Renmans - Immer gute Qualität

Kategorie : Zubereitungen
Unterkategorie : Gerichte in Sauce
Wählen Sie aus : -
Ich bin allergisch gegen : -
Produkt suchen : -

600g Hähnchenfilet mit Gemüse + 1 pack Nudeln GRATIS
Blanquette de veau préparée
Blätterteig Ziegenkäse Thymian Honig
Blumenkohlgratin
Bolognaise Sosse
Bolognaise Sosse
Braten vom Königsputenfilet mit Pfeffersauce
Braten vom Königsputenfilet mit Pilzsauce 1Stück = 100g (50g Fleisch und 50g Sauce)
Cannelloni
Dauphinois mit Zucchini und Tomaten
Dauphinois mit Zucchini und Tomaten
Entenkeule in Portweinsauce 1 Stück = 400g (200g Fleisch + 200g Sauce)
Feine Champagner-Pute 5-Gänge-Menü
Feine Champagner-Pute 5-Gänge-Menü
Frikadelle mit Sosse
Frikadelle mit Sosse
Frischlingsragout
Frischlingsragout
Gefülltes Perlhuhn festliche Preiselbeersauce 1 Stück=600g (350g Fleisch + 250g Sauce)
Gefülltes Perlhuhn festliche Preiselbeersauce (350 g Fleisch und 250 g Sauce) für 2 Pers.
Gratin de chou-fleur
Gratin von Endivien
Gratin von Endivien
Hähnchen Peking
Hähnchen Peking
Hähnchen süss-sauer
Hähnchen Tikka Masala
Hähnchen Tikka Masala
Hausgemachtes Hackbällchengratin mit Chicorée
Hausgemachtes Hackbällchengratin mit Chicorée
Hühnerpastetchenfüllung
Hühnerpastetchenfüllung
Kartoffel-, Raclettekäse- und Speckpfanne
Kleine Blätterteigpastete mit Käse
Kleine Blätterteigpastete mit Käse
Kohl Schinken Käse
Königinnepastechen
Königinnepastechen
Krustade
Lasagne (+/- 400 g.)
Lasagne (±400g)
Macaroni mit Schinken und Käse
Menü Perlhuhn (2 Pers.)
Menü Perlhuhn2 Personen
Nudeln mit Scampi
Nudeln mit Scampi
Ostermenü (BBQ)
Ostermenü (Fondue)
Paëlla
Peking-nudeln
Perlhuhnbrust in Veronique-Sauce
Putenbraten Orloff mit Käsesosse
Putenbraten Orloff mit Käsesosse
Putenkeule mit Thymian-und Honigsosse
Putenkeule mit Thymian-und Honigsosse
Putenrolle mit Pesto Verde
Rindfleischhaschee mit Brokkoli
Rösti mit Speck und Emmentaler Käse
Rotzungenfilet in Weißweinsauce mit Gemüse
Rotzungenfilet in Weißweinsauce mit Gemüse (4St)
Scampi mit süßsauer Sosse
Scampipfanne
Scampipfanne
Schinken-Käse-Zopf
Spirelli bolognaise
Supreme cassolette vom Meer
Supreme Muschel vom Meer
Tartiflette
Truthahnfilet royal in feiner Champagnesosse 1Stück = 100g (50g Fleisch und 50g Sauce)
Truthahnfilet royal in feiner Champagnesosse 1Stück = 100g (50g Fleisch und 50g Sauce)
Valentinstagmenü
Valentinstagmenü
Vogelnester in Tomatensoße
Vorgegartem Hähnchenfilet mit Sosse
Vorgegartem Putenfilet mit Sosse 1 Stück=100g (50g Fleisch + 50g Sauce)
Vorgegartem Putenfilet mit Sosse 1Stück = 100g (50g Fleisch und 50g Sauce)
Zubereitete Carbonnades vom Rind
Zunge in Madeirasosse

Dokument generiert am :30/07/2025 04:05