



## Renmans - Immer gute Qualität

Kategorie : Zubereitungen

Unterkategorie : Gerichte in Sauce

Wählen Sie aus : -

Ich bin allergisch gegen : -

Produkt suchen : -

|   |   |  |
|---|---|--|
| 600g Hähnchenfilet mit Gemüse = Nudeln KOSTENLOS  | Hausgemachtes Hackbällchengratin mit Chicorée | Putenbraten Orloff mit Käsesosse   |
| Assiette choucroute 2 personnes   | Hausgemachtes Hackbällchengratin mit Chicorée | Putenkeule mit Thymian-und Honigsosse  |
| Blätterteig mit Lauch und Schinken  | Hirschgulasch                                 | Putenkeule mit Thymian-und Honigsosse  |
| Blätterteig Ziegenkäse Thymian Honig  | Hirschgulasch                                 | Ragout auf Burgunder Art   |
| Blätterteig-Zichorie-Schinken   | Hühnerpastetchenfüllung                       | Rindfleischhaschee mit Brokkoli  |
| Bolognaise Sosse  | Hühnerpastetchenfüllung                       | Rotzungenfilet Bisque-Gemüse-Sauce (2P.)   |
| Bolognaise Sosse  | Kartoffel-, Raclettekäse- und Speckpfanne     | Scampi mit süßsauer Sosse  |
| Braten vom Königsputenfilet mit Pfeffersauce 1Stück = 100g (50g Fleisch und 50g Sauce)    | Kleine Blätterteigpastete mit Käse            | Scampipfanne   |
| Braten vom Königsputenfilet mit Pilzsauce 1Stück = 100g (50g Fleisch und 50g Sauce)       | Kleine Blätterteigpastete mit Käse            | Scampipfanne   |
| Dauphinois mit Zucchini und Tomaten   | Kohl Schinken Käse                            | Schinken-Käse-Zopf   |
| Dauphinois mit Zucchini und Tomaten   | Königinnepastechen                            | Supreme Muschel vom Meer   |
| Fasanenfilet Grand-Veneur   | Königinnepastechen                            | Supreme Muschel vom Meer   |
| Fasanenfilet Grand-Veneur   | Königskuchen Schinken Käse (4 Pers.)          | Supreme Muschel vom Meer   |
| Frikadelle mit Sosse  | Lasagne (+/- 400 g.)                          | Tafelfertiges Sauerkraut   |
| Frikadelle mit Sosse  | Lasagne (+/- 400g)                            | Tartiflette  |
| Frischlingsragout   | Lasagne bolognaise                            | Truthahnfilet royal in feiner Champagnesosse 1Stück = 100g (50g Fleisch und 50g Sauce) |
| Frischlingsragout   | Lasagne bolognaise                            | Truthahnfilet royal in feiner Champagnesosse 1Stück = 120g (60g Fleisch und 60g Sauce) |
| Gefülltes Perlhuhn festliche Preiselbeersauce (350 g Fleisch und 250 g Sauce) für 2 Pers. | Macaroni mit Schinken und Käse                | Valentinstagmenü   |
| Gefülltes Perlhuhn festliche Preiselbeersauce (350 g Fleisch und 250 g Sauce) für 2 Pers. | Menü Perlhuhn 2 Personen                      | Valentinstagmenü   |
| Gratin de chou-fleur  | Menü Truthahn 2 Personen                      | Vogelnester in Tomatensoße   |
| Gratin von Endivien   | Menü Truthahn 2 Personen                      | Vorgegartem Hähnchenfilet mit Sosse  |
| Gratin von Endivien   | Nudeln mit Scampi                             | Vorgegartem Putenfilet mit Sosse (50g Fleisch und 50g Soße)                            |
| Hähnchen Peking   | Nudeln mit Scampi                             | Vorgegartem Putenfilet mit Sosse   |
| Hähnchen Peking   | Peking-nudeln                                 | Zubereitete Carbonnades vom Rind   |
| Hähnchen süß-sauer  | Putenbraten Orloff mit Käsesosse              | Zunge in Madeirasosse  |
| Hähnchen Tikka Masala   |   |  |
| Hähnchen Tikka Masala   |   |  |