Renmans - Immer gute Qualität

Kategorie : Zubereitungen
Unterkategorie : Fertig zubereitete Feinkost Platten
Wählen Sie aus : -
Ich bin allergisch gegen : -
Produkt suchen : -

Braten vom Königsputenfilet mit Pilzsauce 1Stück = 100g (50g Fleisch und 50g Sauce)	Königinnepastechen	Putenbraten Orloff mit Käsesosse
Braten vom Königsputenfilet mit Pfeffersoße 1Stück = 100g (50g Fleisch und 50g Sauce)	Menu Hirschgulasch	Putenbraten Orloff mit Käsesosse
Entenkeule in Portweinsauce 1 Stück = 360g (180g Fleisch + 180g Sauce)	Menü mit Entenkeulen im Porto	Putenkeule mit Thymian-und Honigsosse
Entenkeule mit Orangensauce 1Stück = 360g (180g Fleisch und 180g Sauce)	Menü Truthahn Royal	Putenkeule mit Thymian-und Honigsosse
Frikadelle mit Sosse	Menü Truthahn und Champagner	Supreme Muschel vom Meer
Frischlingsragout	Nudeln mit Scampi	Supreme Muschel vom Meer
Gefülltes Perlhuhn festliche Preiselbeersauce (350 g Fleisch und 250 g Sauce) für 2 Pers.	Nudeln mit Scampi	Truthahnfilet in feiner Champagnesosse 1Stück=100g(50g Fleisch+50g Sauce)
Hähnchenbrustfilet in Festtagssoße mit Preiselbeeren (2Pers=350g Fleisch+250g Soße)	Orloff-Putenbraten mit Pilzsauce	Truthahnfilet royal in feiner Champagnesosse 1Stück = 100g (50g Fleisch und 50g Sauce)
Hirschgulasch	Orloff-Putenbraten mit Pilzsauce	Vorgegartem Putenfilet mit Sosse 1 Stück=100g (50g Fleisch + 50g Sauce)
Hühnerpastetchenfüllung	Perlhuhnbrust in Veronique-Sauce	Vorgegartem Putenfilet mit Sosse 1Stück = 100g (50g Fleisch und 50g Sauce)
Hühnerpastetchenfüllung		

Dokument generiert am :10/11/2026 02:31