



Frische Küche



ASIATISCHE KÜCHE UND
KREATIVE BOWLS

UNSERE BESONDEREN ANGEBOTE

CONSOMMÉS UND SUPPEN

Rinderconsommé

Die fein abgestimmte Rinderconsommé verleiht Gerichten in der feinen Küche Tiefe und Geschmack. Sie ist eine hochwertige Grundlage für vielfältige Anwendungen wie Suppen und Saucen und eignet sich ideal für klare Brühen mit feiner Einlage



24 x 200 g 2110 000
5 x 2.000 g 2210 001

Gemüsevelouté

Die Basis für Ihre veganen Saucen und Suppen



5 x 2.000 g 2215 230

Karotten-Ingwersuppe

Cremig und leicht strukturiert, feinwürzig abgeschmeckt



24 x 200 g 2110 121
5 x 2.000 g 2210 115

Tom Kha Basis

Thailändische traditionelle Grundsuppe vegan – neu interpretiert!



5 x 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



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

Currysauce gelb

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



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

Teriyakisauc

NEUE GEBINDEGRÖSSE

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



6 x 500 g 1219 236

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



5 x 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

Hähnchen-Knusperschnitzel

Saftiges Fleisch aus der Hähnchenoberkeule, knusprig paniert



5x 2.000 g 5721 047

Hähnchenbruststreifen, gebraten

Saftiges, zartes, gebratenes Hähnchenfleisch



5x 1.000 g 2221 153

Entenbrust, natur

Schonend angebratene Entenbrust, zart & rosa, sous vide gegart, ca. 190 g (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 ASIA WRAP

Rezeptidee

Basis: Weizentortilla

Protein: Chicken Karaage (BM/2221289)

Gemüse: Edamame-Gemüse (BM/2113174),
Asia-Gemüse-Mix (BM/2213023), Rotkohl

Sauce: Asiasauce Sweet Chili (BM/2115173)

Topping: Koriander, schwarzer Sesam

Zubereitung: Tortilla erwärmen. Alle Zutaten einfüllen, einrollen und mit Sauce sowie Topping servieren.



Pulled Beef

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



5× 1.000 g 2221 176

Rindersteakstreifen, natur

Zartes gebratenes Rindergeschnetzeltes



3× 2.000 g 2221 321

Rinder-Filetgeschnetzeltes

Hergestellt aus bestem BLOCK HOUSE Filetfleisch



4.500 g 1290 2045

Schweinebauch

NEU

Langsam sous vide gegarter Schweinebauch mit zarter Textur. Ideal als herzhafte Komponente für moderne Bowls, kreative Snacks und Hauptgerichte



4×ca.2.500 g 5721 064





VEGGIE CURRY BOWL

Rezeptidee

Basis: Basmatireis (BM/2120043)

Protein: Veggie-Chicken Teriyaki (BM/2121219)

Sauce: Currysauce gelb (BM/2115082)

Gemüse: Asia-Gemüse-Mix (BM/2213023),
Edamame-Gemüse (BM/2113174)

Topping: Sesam

Zubereitung: Veggie-Chicken anbraten.
Curry erhitzen und mit Gemüse mischen.
Mit Reis servieren und mit Sesam toppen.
Frühlingszwiebeln sowie Sesam garnieren.



ENTENBRUST THAI-CURRY BOWL

Rezeptidee

Zutaten:

Entenbrust, natur (BM/2721109)

Kürbiscurry „Thai“ (BM/2117000)

Basmatireis (BM/2120043)

Edamame-Gemüse (BM/2113174)

Sesam

Zubereitung: Basmatireis und Kürbiscurry erwärmen. Entenbrust kurz anbraten und in Scheiben schneiden. Edamame-Gemüse erhitzen. Reis als Basis verwenden, Curry angießen. Entenbrust auflegen, Edamame ergänzen und mit Sesam garnieren.

FISCH

Lachsfilet

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



12 x

180 g

2122 082

Lachstatar

Fein gewürfelter Lachs



24 x

80 g

5122 062

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

Pulpo

NEU

Schonend sous vide gegarter Pulpo mit zarter Konsistenz und feinem Aroma. Eine hochwertige Zutat für mediterrane Gerichte, Salate und Bowls



12 x

120 g

2122 091



VEGETARISCH UND VEGAN

Avocado-Tatar

Cremig-stückig, fein mit Knoblauch und Limette verfeinert



24 x 120 g 2119 041

Falafelbällchen

VERBESSERTE REZEPTUR

Knusprig vorgebackene Kichererbsenspezialität



5 x 1.000 g 2213 131

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

Rotes Linsendal

NEU

Aromatisches Currygericht aus roten Linsen, verfeinert mit ausgewählten Gewürzen. Eine pflanzliche, proteinreiche Beilage oder Hauptkomponente mit orientalischer Note



12 x 250 g 2110 166
5 x 2.000 g 2210 138



BEILAGEN

Asia-Gemüse-Mix

VERBESSERTER REZEPTUR



5x 1.000 g 2213 023

Asiatische Gemüsemischung. Ideal für Wokgerichte!

Quinoa-Mix



24x 110 g 2120 113

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

Edamame-Gemüse

NEU



24x 150 g 2113 174

5x 1.000 g 2213 156

Junge grüne Sojabohnen mit mild-nussigem Geschmack und knackiger Konsistenz in feiner Würzbutter gegart. Reich an pflanzlichem Eiweiß und ideal für Bowls, Salate oder als moderne Gemüsebeilage für Ihren Hauptgang

Basmatireis



24x 140 g 2120 043

Klassisch gekochter Duftreis



KNUSPRIGES HÄHNCHENSCHNITZEL MIT ASIA-GEMÜSE UND GELBER CURRYSAUCE

Rezeptidee

Zutaten:

Hähnchen-Knusperschnitzel (BM/5721047)
Asia-Gemüse-Mix (BM/2213023)
Currysauce gelb (BM/2115082)
Basmatireis (BM/2120043)

Zubereitung: Schnitzel knusprig ausbacken. Asia-Gemüse-Mix im Wok erhitzen. Basmatireis erwärmen. Currysauce gelb erhitzen. Schnitzel auf dem Reis anrichten, Gemüse daneben platzieren und mit Currysauce servieren.



PUTENMEDAILLONS AUF GEMÜSECURRY

Rezeptidee

Zutaten

Putenmedaillons, gebraten (BM/5721025)

Gemüsecurry (BM/2110149)

Basmatireis (BM/2120043)

Edamame-Gemüse (BM/2113174)

Zubereitung: Gemüsecurry und Reis erhitzen. Putenmedaillons kurz regenerieren. Edamame-Gemüse erwärmen. Curry als Spiegel auf den Teller geben. Putenmedaillons darauf platzieren und mit Reis servieren.



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

bestellung@block-menue.de
www.block-menue.de