

BLOCK MENU

Frische Küche



OSTER- UND SPARGELZEIT

UNSERE BESONDEREN ANGEBOTE
VOM 23. MÄRZ BIS 9. JUNI 2024

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



OSTER- UND SPARGELZEIT



SUPPEN

Spargelcremesuppe

Mit frischem, weißem Spargel als Einlage



24× 200g 2110 156
5× 2.000g 2210 030

Tom Kha Basis

Thailändische traditionelle Grundsuppe
vegan – neu interpretiert!



24× 200g 2110 174
5× 2.000g 2210 144

Geflügelfond

Geflügelkarkassen, Gemüse und erlesene
Gewürze – mehr braucht es nicht für Ihre
kreative Küche!



5× 2.000g 2215 076



Erläuterungen

Tiefgekühlte Produkte Vegetarische Produkte Vegane Produkte Glutenfreie Produkte Laktosefreie Produkte

GEMÜSE UND BEILAGEN

Spargel

Weißer deutscher Spargel, sous vide gegart



12x

400 g

1113 120

Karotten-Schalotten-Gemüse NEU

Karotten und aromatische Schalotten
in Würzbuter sous vide gegart



24x

150 g

1113 121

Rote-Bete-Gnocchi

Gefüllt mit Mascarpone und Walnuss



12x

140 g

2116 011

Risotto

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



24x

200 g

2120 102

Freekeh Quinoa Mix

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



24x

140 g

2120 107





SAUCEN

Sauce Hollandaise

Klassische Sauce mit hohem Butteranteil.
Besonders luftig und ergiebig als Espuma!



6× 500 ml 1215 044

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

Safransauce

Feine Rahmsauce aus Consommé, mit Weißwein,
echtem Safran und abgerundet mit Pernod



24× 80g 2115 046
5× 1.000g 2215 027



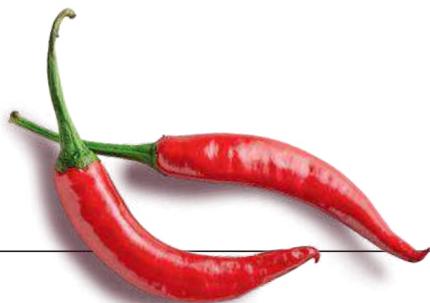
UNSER PRINZIP LAUTET:

Natur pur, wann immer es geht. Unsere Produkte werden ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe hergestellt.



WIR SIND IN ALLEN BEREICHEN VORREITER BEI NACHHALTIGEM HANDELN. UNSER EIGENES, REGIONALES RINDERZUCHTPROGRAMM IST HIERFÜR NUR EIN BEISPIEL.





FLEISCH

Rumpsteak, gegart

Zart, rosa sous vide gegart, gelingsicher, ca. 200 g



ca. 2.700 g

2721 152

Rib-Eye, gegart, Mastercut

Neues Gebinde

Zart, rosa sous vide gegart, gelingsicher, ca. 350 g. Der ganze Stolz unserer Fleischmeister, kernig und mit klassischem Fettague



ca. 4.740 g

2721 162

Huftsteak, gegart, Barrel Cut

NEU

Zart, rosa sous vide gegart, gelingsicher. Der Spezialschnitt unserer Fleischermeister, zart und saftig wie ein Rinderfilet, 200 g



ca. 2.700 g

2721 159

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

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





Chicken Karaage NEU

Das Trendprodukt der Saison! Ob als Snack mit Miso-Creme oder als Topping für Ihren Salat. Ihre Gäste werden es lieben!



5x 2.000g

2221 289

Ragout Pollo Fino alla Milanese NEU

Zarte Hähnchenoberkeule in dunkler, aromatischer Jus, mit feinen Kräutern und aromatischem Wurzelgemüse



12x 250g
5x 2.000g

2121 241

2221 301

Maishähnchen Suprême

Zart mit Weidebutter sous vide gegart, mit Haut und Flügelknochen



12x 200g
ca. 2.400g

2721 122

Entenbrust natur

Zarte rosa Entenbrust, leicht angebraten, sous vide gegart (20 St./Karton)



ca. 3.800g

2721 109

FISCH

Backfisch Goldbarsch im Bierteig NEU	❄️		3.000 g/Karton ca. 100 g	5722 020
Goldbarsch im knusprigen Backteig – vorgebacken				
Riesengarnelen in Knoblauchsud	❄️	🚫🔪🔄	12 x ca. 440 g	2722 003
In Knoblauchcreme sous vide gegarte Garnelen (10 St./Beutel)				
Lachsfilet	❄️	🚫🔪🔄	12 x 180 g	2122 082
Roh, mariniert mit wertvollem Rapsöl. Ideal für die Sous-Vide-Garung! (Fischeinwaage TK 160 g)				





DESSERTS

Butterwaffel Auf Gusseisen gebacken. Vielseitig einsetzbar als Dessert, Snack oder Frühstückskomponente!	 	48 x	110 g	5114 041
Süße Früchtchen Sauerkirschen in gebundener Sauce. Ideal zur Butterwaffel!	   	24 x	100 g	2114 088
Cheesecake Salted Caramel Leckerer süß-salziges Dessert aus Karamellcreme auf knusprigem Keksboden	 	12 x	90 g	5114 043
Crème Caramel Der Dessertklassiker	  	36 x	140 g	5614 081
Franzbrötchenmousse NEU Cremige Mousse von weißer Schokolade, Zimt und Karamell		30 x	75 g	5614 084

EGAL OB SPONTAN ODER VORWEG
ENTSCHIEDEN: DAS DESSERT
SOLLTE KEINESFALLS AUF IHRER
SPEISEKARTE FEHLEN.





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 23. März 2024