



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