



Frische Küche



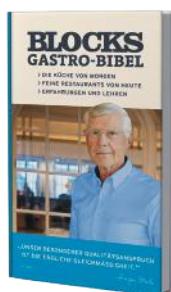
LIEFERPROGRAMM

2026



Frische Küche

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



„IM BLOCK HOUSE-
ONLINESHOP KÖNNEN SIE
MEINE GASTRO-BIBEL FÜR
20 EURO ERWERBEN.“

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

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 garantierter 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



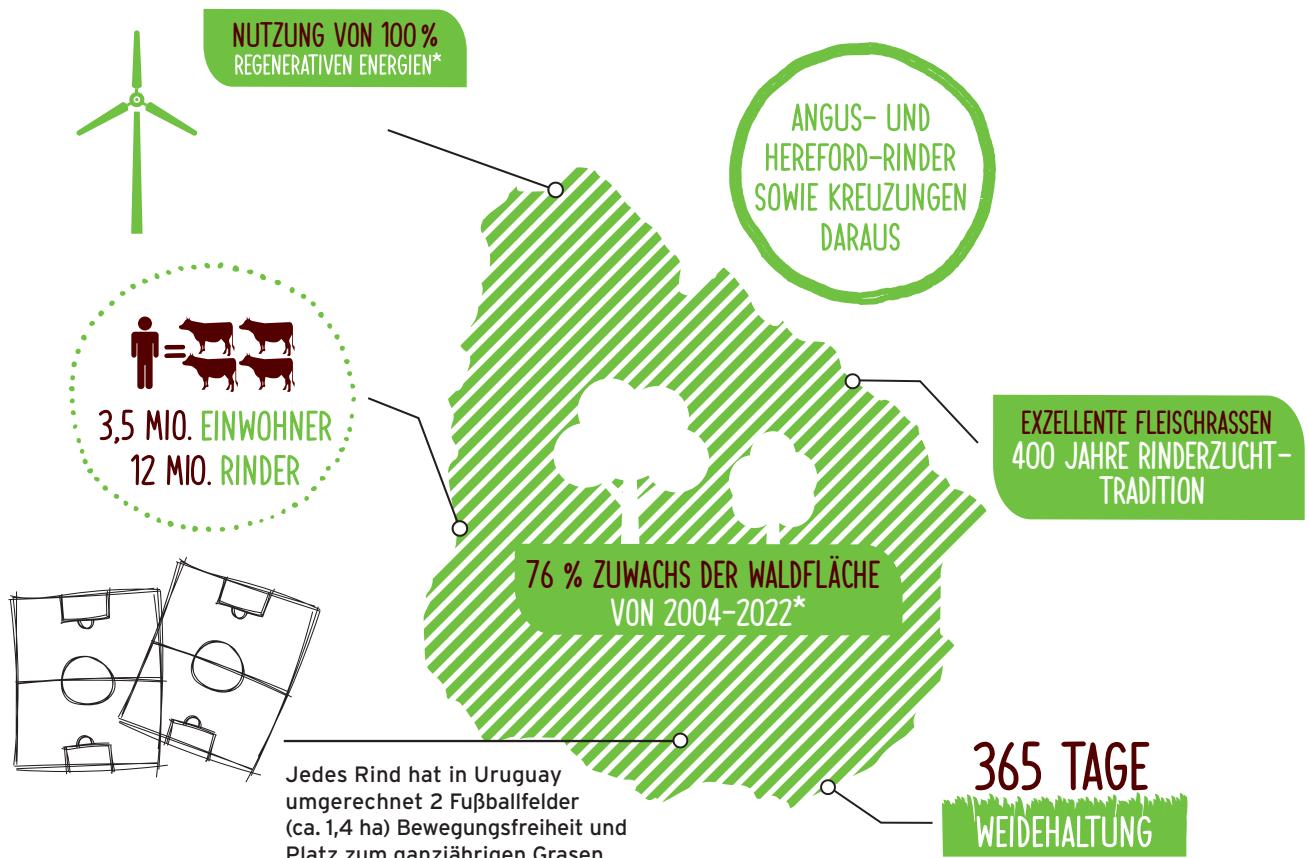
Mehr zum
Rinderaufzuchtprogramm

URUGUAY ÜBERRASCHT NACHHALTIG



URUGUAY – FREI, BODEN-
STÄNDIG UND STOLZ
AUF SEINE LANGJÄHRIGE
RINDFLEISCHTRADITION.

*Quelle: Uruguayisches Ministerium für Viehwirtschaft, Landwirtschaft, Fischerei



URUGUAY BLOCK HOUSE SPEZIAL-TRIM



Spezial-Zuschnitt: von uns „steak-ready“ definiert – ermöglicht Ihnen die direkte Verarbeitung und nahezu 100 % Steak-Ausbeute.



ROASTBEEF Mittelstück

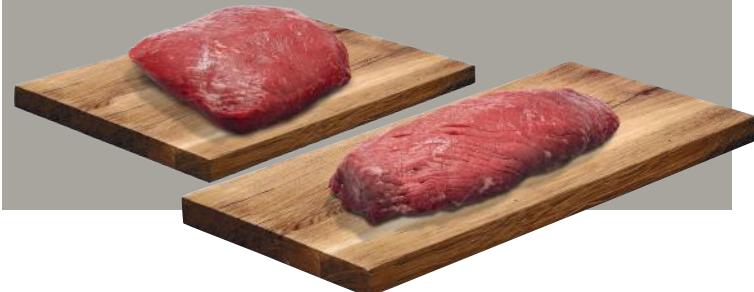


ROASTBEEF Spezial-PAD

RINDERFILET Mittelstück



STEAKHÜFTE geteilt



Exzellentes Rindfleisch verlangt nach einem perfekten Cut, der auch individuelle Wünsche berücksichtigt und das Beste aus dem Rind herausholt. Der typische BLOCK HOUSE Trim hat im Vergleich zum German Trim oder zum Continental Trim bereits viele Vorteile. Er ist besser pariert und minimiert Abschnitte. Dies ergibt eine maximale Kalkulationssicherheit, garantiert eine optimale Steakausbeute und schenkt Ihnen wertvolle Zeit bei der Verwendung und Zubereitung.

IHRE VORTEILE



Akkurater, immer gleicher Zuschnitt



Genaues Stückgewicht pro Portion



Zeitsparend,
da vorportioniert



Optimale
Preiskalkulation



Bester, gleichmäßiger Reifegrad

Consommés und Suppen



CONSOmmÉS

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

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

Tomatenconsommé

Mit Gin, Wacholderbeeren und Basilikum

✳️	✳️	✖️	24x	200g	2110 003
			5x	2.000g	2210 004

Steinpilzconsommé

Unsere klare Steinpilzconsommé besticht durch ihren natürlichen, intensiven Pilzgeschmack. Sie ist ideal für klare Suppen mit feiner Einlage und dient zugleich als aromatische Basis für vielseitige Anwendungen

✳️	✳️	✖️	24x	200g	2110 011
			5x	2.000g	2210 012

SUPPEN

Gulaschsuppe

Mit Paprika und Rindfleischwürfeln, kräftig abgeschmeckt



✳️	✖️	✖️	24x	200g	1110 024
			5x	2.000g	1210 025

Bull Soup

Unser Klassiker, mit Fleisch- und Gemüseeinlage



✳️	✳️	✖️	24x	200g	2110 009
			5x	2.000g	2210 010

Hühnerbouillon

Klassisch-klare Suppe mit Fleisch- und Gemüseeinlage

✳️	✳️	✖️	24x	200g	2110 046
			5x	2.000g	2210 021

Hummer-Bisque

Klassische Cremesuppe aus gerösteten Hummerschalen, mit Sahne und Weißwein verfeinert

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

Krabbensuppe

Von Nordseekrabben, mit Weinbrand verfeinert

✳️	✳️	✖️	24x	200g	2110 013
			5x	2.000g	2210 023

Maritime Fischsuppe

Leicht tomatisiert, mit hochwertiger Einlage aus Fischen und Meeresfrüchten

✳️	✳️	✖️	24x	200g	2110 125

Bouillabaisse

Leicht tomatisiert und gebunden, aus Fisch- und Krustentierfond mit Fenchel

✳️	✳️	✖️	24x	200g	2110 015



TOPFRISCH UND DABEI REZEPTGENAU.

Cocos-Curry-Suppe

Exotisch-thailändische Suppe mit Gemüse- und Hähnchenfleischeinlage

✳️ 🌿 ✎
24× 200g 2110 038
5× 2.000g 2210 022

Broccolicremesuppe

Aus Broccoli und Sahne

✳️ 🌿 ✎
24× 200g 2110 005
5× 2.000g 2210 039

Paprika-Schmand-Suppe

Fruchtig-aromatisch aus roten Paprika mit feinen Raucharomen

✳️ 🌿 ✎
24× 200g 2110 127
5× 2.000g 2210 122

Tomatensuppe

Fruchtig aus Tomaten, mit rustikalen Tomatenstücken und Basilikum

✳️ 🌿 ✎
24× 200g 2110 057
5× 2.000g 2210 000

Kartoffelsuppe

Rahmsuppe mit frischem Gemüse und Bauchspeck

✳️
24× 200g 1110 020
5× 2.000g 1210 021

Minestrone

Italienische Gemüsesuppe mit Basilikumpüree und kalt gepresstem Olivenöl

🌿 ✎
24× 200g 1110 018
5× 2.000g 1210 019

Französische Zwiebelsuppe

Auf Basis einer kräftigen Gemüsebouillon, mit reichlich frischen Zwiebeln und feiner Kräuternote

✳️ 🌿 ✎
24× 200g 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

Kräuter-Senf-Vinaigrette

Leicht gebundenes, süßsäuerliches Dressing
mit dezenter Kräuternote



5 × 1.000 ml

1219 036

Sour Cream

Unser Klassiker mit feinen Kräutern – bekannt
aus den BLOCK HOUSE-Restaurants.
Perfekt zu Brot oder als Begleiter zu Kartoffeln



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, Gewürzgurken, veganer Creme und Petersilie



12 × 250 ml

1219 167

5 × 2.000 g

1219 164

Remouladensauce 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 × 10 ×	30 g 250 g	2119 019 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 <small>UNSERE NUMMER 1!</small> Grundsauce, klassischer Röstansatz aus Kalbsknochen, fertig abgeschmeckt	✳️	✳️	✖️	12 × 5 ×	60 g 2.000 g	2115 079 1215 001
Kalbsrahmsauce Auf Basis einer kräftigen Kalbsjus, mit mildem Rahm abgeschmeckt	✳️	✳️	✖️	12 × 5 ×	60 g 2.000 g	2115 166 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 ×	80g	2115 182
				5 ×	2.000g	2215 230

Fischvelouté

Grundsauce aus Weißfischkarkassen mit
Weißwein und Sahne

		12 ×	80g	2115 075
		5 ×	2.000g	1215 002

Pfefferrahmsauce

Unsere Demi-Glace, mit Rotwein, Sahne und
Weinbrand verfeinert, grüner Pfeffer als Einlage

		24 ×	60g	2115 172
		5 ×	1.000g	1215 010

Beurre blanc

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

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

Portweinjus

Intensive und besonders aromatische Sauce
auf Basis unserer Kalbsjus, servierfertig

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

Pommery-Senfsauce

Klassisch mit grob gekörntem Senf und typischem
Rahmcharakter. Ideal zu Fisch, Lamm oder kurz
gebratenem Fleisch!

		24 ×	80g	2115 042
		5 ×	1.000g	2215 011

Asiasauce Sweet Chili

Buttersauce, mit Ingwer, Chili und Sesamöl abgerundet

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

Currysauce gelb

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

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

PASTASAUCEN

Sugo di Peposo

Gewürfelte, aromatische Rinderhesse in kräftiger Rotwein-Pfeffer-Sauce. Ideal zu unseren Pastasorten

24× 220 g 2121 247
5× 2.000 g 2221 318

Sauce Bolognese

Klassisch, aus reinem Rindfleisch und Röstgemüse

24× 200 g 1115 026
5× 2.000 g 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 2115 013
5× 2.000 g 2215 025

Gemüsebolognese

Fein gewürfeltes italienisches Gemüse und frische Kräuter in puligem Tomatensugo

24× 200 g 1115 028
5× 2.000 g 1215 029

Sauce Arrabbiata

Scharfer Sugo aus Tomaten, Zwiebeln und feinem Chili

24× 200 g 2115 022
5× 2.000 g 2215 003

Gorgonzolasauce

Aus Gorgonzola, Sahne, Milch und Weißwein

24× 200 g 2115 014
5× 2.000 g 2215 019

Sauce Carbonara

Herzhafte Pastasauce mit gebratenen Speckstreifen

24× 200 g 2115 056
5× 2.000 g 2215 028

Riesengarnelen in Curry-Safran-Sauce

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



Tafelspitz

Klassisch zubereitet in einer Bouillon mit Gemüestreifen, 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

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 Rinderripen 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

Kalbsrahmgulasch

Feine Fleischwürfel und Champignons in einer Sauce aus Demi-Glace und Rahm

12 × 250 g 2121 031
5 × 2.000 g 2221 035

Kalbfleischröllchen mediterran

Feine Kalbfleischröllchen, gefüllt mit Tomate und Mozzarella, in samtig-weißer Salbeisauce (2 Röllchen/Port. – 80 Röllchen/Karton)

12 × 250 g 2121 119
5 × 2.000 g 2221 150

Ossobuco in Merlot

Sous vide gegarte Kalbshaxenscheibe mit Schmorgemüse in kräftiger Rotweinsauce

12 × 400 g 2121 086

Kalbshaxenragout

Sous vide gegarte Würfel von der Kalbshaxe und Schmorgemüse in kräftiger Rotweinsauce mit mediterranen Kräutern

12 × 250 g 2121 169
5 × 2.000 g 2221 182

Carne di Vitellone

Rosa sous vide gegartes Kalbfleisch mit feiner Kräuternote (5 Stück/Karton)

ca. 6.250 g 2721 121

Kalbsschnitzel (paniert)

DAS ORIGINAL AUS ÖSTERREICH

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



GEFLÜGEL



Hühnerfrikassee Zarte Hähnchenfleischwürfel, Spargel, Erbsen und Champignons in einer hellen Sauce, mit Zitronensaft verfeinert	✳️	✳️	12× 5×	250 g 2.000 g	2121 017 2221 051	
Hähnchengeschnetzeltes in Curry-Ingwer-Soubise Gebratene Hähnchenbrust in einer Curry-Soubise mit klassischer Zwiebelbindung	✳️	✳️	12× 5×	250 g 2.000 g	2121 096 2221 127	
Paprika-Zitronen-Hähnchen Gebratene, zarte Hähnchenstreifen in einer aromatischen Sauce aus Paprika, Zwiebeln und milder Zitrone	✳️	✳️	✳️	12× 5×	250 g 2.000 g	2121 182 2221 157
Coq au Vin Zarte, ausgelöste Hähnchenoberkeulen in Rotwein mit Speck und Perlzwiebeln, schonend sous vide gegart	✳️	✳️	✳️	12× 5×	250 g 2.000 g	2121 249 2221 018
Putenpfanne Gebratene Putenbruststreifen in roter Tikka-Masala-Sauce mit asiatischem Gemüse	✳️	✳️	✳️	12× 5×	250 g 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× 5×	250 g 2.000 g	2121 160 2221 192
Entenbrust natur Schonend angebratene Entenbrust, zart und rosa, 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

LAMM



Lammgulasch

In kräftiger Rosmarin-Thymian-Sauce geschmort,
mit Schalotten und Wurzelgemüse

12 × 250 g 2121 007
5 × 2.000 g 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

Schweinemedaillons in Champignonrahm

Zarte Medaillons mit frischen Champignons in einer
Rahmsauce mit Rotwein und einer leichten Madeiranote
(3 Medaillons/Port. – 120 Medaillons/Karton)

12 × 250 g 2121 023
5 × 2.000 g 2221 026

Schweinemedaillons in Orangen-Pfeffer-Schmand

Zarte Schweinemedaillons in einer
Orangenrahmsauce mit rosa Pfefferkörnern

12 × 250 g 2121 124
5 × 2.000 g 2221 163

Rahmgeschnetzeltes „Züricher Art“

Feine Schweinefleischstreifen und frische
Champignons in rahmiger Sauce

12 × 250 g 2121 010
5 × 2.000 g 2221 021

Königsberger Klopse in Kapernsauce

Saftig gesottene Fleischbällchen in einer
aromatischen Sauce mit feiner Kapernnote

12 × 300 g 2121 111
5 × 2.000 g 2221 057

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

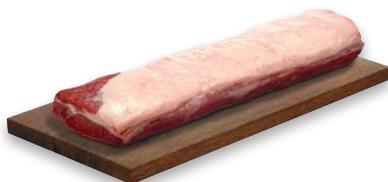


365 Tage Weidehaltung: bestes Steakfleisch von **Angus- und Hereford-Rindern** sowie Kreuzungen daraus, im Ursprung kontrolliert durch unsere Fleischexperten, die BLOCK HOUSE Quality-Scouts.



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 schockgefrostenen Steaks an.

Rumpsteak

Aus dem herzhaften Rinderrücken, ein kerniges Steak, gut pariert, mit kleinem Fettrand

EPTK	✳️	✖️ ↗	10 × 180 g 10 × 250 g	1010 2181 1010 2251
GMP	✳️	✖️ ↗	180 g (4 × 3 St.) 250 g (4 × 2 St.)	1010 1180 1010 1250

Filetsteak

Geschnitten aus dem hochwertigsten Stück des Rindes, daher besonders zart und saftig

EPTK	✳️	✖️ ↗	10 × 180 g 10 × 200 g 10 × 250 g	1020 2180 1020 2201 1020 2250
GMP	✳️	✖️ ↗	180 g (4 × 3 St.) 250 g (4 × 2 St.)	1020 1180 1020 1250

Huftsteak

Aus dem Herz der Hüfte, fein marmoriert, mit kräftigem Geschmack

EPTK	✳️	✖️ ↗	10 × 180 g 10 × 200 g 10 × 250 g	1030 2181 1030 2201 1030 2251
GMP	✳️	✖️ ↗	60 g (4 × 6 St.) 180 g (4 × 3 St.)	1030 1060 1030 1180

Rib-Eye-Steak

Von der zarten Hochrippe, mit kleinem Fettauge, gut marmoriert, ein Genuss für Steakkenner

EPTK	✳️	✖️ ↗	10 × 230 g 10 × 250 g 10 × 350 g	1040 2231 1040 2251 1040 2351
GMP	✳️	✖️ ↗	250 g (4 × 2 St.) 350 g (2 × 2 St.)	1040 1250 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

✳️ ✖️ ↗ 10 × ca. 350–470 g 1210 2500

Flank Steak

Aus dem Bauchlappen geschnitten, kernige Faserstruktur und ein wunderbares Aroma

✳️ ✖️ ↗ 90 g (4 × 5 St.) 1583 2290

Weitere Cuts (frisch und gefroren) auf Anfrage erhältlich

BURGER UND WEITERE SPEZIALITÄTEN

Block Burger

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

✳️	✳️	✖️	100 ×	62,5 g	1000 5062
			70 ×	90 g	1000 5090
			50 ×	125 g	1000 5125
			50 ×	140 g	1000 5140
			40 ×	180 g	1000 5180
			30 ×	200 g	1000 5200
			30 ×	225 g	1000 5225

Angus Burger

Hergestellt aus 100 % feinstem Angus-Fleisch

✳️	✳️	✖️	40 ×	160 g	1000 5160
			40 ×	180 g	1000 5189
			30 ×	200 g	1000 5210

Cheese Burger

Die innovative Sortimentsabrandung:
außen Beef – innen Cheese

✳️	✳️	✖️	40 ×	160 g	1000 5163
----	----	----	------	-------	-----------

Aus unserer eigenen Rinderaufzucht:

Regional Burger

Hergestellt aus 100 % feinstem
Uckermärker-Fleisch



✳️	✳️	✖️	40 ×	160 g	1000 5165
----	----	----	------	-------	-----------

Smash Burger NEU

Extra flache Rindfleisch-Patties für köstliche
Röstaromen: innen saftig – außen crunchy

✳️	✳️	✖️	80 ×	80 g	1000 5083
----	----	----	------	------	-----------

Protein Burger NEU

Saftige, gewürzte Patties aus Rindfleisch mit
pflanzlichem Eiweiß aus Ackerbohnen

✳️	✳️	✖️	50 ×	125 g	1000 5121
----	----	----	------	-------	-----------

DEUTSCHLANDS BURGER-MARKE NR. 1*

BLOCK HOUSE IST MIT 43 % MARKTANTEIL MARKTFÜHRER.



* NielsenIQ,
TK Patties in LEH
o. Discounter,
YTD 29/09/2025



Pastrami mit BLOCK HOUSE Steak-Pfeffer

Aus saftiger Rinderbrust – gepökelt und geräuchert

- geschnitten
- am Stück

✳️	✳️	✖️	10 ×	300 g	9000 2022
✳️	✳️	✖️	ca.	1.000 g	9000 1132

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, gewolftes 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
----	----	----	---------	-----------



Rinderfiletspieß

Rohe, ungewürzte Spieße aus bestem Rinderfilet

15 × ca. 120g 1290 2120

Rindfleischspieß „Gaucho“

Rohe, ungewürzte Spieße aus 100 % Steakfleisch

20 × ca. 80g 1320 2080

Rinderfiletspieß „Gaucho“

Rohe, ungewürzte Spieße aus Rinderfiletstreifen

20 × ca. 80g 1320 2090

Hamburger Spieße

Rohe, gewürzte Spieße aus bestem Rindfleisch

30 × ca. 80g 1000 5285

Hamburger Spieße „Red Pepper Flakes“

Rohe Spieße, mit roten Paprika-Flocken gewürzt

30 × ca. 80g 1000 5286

Rindergeschnetzeltes Philly Cheese

Rohes, mariniertes Rindergeschnetzeltes nach „Philly Cheese Art“

30 × 160g 1320 2160

5 × 1.500g 1320 2155



Fisch



Lachsfilet in Limetten-Butter-Sauce

Pochiert in einer mit Weißwein verfeinerten hellen Rahmsauce mit feiner Limetternote (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

Zanderfilet

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



24 ×

200 g

5122 033

Riesengarnelen in Curry-Safran-Sauce

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

24× 150 g wechselnd
4× 1.500 g wechselnd

Gartengemüse

Kohlrabi und Karotten in feiner Rahmsauce
mit Muskatnote

24× 150 g 2113 157

Blattspinat „Brasserie“

Zarter Blattspinat in einer leicht cremigen
Sauce mit Zwiebeln, Knoblauch und Muskat

24× 150 g 2113 013
5× 1.000 g 2213 014

Pilze in Kräutersauce

Frische Pilze und Schalotten in einer Sauce
mit feinen Kräutern

24× 150 g 2113 162

Grüne Bohnenvariation

Eine Komposition aus Romanobohnen,
Prinzessbohnen und Bohnenkernen mit
Schalottenbutter, schonend sous vide gegart

24× 140 g 2113 143
5× 1.000 g 2213 038

Broccoli-Bohnen-Erbsen

Grünes, zartes, sous vide gegartes Gartengemüse

24× 150 g 2113 138

Ratatouille

Von Zucchini, Aubergine, Zwiebel, Gemüse-
paprika, Tomate, Kräutern und Knoblauch,
schonend sous vide gegart

24× 150 g 1113 105
5× 1.000 g 1213 016

Champignons in Rahmsauce

Frische Champignons in einer Sauce aus
Schalotten und Sahne

24× 150 g 1113 106

Asia-Gemüse-Mix

Asiatische Gemüsemischung. Ideal für Wokgerichte!

5× 1.000 g 2213 023

Rote-Bete-Gemüse

Würzig-fruchtig abgeschmeckt, schonend sous vide gegart

24× 150 g 2113 131
5× 1.000 g 2213 155

Wirsinggemüse in Rahm

Geschnittener Wirsing in fein gewürzter Rahmsauce

24× 150 g 1113 107
5× 1.000 g 1213 022

Apfelsrotkohl

Mit Butter verfeinert und mit Balsamico abgeschmeckt

24× 200 g 2113 132
5× 1.000 g 2213 031

Sauerkraut, mild

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



24× 200g 2113 133
5× 1.000g 2213 020



KARTOFFELN UND GRATINS

Rosmarinkartoffeln

In Rosmarinbutter sous vide gegart



24× 110g 1116 042

Gratin-Kartoffeln, Grundmasse

Mit Sahne und Zwiebeln gekocht



3× 1.500g 1216 002

Gratin-Kartoffeln, servierfertig

Fertig gegart, mit Käse gratiniert



24× 150g 2116 024
3× 1.500g 2516 001

Kartoffelgratin-Patty

Patty, fertig gegart. Ideal für Ihr Bankett!



50× ca. 80g 2616 003

Kartoffelstampf

Aus frischen Kartoffeln, mit Milch, Sahne und Weidebutter verfeinert



24× 200g 2116 004
5× 1.000g 2216 002

Kartoffel-Sellerie-Stampf

Aus frischen Kartoffeln und Sellerie gekocht, besonders würzig und geschmacksintensiv



24× 200g 2116 033
5× 1.000g 2216 014

Süßkartoffelpüree

Cremiges Püree, mit feinen Aromaten abgeschmeckt



24× 200g 2116 006
5× 2.000g 2216 010

Süßkartoffelrösti

Süßkartoffeln und Kartoffeln, feinstückig geraspelt und vorgebacken



100× ca. 50g 5616 005

Kartoffelrösti/Reibekuchen

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



75× 60g 5616 003
30× 180g 5616 001

PASTA UND LASAGNE

Pasta Orecchiette

Kleine „Öhrchen nudeln“, die durch ihre rauе Oberfläche und Wölbung ideal die Sauce aufnehmen

24x 150g 2120 111

Spaghettini classico

Hartweizennudeln

12x 200g 2120 074

Tagliarini weiß

Weiße Bandnudeln mit Frischei, 4 mm

12x 150g 2120 076
12x 200g 2120 039

Tagliarini grün

Grüne Bandnudeln mit Frischei, 4 mm

12x 200g 2120 069

Pappardelle

Breite Bandnudeln mit Frischei, 18 mm

12x 200g 2120 073

Penne

Hartweizennudeln

12x 200g 2120 071

Fussiloni

Große Hartweizen-Spiralnudeln

12x 200g 2120 072

Spätzle

Nach klassischem Rezept

12x 150g 2120 092

Lasagne klassisch

À la Bolognese

12x 400g 2120 053

Gemüselasagne mediterran

Mit Auberginen, Zucchini, Paprika und Tomaten

12x 350g 2120 025

Lachs-Spinat-Lasagne

Lachs und cremiger Spinat – Schicht für Schicht ein Genuss!

3x 2.500g 2522 009



REIS

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

Desserts



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

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



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
„Knuspergarnelen“



Für unser Produkt
„Kalbstafelspitz“



Für unser Produkt
„Blattspinat in
Erdnusssoße“



Für unser Produkt
„Grünkohl-
cremesuppe“



Für unser Produkt
„Pinsa Spinat-
Hirtenkäse“



Für unser Produkt
„Veggie-Chicken
Saté Style“



Für unser Produkt
„Lachsforelle“



Für unser Produkt
„Entenkeule
klein, sous vide“



Für unser Produkt
„Maultaschen“



Für unser Produkt
„Chicken Karaage“

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

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

Gültig ab 1. März 2026