



Renmans - Immer gute Qualität

Kategorie : Zubereitungen

Unterkategorie : Fertig zubereitete Feinkost Platten

Wählen Sie aus :-

Ich bin allergisch gegen :-

Produkt suchen :-

3-Gänge-Menü mit Entenkeulen im Porto	Gefülltes Perlhuhn festliche Preiselbeersauce (350 g Fleisch und 250 g Sauce) für 2 Pers.	Putenbraten Orloff mit Käsesosse
5-Gänge-Menü mit Entenkeulen im Porto	Hähnchenbrustfilet in Festtagssoße mit Preiselbeeren (2Pers = 350g Fleisch + 250g Soße)	Putenbraten Orloff mit Käsesosse
Braten vom Königsputenfilet mit Pfeffersoße 1Stück = 100g (50g Fleisch und 50g Sauce)	Hirschgulasch	Putenkeule mit Thymian-und Honigsosse
Braten vom Königsputenfilet mit Pilzsauce 1Stück = 100g (50g Fleisch und 50g Sauce)	Hühnerpastetchenfüllung	Putenkeule mit Thymian-und Honigsosse
Entenkeule in Portweinsauce 1 Stück = 360g (180g Fleisch + 180g Sauce)	Königinnepastechen	Supreme Muschel vom Meer
Entenkeule mit Orangensauce 1Stück = 360g (180g Fleisch und 180g Sauce)	Menu Hirschgulasch	Supreme Muschel vom Meer
Feine Champagner-Pute 3-Gänge-Menü	Menü Perlhuhn (2 Pers.)	Truthahnfilet royal in feiner Champagnesosse 1Stück = 100g (50g Fleisch und 50g Sauce)
Feine Champagner-Pute 5-Gänge-Menü	Menü Perlhuhn2 Personen	Truthahnfilet royal in feiner Champagnesosse 1Stück = 160g (80g Fleisch + 80g Sauce)
Feine Champagner-Pute 5-Gänge-Menü	Nudeln mit Scampi	Vorgegarter Putenfilet mit Sosse 1 Stück=160g (80g Fleisch + 80g Sauce)
Frikadelle mit Sosse	Nudeln mit Scampi	Vorgegarter Putenfilet mit Sosse 1Stück = 100g (50g Fleisch und 50g Sauce)
Frischlingsragout	Perlhuhnbrust in Veronique-Sauce	

Dokument generiert am :26/06/2026 02:40