht, besonders würzig und geschmacksintensiv

24× 200 g 1116 001
5× 1.000 g 1216 008

Süßkartoffelpüree

Cremiges Püree, mit feinen Aromaten abgeschmeckt

24× 200 g 2116 006
5× 2.000 g 2216 010

Süßkartoffelrösti

Süßkartoffeln und Kartoffeln, feinstückig geraspelt und vorgebacken

100× ca. 50 g 5616 005

Kartoffelrösti/Reibekuchen

Tellerrösti, fertig gebraten. Perfekt zu Gulasch und Geschnetzeltem oder klassisch mit Apfelkompott, Zimt und Zucker

75× 60 g 5616 003
30× 180 g 5616 001

PASTA UND LASAGNE

| | | | | |
|--|-------|--------------|----------------|----------------------|
| Pasta Orecchiette Kleine „Öhrchennudeln“, die durch ihre raue Oberfläche und Wölbung ideal die Sauce aufnehmen | ☼ 🌱 🍷 | 24 × | 150 g | 2120 111 |
| Spghettini classico Hartweizennudeln | ☼ 🌱 🍷 | 12 × | 200 g | 2120 074 |
| Tagliarini weiß Weiße Bandnudeln mit Frischei, 4 mm | ☼ 🌱 🍷 | 12 × 12 × | 150 g 200 g | 2120 076 2120 039 |
| Tagliarini grün Grüne Bandnudeln mit Frischei, 4 mm | ☼ 🌱 🍷 | 12 × | 200 g | 2120 069 |
| Pappardelle Breite Bandnudeln mit Frischei, 18 mm | ☼ 🌱 🍷 | 12 × | 200 g | 2120 073 |
| Penne Hartweizennudeln | ☼ 🌱 🍷 | 12 × | 200 g | 2120 071 |
| Fussiloni Große Hartweizen-Spiralnudeln | ☼ 🌱 🍷 | 12 × | 200 g | 2120 072 |
| Spätzle Nach klassischem Rezept | ☼ 🌱 🍷 | 12 × | 150 g | 2120 092 |
| Lasagne klassisch À la Bolognese | ☼ | 12 × | 400 g | 2120 053 |
| Gemüselasagne mediterran Mit Auberginen, Zucchini, Paprika und Tomaten | ☼ 🌱 🍷 | 12 × | 350 g | 2120 025 |
| Lachs-Spinat-Lasagne Mit norwegischem Lachs und Blattspinat | ☼ | 3 × | 2.500 g | 2522 009 |



REIS

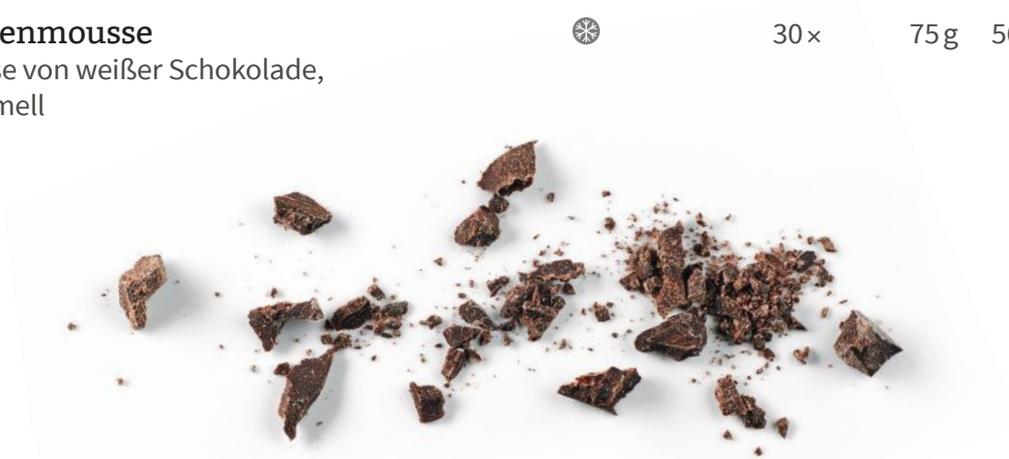
| | | | | |
|--|---------|-------------|------------------|----------------------|
| Basmatireis Klassisch gekochter Duftreis | ☼ 🌱 🍷 🍷 | 24 × | 140 g | 2120 043 |
| Langkorn-Wildreis-Mischung Gegart mit Zwiebeln | ☼ 🌱 🍷 🍷 | 24 × | 140 g | 2120 030 |
| Gemüsereis Körnig gekochter Reis mit Gemüsebrunoise | ☼ 🌱 🍷 🍷 | 24 × | 140 g | 2120 057 |
| Risotto Cremig-aromatisches Risotto mit feiner Weißweinnote als Basis. Ob pur oder abgewandelt, immer ein sicherer Genuss! | ☼ 🍷 | 24 × 5 × | 200 g 1.000 g | 2120 102 2220 020 |

Desserts



| | | | | |
|---|-------|-------------|---|----------------------|
| Tiramisu „klassisch italienisch“ Mit aromatisch getränkten Löffelbiskuits und zartcremigem Mascarpone | ☼ | 18 × 6 × | 90 g (145 ml) 1.000 g (1.600 ml) | 5614 050 5714 001 |
| Mousse au Chocolat hell Mit weißer Kuvertüre, Kakaobutter und Sahne | ☼ 🍷 | 6 × | 500 g (1.000 ml) | 5414 029 |
| Mousse au Chocolat dunkel Mit Zartbitterkuvertüre und Sahne | ☼ 🍷 | 6 × | 560 g (1.000 ml) | 5414 030 |
| Crème Caramel Der Dessertklassiker! | ☼ 🌱 🍷 | 36 × | 140 g | 5614 081 |
| Cheese Cake Cremig-aromatisch auf Basis von Frischkäse, auf knusprigem Crumble-Boden | ☼ 🌱 | 30 × | 100 g (110 ml) | 5114 038 |
| Nougat-Toffee-Creme Geschichtetes Sahnedessert aus Nougat- und Toffee-Creme, Pralinen-Ganache und gehackten Erdnüssen, auch als Refill verwendbar | ☼ 🍷 | 70 × | 55 g | 5614 063 |

| | | | | |
|--|---------|-----|-----------------------|----------|
| Butterwaffel Auf Gusseisen gebacken. Vielseitig einsetzbar als Dessert, Snack oder Frühstückskomponente! | ☼ 🌱 | 48× | 110 g | 5114 041 |
| Rote Grütze Himbeeren, Brombeeren, Rote und Schwarze Johannisbeeren, Erd- und Stachelbeeren, Sauerkirschen | 🌱 ☼ 🍷 | 5× | 2.000 g | 1214 007 |
| Crêpe in Orangen-Caramel-Sauce | ☼ 🌱 | 24× | 120 g | 2114 032 |
| Süße Früchtchen Sauerkirschen in gebundener Sauce. Ideal zur Butterwaffel! | ☼ 🌱 ☼ 🍷 | 24× | 100 g | 2114 088 |
| Schokoladensoufflé Saftiger Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern aus dunkler Schokolade | ☼ 🌱 | 12× | 100 g | 5114 039 |
| Apfelstrudel Aus hauchdünnem Wiener Strudelteig, mit frischen Äpfeln | ☼ 🌱 🍷 | 48× | 150 g | 2114 010 |
| Lasagne Nougat und Marzipan Geschichtete Nougatcreme mit Blättchen aus Marzipan | ☼ | 30× | 75 g (110 ml) | 5614 062 |
| | | 4× | 1.100 g (1.600 ml) | 5714 002 |
| Schokoladensauce Aus Vollmilch- und Bitterkuvertüre | ☼ 🌱 ☼ | 50× | 70 ml | 2114 025 |
| Vanillesauce Gekocht aus Milch, Sahne, Zucker, Eigelb und echter Vanille | ☼ 🌱 ☼ | 50× | 70 ml | 2114 026 |
| | | 6× | 500 ml | 2214 017 |
| Frühstücksmüsli Aus Joghurt und Milch, mit Äpfeln, Honig, Haferflocken, Mandeln und Rosinen | ☼ 🌱 | 5× | 1.000 g | 2299 001 |
| Franzbrötchenmousse Cremige Mousse von weißer Schokolade, Zimt und Karamell | ☼ | 30× | 75 g | 5614 084 |



Allgemeines

GARANTIEERKLÄRUNG

- Wir verzichten auf den unnötigen Einsatz von Azo-Farbstoffen, Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen.
 - Bei einigen Produkten wie z. B. gepökelten Fleischprodukten (Speck, Schinken und Wurst) ist es jedoch nicht möglich, auf den Einsatz von Nitritpökelsalz zu verzichten.
 - Seit dem Jahr 2010 warnt die Europäische Union vor dem Einsatz von künstlichen Farbstoffen wie z. B. Tartrazin oder Chinolingelb. Im Sinne unserer Kunden verzichten wir auf den Einsatz der Farbstoffe gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008.
 - Schon während der Produktentwicklung in unserem Haus versuchen wir auf den Einsatz von glutenhaltigen Produkten zu verzichten.
- Wir garantieren, dass alle Produkte konventionell aus besten Rohstoffen und unter besonders hygienischen Bedingungen hergestellt werden. Wir stellen dies sicher durch unsere betriebseigene Qualitätssicherung sowie durch unabhängige Kontrollen.
- Alle Frischeprodukte sind mindestens 10 Tage haltbar. Unsere Tiefkühlprodukte erhalten Sie mit einer Restlaufzeit von 90 Tagen.

ZERTIFIZIERUNGEN



Die Block Menü GmbH ist durch unabhängige Auditoren mit dem IFS Food-Zertifikat ausgezeichnet worden. Der International Featured Standard Food (IFS Food) wurde 2003 erstmals definiert und dient seither mit stetig steigenden Ansprüchen der Sicherheit und Qualität bei der Produktion von Lebensmitteln. Der IFS Food baut auf der bekannten Qualitätsmanagementnorm ISO 9001 auf, beinhaltet allerdings zusätzlich lebensmittelbezogene Aspekte wie die Grundsätze des HACCP inklusive des Umgangs mit Allergenen.

Die Anforderungen des IFS Food an die gute Herstellungspraxis in der Produktion (Reinigung, Desinfektion, Schädlingsbekämpfung, Wartung, Instandhaltung und Schulung) sind umfassender als die gesetzlichen Vorgaben. Die Block Menü GmbH ist gemäß IFS Food zertifiziert und verpflichtet sich im Sinne ihrer Kunden zur stetigen Verbesserung. Gerne lassen wir Ihnen unser aktuelles IFS Food-Zertifikat auf Anfrage zukommen.

AUSGEZEICHNET

Wenn unsere Convenience-Produkte in Qualität und Geschmack überzeugen, sind Auszeichnungen für uns eine schöne Bestätigung und Motivation zugleich.



Für unser Produkt
„Veganes Burger-Patty“



Für unser Produkt
**„Lachsfilet in Limetten-
Butter-Sauce“**



1. Platz in der Kategorie
„Klassiker“



Für unser Produkt
**„Pinsa Spinat-
Hirtenkäse“**



Für unser Produkt
„Freekeh Quinoa Mix“



Für unser Produkt
„Asiasauce Ingwer-Chili“



Für unser Produkt
„Tom-Kha-Basis“



Für unser Produkt
„Rumpsteak, gegart“



Für unser Produkt
„Chicken Karaage“



Für unser Produkt
„Maultaschen“

Unsere Liefer- und Zahlungsbedingungen sowie die Regenerieranweisungen finden Sie unter www.block-menue.de



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. März 2025