

BLOCK MENU®

Frische Küche



WEIHNACHTSZEIT – WINTERZEIT

UNSERE FESTLICHEN ANGEBOTE
VOM 1. OKTOBER 2025 BIS 31. JANUAR 2026



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



CONSOMMÉS UND SUPPEN

Hummer-Bisque

Klassische Cremesuppe aus gerösteten Hummerschalen, mit Sahne und Weißwein verfeinert



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

Steinpilzconsommé

Geklärt mit 20 kg Steinpilzen auf 100 kg Rinderbrühe



5x 2.000 g 2210 012

Kürbiscremesuppe

Aus Hokkaidokürbis, mit Sahne, Ingwer und Muskat verfeinert



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

Grünkohlcremesuppe

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



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

Maronensuppe

NEUE REZEPTUR

Leckere, aromatische Suppe für die etwas kältere Jahreszeit



24x 200 g 2110 142
5x 2.000 g 2210 143



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.

DRESSINGS

Küsten-Dressing

NEU

Ein mild säuerliches Dressing mit der fruchtigen Note der Sanddornbeere



5 × 1.000 ml 2219 138

SAUCEN

Beurre blanc

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



24 × 80 g 2115 181
5 × 1.000 g 2215 238

Geflügelsauce „Rotisseur“

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



5 × 2.000 g 2215 026

Portweinjus

Intensive und besonders aromatische Sauce auf Basis unserer Kalbsjus, servierfertig



24 × 80 g 2115 169
5 × 1.000 g 2215 210

Trüffelsauce

NEU

Sahnige Trüffelsauce mit feiner Butternote – harmonisch abgerundet, vielseitig einsetzbar und ideal als cremige Begleitung zu Pasta



24 × 200 g 2115 197
5 × 2.000 g 2215 263





GEFLÜGEL

Braisierte Gänsebrust, ca. 300 g*

Schiere Gänsebrust, durch Sous-Vide-Garung besonders zart und saftig, davon ca. 250 g Brust gegart



ca. 3.600 g
12 × ca. 300 g

2721 005

Halbe Enten*

Knusprig gebraten, teilentbeint (12 Stück/Karton)



ca. 4.500 g

2721 013

Entenkeule – Confit de Canard, ca. 330 g*

Natur, mit Kräutern, durch Sous-Vide-Garung besonders zart und saftig, davon ca. 250 g Keule gegart



ca. 4.000 g
12 × ca. 330 g
ca. 6.600 g
5 × ca. 1.320 g

2721 014

2721 042

Entenkeule klein, sous vide, ca. 280 g*

Klein, aber oho! Wie das große Vorbild zubereitet, jedoch durch die kleinere Kalibrierung ideal für Ihr Mehrgangmenü oder Buffet



5 × ca. 1.100 g
20 × ca. 280 g

2721 155

Entenbrust natur

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



ca. 3.800 g

2721 109

* 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

Hirschgulasch

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



12 × 250 g
5 × 2.000 g

2121 042
2221 043

Hirschhaxe in Brombeer-Rotwein-Jus

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



10 × ca. 750 g

2721 164

Rehwade in Preiselbeer-Merlot-Jus

NEU

Zartes Rehfleisch in einer fein-fruchtigen
Jus mit harmonischem Süße-Säure-Spiel aus
Pfeisbeeren und Merlot, aus regionaler Jagd



12 × 250 g
5 × 2.000 g

2121 260
2221 334



FLEISCH

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

Spanferkelbäckchen

Zart geschmort in einer cremig-aromatischen
Rahmsauce mit Apfel- und Zwiebelwürfeln und
einem Schuss Cidre verfeinert

❄️ 🍷 12× 250 g 2121 164
5× 2.000 g 2221 198

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
Gemüwestreifen, in Scheiben geschnitten
(2-3 Scheiben/Port. – 80 Scheiben/Karton)

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

FISCH

Lachsforelle

Saftiges Fischfilet mit Haut, ideal für
die Butterpfanne vorbereitet

❄️ 🍷 🍴 48× 90 g 2122 087

Lachstatar NEU

Fein gewürfelter, zart gebeizter Lachs,
ideal mit unserer knusprigen Rösti
und der leckeren Sour Cream

❄️ 🍷 🍴 24× 80 g 5122 062

Carpaccio von Lachs und Heilbutt

Hauchdünne Scheiben vom Lachs und
Heilbutt mit Noriblatt, kreisförmig gelegt

❄️ 🍷 🍴 40× 70 g 5122 057



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





BEILAGEN

Kartoffelklöße halb und halb

Mit Butter, fix und fertig, servierfertig



24× 160 g 2116 007

Spinatknödel

Feine Knödel mit Spinat und Käse



24× 180 g 2116 027

5× 1.800 g 2216 011

Süßkartoffelpüree

Cremiges Püree, mit feinen Aromen abgeschmeckt



24× 200 g 2116 006

5× 2.000 g 2216 010

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

Risotto

Cremig-aromatisches Risotto mit feiner Weißweinnote als Basic. Ob pur oder abgewandelt, immer ein sicherer Genuss!



24× 200 g 2120 102

5× 1.000 g 2220 020



DESSERTS

Pumpkin Lava Cake

Solange der Vorrat reicht



24 x

90 g

2114 090

Der Hit der Saison!

Kürbiskuchen mit zartschmelzendem Kern

Pflaumen mit Zimt und Nelken



24 x

160 g

2114 086

Halbierte Pflaumen in einer Sauce aus
Rotwein und Zimt

Bratapfel-Tiramisu im Weckglas

NEU



24 x

45 g

5614 094

Cremig-fruchtiges Dessert mit feiner Zimtnote
und saftigen Apfelstücken – ein winterlicher
Klassiker in Schichten

Refill 45 x

45 g

5614 098

Pistazien-Tiramisu im Weckglas

NEU



24 x

45 g

5614 095

Zarter Biskuit trifft auf cremige Mascarpone und
feine Pistazien – ein Desserttraum mit grünem Twist

Refill 45 x

45 g

5614 099

Himbeer-Spekulatius-

Tiramisu im Weckglas

NEU



24 x

45 g

5614 096

Fruchtig und würzig geschichtet:
cremiges Tiramisu mit Himbeeren und
fein-aromatischem Spekulatius

Refill 45 x

45 g

5614 100

Crème brûlée im Weckglas

NEU



24 x

50 g

5614 097

Feine Vanillecreme aus Sahne und Eigelb.
Empfehlung: Mit Rohrzucker bestreuen
und flambieren

Refill 45 x

50 g

5614 101

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 2025