



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

2110 000

5 × 2.000 g

2210 001

Gemüsevelouté

Die Basis für Ihre veganen Saucen und Suppen



24 × 80 g

2115 182

5 × 2.000 g

2215 230

Karotten-Ingwersuppe

Cremig und leicht strukturiert, feinwürzig
abgeschmeckt



24 × 200 g

2110 121

5 × 2.000 g

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



24x 80 g 2115 173
5x 1.000 g 2215 024

Currysauce gelb

Fruchtig-currygelbe Sauce aus Fond und Kokosmilch mit Mango. Ideal für asiatische Wokgerichte!



24x 80 g 2115 082
5x 1.000 g 2215 179

Teriyakisauce

Der Klassiker der japanischen Küche. Vielseitig einsetzbar. Verleiht Saucen, Spareribs, Geflügel, Lachs oder Steaks das besondere Etwas!



5x 2.000 g 1219 194

Miso-Creme

Fermentierte Sojabohnenpaste, die als Hauptgeschmack Umami aufweist. Verfeinert Burger, Sushi, Bowls und alles, worauf Sie Lust haben!



6x 500 g 1219 220

Dressing Sesam Ingwer

Gebundenes Dressing mit nussigem Sesamgeschmack und leichter Schärfe von Ingwer – perfekt für Salate



5x 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



5x 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!



5x 2.000 g 2221 289

Nudel-Wokpfanne mit Hähnchen

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



5x 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



24x 200 g 2121 257
5x 2.000 g 2221 329

Hähnchen-Knusperschnitzel

Saftiges Fleisch aus der Hähnchenoberkeule, knusprig paniert



5x 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



4x 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

Block Balls NEU

Bestes Rindfleisch, fein gewolft, dezent gewürzt. Fix und fertig für die Pfanne



6.500 g 1000 5017

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-Erbсен
(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.



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 x 120 g 2119 041

Falafelbällchen

Knusprig vorgebackene Kichererbsenspezialität



5 x 1.000 g 5213 003

Veggie-Chicken Teriyaki

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



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

Gemüsecurry

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



12 x 400 g 2110 149
5 x 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 x 250 g 2117 000

Nudel-Wok-Pfanne

Süß und leicht scharf gewürzte Mi-Nudeln mit knackigem Gemüse



5 x 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 x 175 g 2120 112

Rote-Bete-Gemüse

Würzig-fruchtig abgeschmeckt, schonend sous vide gegart

24 x 150 g 2113 131

Asia-Gemüse-Mix

Asiatische Gemüsemischung. Ideal für Wokgerichte!

5 x 1.000 g 2213 023

Blattspinat in Erdnuss-Sauce

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

24 x 150 g 2113 058

Freekeh Quinoa-Mix

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

24 x 110 g 2120 110

Broccoli-Bohnen-Erbsen

Grünes, zartes, sous vide gegartes Gartengemüse

24 x 150 g 2113 138

Basmatireis

Klassisch gekochter Duftreis

24 x 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.





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