



## Renmans - Immer gute Qualität

Kategorie : Zubereitungen

Unterkategorie : Fertig zubereitete Feinkost Platten

Wählen Sie aus : -

Ich bin allergisch gegen : -

Produkt suchen : -

Entenkeule in Portweinsauce 1 Stück = 400g (200g Fleisch + 200g Sauce)	Königinnepastechen	Quadratische Häppchen mit Butter
Feine Champagner-Pute 5-Gänge- Menü	Menü Perlhuhn (2 Pers.)	Rotzungenfilet in Weißweinsauce mit Gemüse (4St)
Feine Champagner-Pute 5-Gänge- Menü	Menü Perlhuhn 2 Personen	Scampi diabolique
Festtagssoße mit Preiselbeeren 250g	Nudeln mit Scampi	Sosse fine Champagne 250g
Frischlingsragout	Perlhuhnbrust in Veronique-Sauce	Supreme Muschel vom Meer
Frischlingsragout	Portososse 250g	Truthahnfilet royal in feiner Champagnesosse 1Stück = 100g (50g Fleisch und 50g Sauce)
Gefülltes Perlhuhn festliche	Putenbraten Orloff mit Käsesosse	Truthahnfilet royal in feiner Champagnesosse 1Stück = 100g (50g Fleisch und 50g Sauce)
Preiselbeersauce 1 Stück=600g (350g Fleisch + 250g Sauce)	Putenbraten Orloff mit Käsesosse	Vorgegartem Putenfilet mit Sosse 1 Stück=100g (50g Fleisch + 50g Sauce)
Gefülltes Perlhuhn festliche	Putenkeule mit Thymian-und Honigsosse	Vorgegartem Putenfilet mit Sosse 1Stück = 100g (50g Fleisch und 50g Sauce)
Preiselbeersauce (350 g Fleisch und 250 g Sauce) für 2 Pers.	Putenkeule mit Thymian-und Honigsosse	
Hühnerpastetchenfüllung		
Hühnerpastetchenfüllung		

Dokument generiert am :19/07/2025 04:03