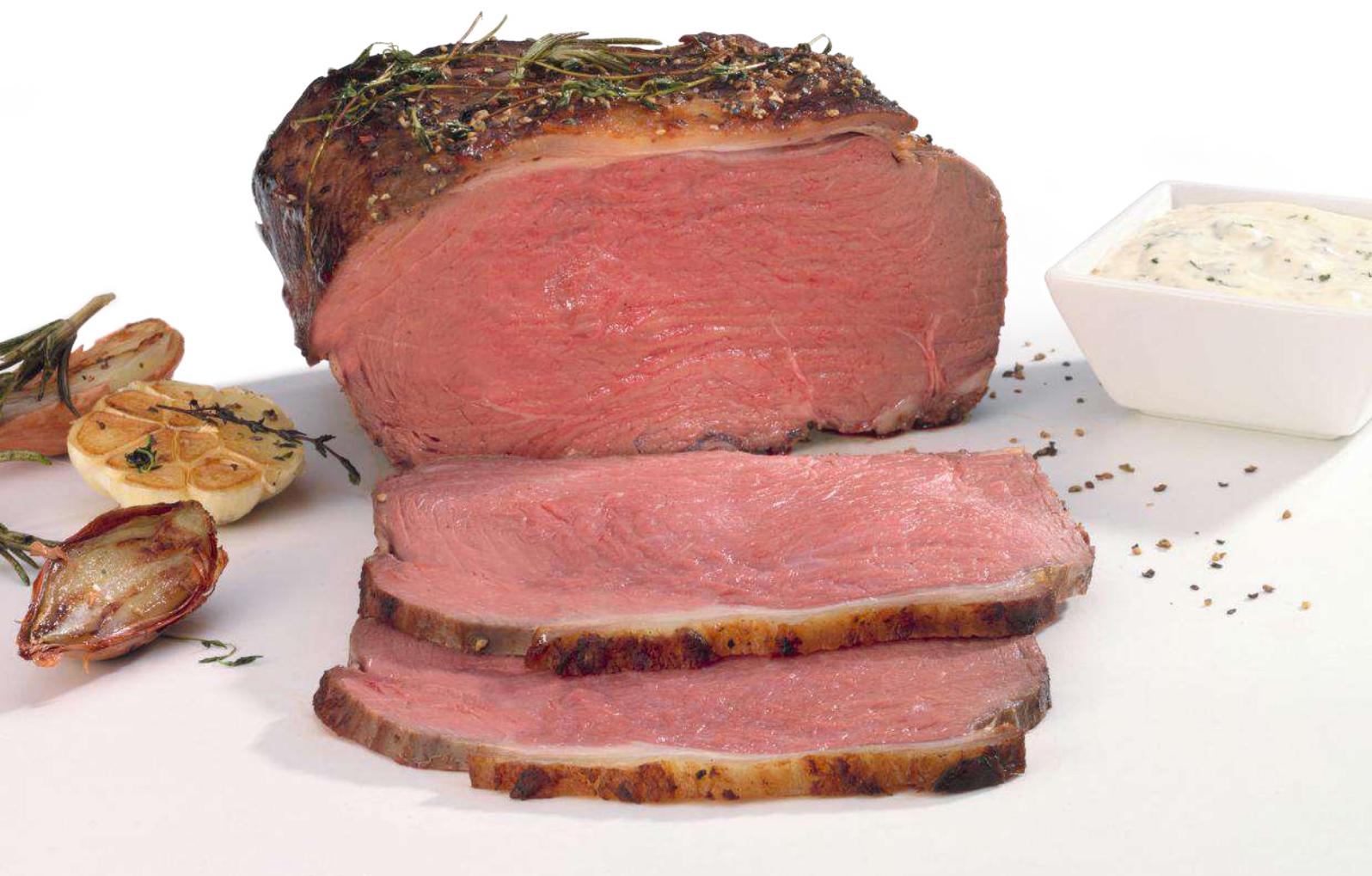


BLOCK MENU

Frische Küche



LIEFERPROGRAMM
2024



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

A handwritten signature in blue ink that reads 'Eugen Block'.

EUGEN BLOCK

GASTRONOM DES JAHRES 2014



INHALT

Unsere Gastronomiekompetenz	4
Unser eigenes Aufzuchtprogramm	5
Consommés und Suppen	6
Kalte Saucen	8
Warme Saucen	9
Hauptgerichte	11
Steaks, Burger und Spezialitäten	17
Fisch	21
Beilagen	22
Desserts	25
Allgemeines	27

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 NEUER 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.



UNSER EIGENES AUFZUCHT-PROGRAMM AUS NORDDEUTSCHLAND

Schon seit vielen Jahren betreiben wir aus Überzeugung und mit großer Leidenschaft ein eigenes, regionales Rinderzuchtprogramm mit Uckermärker- und Angus-Rindern. Die günstigen Wetterbedingungen in Norddeutschland ermöglichen 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 naturnahe Rinderaufzucht muss höchsten Anforderungen genügen:

- Die Kälber wachsen ca. 6 Monate bei den Mutterkühen in Weidehaltung auf.
- Alle Rinder leben in Offenstallhaltung mit viel Platz und Stroh.
- Es werden natürliche, gentechnikfreie Futtermittel aus der Region gefüttert.
- Eine Enthornung der Tiere ist nicht erlaubt.
- Nur in absoluten Notfällen und nur durch den behandelnden Tierarzt dürfen Antibiotika verabreicht werden.
- Die Rinder werden erst nach 18–27 Monaten geschlachtet.
- Wir legen Wert auf kurze Transportwege: Die max. Tiertransportzeit liegt bei 3 Stunden.
- Wir vergüten die Leistung unserer Vertragslandwirte mit einem Preis, der deutlich über dem Marktniveau liegt. Damit befähigen wir unsere Landwirte zu umfassenden Tierwohlmaßnahmen und nachhaltiger Landnutzung.



Mehr erfahren:
www.block-fleischerei.de

BLACK-ANGUS-PROGRAMM AUS SIEBENBÜRGEN

Im rumänischen Siebenbürgen mit idyllischer, hügeliger Landschaft und weitläufigen Weideflächen sind wir eine Kooperation mit einer Black-Angus-Zucht eingegangen, die bestes Qualitätsfleisch von reinrassigen Angus-Weiderindern liefert. Siebenbürgen ist klimatisch hervorragend für Rinderzucht geeignet, die Weidehaltung findet von April bis November statt. Die kälteren Wintermonate verbringen die Rinder in modernen, offenen Stallungen, dabei erhalten sie Freilauf und eine nachhaltige Zufütterung. Die ausgewogene Fütterung kombiniert mit der ganzjährigen Bewegungsfreiheit – das macht das besondere Aroma des Rindfleisches aus.

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



TOP-FRISCHE UND DABEI REZEPTGENAU.

Broccolicremesuppe

Aus Broccoli und Sahne



24 x 200 g 2110 005
5 x 2.000 g 2210 039

Paprika-Schmandsuppe

Fruchtig-aromatisch aus roten Paprika
mit feinen Raucharomen



24 x 200 g 2110 127
5 x 2.000 g 2210 122

Tomatensuppe

Fruchtig aus Tomaten, mit rustikalen
Tomatenstücken und Basilikum



24 x 200 g 2110 057
5 x 2.000 g 2210 000

Kartoffelsuppe

Rahmsuppe mit frischem Gemüse und Bauchspeck



24 x 200 g 1110 020
5 x 2.000 g 1210 021

Minestrone

Italienische Gemüsesuppe mit Basilikumpüree und
kalt gepresstem Olivenöl



24 x 200 g 1110 018
5 x 2.000 g 1210 019

Französische Zwiebelsuppe

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



24 x 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
Kräuter-Senf-Vinaigrette Leicht gebundenes, süß-säuerliches 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-Steaksauce Klassisch-pikant, mit Honig abgerundet		6× 500 g	1219 003
Kräuter-Knoblauchbutter Kräuterbutter mit erlesenen Kräutern		10× 500 g	2719 006
Burger Sauce Für den klassischen „Hamburger“ mit Zwiebeln, Ketchup, Gewürzgerken, veganer Creme und Petersilie		12× 250 ml 5× 2.000 g	1219 167 1219 164
Remouladensauce „Hausfrauenart“ Klassisch mit Gewürzgerken 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 10× 250 g	2119 019 2219 102
Vitello-tonnato-Würzsauce Cremige Sauce aus Mayonnaise und Thunfisch mit Kapern abgerundet		6× 250 g	1219 040

WARME SAUCEN



GRUND- UND GARNITURSAUCEN

Kalbsjus <small>UNSERE NUMMER 1!</small>				12 x 60 g	2115 079
Grundsauce, klassischer Röstansatz aus Kalbsknochen, fertig abgeschmeckt				5 x 2.000 g	1215 001
Kalbsrahmsauce				12 x 60 g	2115 166
Auf Basis einer kräftigen Kalbsjus mit mildem Rahm abgeschmeckt				5 x 2.000 g	2215 200
Gemüsevelouté				24 x 80 g	2115 182
Die Basis für Ihre veganen Saucen und Suppen				5 x 2.000 g	2215 230
Gemüsejus				24 x 60 g	2115 192
Dunkle Grundsauce auf Basis von Wurzelgemüse und Champignons mit feiner Liebstockelnote. Für Ihre kreative Küche, ob vegan, vegetarisch oder konventionell!				5 x 2.000 g	2215 241
Fischvelouté				12 x 80 g	2115 075
Grundsauce aus Weißfischkarkassen mit Weißwein und Sahne				5 x 2.000 g	1215 002
Pfefferrahmsauce				24 x 60 g	2115 172
Unsere Demi-Glace mit Rotwein, Sahne und Weinbrand verfeinert, grüner Pfeffer als Einlage				5 x 1.000 g	1215 010
Beurre blanc				24 x 80 g	2115 181
Schalotten-Weißweinreduktion mit Weidebutter aufmontiert. Perfekt zu Fischgerichten, als Basis individueller Ableitungen und hervorragend zu Spargel!				5 x 1.000 g	2215 238
Portweinjus				24 x 80 g	2115 169
Intensive und besonders aromatische Sauce auf Basis unserer Kalbsjus, servierfertig				5 x 1.000 g	2215 210
Pommery Senfsauce				24 x 80 g	2115 042
Klassisch mit grob gekörntem Senf und typischem Rahmcharakter. Ideal zu Fisch, Lamm oder kurz gebratenem Fleisch!				5 x 1.000 g	2215 011
Asiasauce Sweet Chili				24 x 80 g	2115 173
Buttersauce mit Ingwer, Chili und Sesamöl abgerundet				5 x 1.000 g	2215 024
Asiasauce				24 x 80 g	2115 082
Fruchtig-currygelbe Sauce aus Fond und Kokosmilch mit Mango. Ideal für asiatische Wokgerichte!				5 x 1.000 g	2215 179

PASTASAUCCEN

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 Herzhaftes Pastasauce mit gebratenen Speckstreifen	❄️ 🌿	24× 200 g 5× 2.000 g	2115 056 2215 028
Riesengarnelen in Curry-Safran-Sauce Riesengarnelenschwänze ohne Schale, sous vide gegart in einer Sauce von 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 (6 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
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 garte Kalbshaxenscheibe mit Schmorgemüse in kräftiger Rotweinsauce	☼	☼	☼	12 × 400 g 2121 086
Kalbsbäckchen NEUE REZEPTUR 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 garte 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 5721 013 ca. 80 g 3.000 g/Karton 5721 014 ca. 180 g 3.000 g/Karton 5721 024 ca. 260 g



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-Zitronenhähnchen 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 Marinierte Hähnchenoberkeulen in Rotwein mit Speck und Perlzwiebeln geschmort (2 Keulen/Port. – 80 Keulen/Karton)	☼	☼	☼	12× 250 g 5× 2.000 g 2121 015 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-Kräuterrahmsauce 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

TIERWOHL

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

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

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 2121 023
5× 2.000 g 2221 026

Schweinemedallions in Orangen-Pfefferschmand

Zarte Schweinemedallions in einer Orangenrahmsauce mit rosa Pfefferkörnern

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

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

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

<p>Paprikagulasch Zartes Schweinefleisch, sous vide gegart, dadurch besonders zart und aromatisch, mit roter Paprika abgeschmeckt</p>	  	<p>5x 2.000 g</p>	<p>2221 050</p>
<p>Schweineröllchen in Senfsauce Mit Backpflaumen gefüllt, in dunkler Senfsauce (2 Röllchen/Port. – 80 Röllchen/Karton)</p>	 	<p>12x 250 g 5x 2.000 g</p>	<p>2121 016 2221 023</p>
<p>Schweinebraten in Bier-Senfsauce Saftige Scheiben vom Kamm in kräftiger Sauce, mit grobem Senf abgeschmeckt (2 Scheiben/Port. – 80 Scheiben/Karton)</p>	 	<p>12x 250 g 5x 2.000 g</p>	<p>2121 208 2221 267</p>
<p>Spareribs Saftig, würzig-scharf mariniert, im Ofen gegrillt</p>	  	<p>ca. 4.400 g</p>	<p>2721 001</p>
<p>Spanferkelrollbraten Feinwürzig, besonders saftig durch Sous-Vide-Garung. Kann kalt oder warm serviert werden, ca. 1.650 g (5 Stück/Karton)</p>	  	<p>ca. 8.250 g</p>	<p>2721 040</p>
<p>Schweineschnitzel (paniert) Roh, aus dem Schweinelachs, gewürzt und paniert</p>		<p> 3.000 g/Karton ca. 80 g 3.000 g/Karton ca. 180 g 3.000 g/Karton ca. 260 g</p>	<p>5721 012 5721 008 5721 045</p>



STEAKS, BURGER UND SPEZIALITÄTEN

PRIME BEEF VOM STEAK-EXPERTEN

Die BLOCK HOUSE Fleischerei steht für die Auswahl, den Einkauf und den speziellen Zuschnitt von hochwertigem Rindfleisch sowie für die Reifung und Portionierung von zarten, saftigen Steaks. Getragen von der Motivation, höchstmögliche garantierte Qualität zum besten Preis anzubieten, sind wir zu einem festen Partner der Hotellerie und Gastronomie sowie des Caterings geworden.



Mehr in unserer Imagebroschüre



PRIME BEEF AUS SÜDAMERIKA

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

Sie haben die Wahl: Premium BLOCK HOUSE Trim für optimale Steakausbeuten 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
				10×250 g	1020 2250
	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
				10×250 g	1030 2251
	GMP		🚫 🔄	60 g (4×6 St.)	1030 1060
				180 g (4×3 St.)	1030 1180
Rib-Eye-Steak Von der zarten Hochrippe, mit kleinem Fetttage, gut marmoriert, ein Genuss für Steakkenner	EPTK	☼	🚫 🔄	10×230 g	1040 2231
				10×250 g	1040 2251
				10×350 g	1040 2351
	GMP		🚫 🔄	250 g (4×2 St.)	1040 1250
				350 g (2×2 St.)	1040 1350
Barrel Cut Special Cut aus dem Hüftfilet	EPTK	☼	🚫 🔄	10×200 g	1030 2204
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

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 37% MARKTANTEIL MARKTFÜHRER



* NielsenIQ,
Burger Patties TK,
LEH+DM o. ALN,
YTD KW44/2023



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

Tatar vom Rind

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

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

Carpaccio vom Rind

Hauchdünn geschnitten, portionsweise entnehmbar

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

Carne di Vitello

Saftig gegartes, schieres Kalbfleisch, portionsweise
entnehmbar

☼	☼	☼	10×	70 g	2561 2075
---	---	---	-----	------	-----------

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. 70 g	1320 2080
---	---	---	-----	----------	-----------

FISCH



<p>Lachsfilet in Limetten-Buttersauce Pochiert in einer mit Weißwein verfeinerten hellen Rahmsauce mit feiner Limettennote (hergestellt mit 160 g rohem Lachsfilet)</p>	❄️	🚫	12 ×	220 g	2122 084
<p>Lachsfilet in Dill-Weißweinsauce Saftig gegart in feinaromatischer Sauce (hergestellt mit 160 g rohem Lachsfilet)</p>	❄️	🚫	12 ×	250 g	2122 083
<p>Lachsfilet Roh, mariniert mit wertvollem Rapsöl. Ideal für die Sous-Vide-Garung! (Fischeinwaage TK 160 g)</p>	❄️	🚫	🔄	12 ×	180 g 2122 082
<p>Zanderfilet Roh. Ideal zum Braten! (Fischeinwaage TK 180 g)</p>	❄️	🚫	🔄	24 ×	200 g 5122 033
<p>Riesengarnelen in Curry-Safran-Sauce Riesengarnelenschwänze ohne Schale, sous vide gegart in einer Sauce von Kokos, Curry und Safranfäden</p>	❄️	🚫	12 ×	220 g	2122 005
<p>Riesengarnelen in Knoblauchsud In Knoblauchcreme sous vide gegarte Garnelen (10 Stück/Beutel)</p>	❄️	🚫	🔄	12 × ca. 440 g	2722 003
<p>Carpaccio von Lachs und Heilbutt Hauchdünne Scheiben vom Lachs und Heilbutt mit Noriblatt, kreisförmig gelegt</p>	❄️	🚫	🔄	40 ×	70 g 5122 057



BEILAGEN



GEMÜSE

Gemüse der Saison		24 ×	150 g	wechselnd
Drei verschiedene saisonale Gemüse, schonend in Weidebutter sous vide gegart		4 ×	1.500 g	wechselnd
Gartengemüse	☼ 🌿 🍴	24 ×	150 g	2113 157
Kohlrabi und Karotten in feiner Rahmsauce mit Muskatnote				
Blattspinat „Brasserie“	☼ 🌿 🍴	24 ×	150 g	2113 013
Zarter Blattspinat in einer leicht cremigen Sauce mit Zwiebeln, Knoblauch und Muskat		5 ×	1.000 g	2213 014
Pilze in Kräutersauce	☼ 🌿 🍴	24 ×	150 g	2113 162
Frische Pilze und Schalotten in einer Sauce mit feinen Kräutern		5 ×	1.000 g	2213 151
Grüne Bohnenvariation	☼ 🌿 🍴	24 ×	140 g	2113 143
Eine Komposition aus Romanbohnen, Prinzessbohnen und Bohnenkernen mit Schalottenbutter, schonend sous vide gegart		5 ×	1.000 g	2213 038
Broccoli-Bohnen-Erbсен	☼ 🌿 🍴	24 ×	150 g	2113 138
Grünes, zartes, sous vide gegartes Gartengemüse				
Karotten-Schalotten-Gemüse NEU	🌿 🍴	24 ×	150 g	1113 121
Karotten und aromatische Schalotten in Würzbutter sous vide gegart				
Ratatouille	🌿 🍴 🍷	24 ×	150 g	1113 105
Von Zucchini, Aubergine, Zwiebel, Gemüsepaprika, Tomate, Kräutern und Knoblauch, schonend sous vide gegart		5 ×	1.000 g	1213 016
Champignons in Rahmsauce	🌿 🍴	24 ×	150 g	1113 106
Frische Champignons in einer Sauce aus Schalotten und Sahne				
Asia-Gemüse-Mix	☼ 🌿 🍴 🍷	24 ×	150 g	2113 167
Asiatische Gemüse Mischung. Ideal für Wokgerichte!		5 ×	1.000 g	2213 023
Rote-Bete-Gemüse	☼ 🌿 🍴 🍷	24 ×	150 g	2113 131
Würzig-fruchtig abgeschmeckt, schonend sous vide gegart				

Wirsinggemüse in Rahm Geschnittener Wirsing in fein gewürzter Rahmsauce	🍃 🌿	24× 150 g 5× 1.000 g	1113 107 1213 022
Apfelrotkohl Mit Butter verfeinert und mit Balsamico abgeschmeckt	❄️ 🍃 🌿	24× 200 g 5× 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 5× 1.000 g	2113 133 2213 020



KARTOFFELN UND GRATINS

Rosmarinkartoffeln In Rosmarinbutter sous vide gegart	🍃 🌿	24× 110 g 5× 500 g	1116 042 1216 036
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 3× 1.500 g	2116 024 2516 001
Kartoffelgratin-Patty Patty fertig gegart. Ideal für Ihr Bankett!	❄️ 🍃 🌿	50× ca. 80 g	2616 003
Kartoffelstampf Aus frischen Kartoffeln, mit Milch, Sahne und Weidebutter verfeinert	🍃 🌿	24× 140 g 5× 1.000 g	1116 030 1216 010
Kartoffel-Selleriestampf Aus frischen Kartoffeln und Sellerie gekocht, besonders würzig und geschmacksintensiv	🍃 🌿	24× 140 g	1116 031
Süßkartoffelpüree Cremiges Püree mit feinen Aromaten abgeschmeckt	❄️ 🍃 🌿	24× 200 g 5× 2.000 g	2116 006 2216 010



PASTA UND LASAGNE

Spaghettini 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

DESSERTS



Tiramisu „klassisch italienisch“ Mit aromatisch getränkten Löffelbiskuits und zartcremigem Mascarpone	❄️	18× 90 g (145 ml)	5614 050
		6× 1.000 g (1.600 ml)	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-Caramelsauce	❄️ 🌿	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 × 4 ×	75 g (110 ml) 1.100 g (1.600 ml)	5614 062 5714 002
Schokoladensauce Aus Vollmilch- und Bitterkuvertüre	☼ ☑ ☒	50 ×	70 ml	2114 025
Vanillesauce Gekocht aus Milch, Sahne, Zucker, Eigelb und echter Vanille	☼ ☑ ☒	50 × 6 ×	70 ml 500 ml	2114 026 2214 017
Frühstücksmüsli Aus Joghurt und Milch, mit Äpfeln, Honig, Haferflocken, Mandeln und Rosinen	☼ ☑	5 ×	1.000 g	2299 001



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 die bekannte Qualitätsmanagementnorm ISO 9001 auf, beinhaltet allerdings zusätzlich lebensmittelbezogene Aspekte wie die Grundsätze des HACCP inklusive des Umgangs mit Allergenen.

Die Anforderungen des IFS an die gute Herstellungspraxis in der Produktion (Reinigung, Desinfektion, Schädlingsbekämpfung, Wartung, Instandhaltung und Schulung) sind umfassender als die gesetzlichen Vorgaben. Die Block Menü GmbH hat den IFS Standard, Version 7 auf höherem Niveau bestanden 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 „Rote-Bete-Gnocchis“



Für unser Produkt „Vegane Bolognese“



Für unser Produkt „Veganes Burger Patty“



Für unser Produkt „Lachsfilet in Limetten-Buttersauce“



1. Platz in der Kategorie „Klassiker“



Für unser Produkt „Rehgulasch mit grünem Pfeffer und Sauerkirschen“



Für unser Produkt „Freekeh Quinoa Mix“



Für unser Produkt „Asiasauce Ingwer-Chili“



Für unser Produkt „Tom Kha Basis“



Für unser Produkt „Rumpsteak, gegart“

Unsere Liefer- und Zahlungsbedingungen sowie die Regenerieranweisungen finden Sie unter www.block-menu.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 2024