Renmans - Immer gute Qualität

Kategorie : Zubereitungen
Unterkategorie : Alle
Wählen Sie aus : -
Ich bin allergisch gegen : -
Produkt suchen : -

600g Hähnchenfilet mit Gemüse + 1 pack Nudeln GRATIS
600g Marinierte Rumpsteak + 300g Bradkartoffelnpommes de terre à rissoler
Andalusische Sosse
Apfelchutney mit roten Früchten
Apfelchutney mit roten Früchten
Äpfeln mit Preiselbeeren (2 Stücke)
Barbecue Sosse
Birnen in Sirup
Birnen in Sirup
Blanquette de veau préparée
Blätterteig Ziegenkäse Thymian Honig
Blätterteig Ziegenkäse Thymian Honig
Blumenkohlgratin
Bohnen mit Speck und gekochte Möhren (2 Pers.)
Bolognaise Sosse
Bolognaise Sosse
Braten vom Königsputenfilet mit Pilzsauce 1Stück = 100g (50g Fleisch und 50g Sauce)
Braten vom Königsputenfilet mit Pfeffersauce
Bratwurstbrötchen
Calzone mit vorgekochten Hühner-Cordon bleu
Calzone mit vorgekochten Hühner-Cordon bleu
Cannelloni
Cannelloni mit Spinat und Ricotta
Carpaccio
CBohnen mit Speck und gekochte Möhren (2 Pers.)
Chicken crusties
Chicken crusties
Chinesische Neujahr
Cocktail Sosse
Cordon bleu von vorgegartem Hähnchen
Cordon bleu von vorgegartem Hähnchen
Dauphinois mit Zucchini und Tomaten
Dauphinois mit Zucchini und Tomaten
graue Garnelenkroketten (handwerklich)
Hähnchen Peking
Hähnchen Peking
Hähnchen süss-sauer
Hähnchen Tikka Masala
Hähnchen Tikka Masala
Hähnchenbrust mit Gemüse
Hausgemachte Makkaroni
Hausgemachtes Hackbällchengratin mit Chicorée
Hausgemachtes Hackbällchengratin mit Chicorée
Heiße Blitze
Hühnchen Donut
Hühnerpastetchenfüllung
Hühnerpastetchenfüllung
Kalte Barbecue Sosse
Kartoffel-, Raclettekäse- und Speckpfanne
Kartoffelgratin
Kartoffelgratin mit Trüffel
Kartoffelsalat tartar
Kartoffelspieß mit Speck
KäseKroketten (handwerklich)
Kleine Blätterteigpastete mit Käse
Kleine Blätterteigpastete mit Käse
knuspriges Hühnerfilet
Kohl Schinken Käse
Königinnepastechen
Königinnepastechen
Krabbencocktail in Tomaten mit Rohkost
Krustade
Kürbis-Halloween-Blätterteig
Lasagne (+/- 400 g.)
Lasagne (±400g)
Lasagne mit Lachs
Loempia
Macaroni mit Schinken und Käse
Menü Perlhuhn (2 Pers.)
Menü Perlhuhn2 Personen
Mischung aus frischem Gemüse
Nudeln mit Scampi
Nudeln mit Scampi
Preiselbeersosse 250g
Puten Tonnato
Puten Tonnato
Putenbraten Orloff mit Käsesosse
Putenbraten Orloff mit Käsesosse
Putenkeule mit Thymian-und Honigsosse
Putenkeule mit Thymian-und Honigsosse
Putenrolle mit Pesto Verde
Quadratische Häppchen mit Butter
Quadratische Häppchen mit Butter
Rindfleischhaschee mit Brokkoli
Rösti mit Speck und Emmentaler Käse
Röstkartoffeln
Röstkartoffeln
Rotzungenfilet in Weißweinsauce mit Gemüse (4St)
Rotzungenfilet in Weißweinsauce mit Gemüse
Roulade hiver champignons/poireaux
Salat Spirelli
Sauce Tartar
Scampi diabolique
Scampi mit süßsauer Sosse
Scampipfanne
Scampipfanne
Schale Chicoree/Blumenkohl/Tomate 2 Pers
Schinken-Käse-Zopf
Schweinebraten mit rosa Pfeffersoße
Sortiment von 3 Saucen + 1 gratis: Tartar, Andalouse, Knoblauch, Cocktail
Sosse fine Champagne 250g
Sosse fine Champagne 250g
Sosse mit Knoblauch
Spirelli bolognaise
Supreme cassolette vom Meer
Supreme Muschel vom Meer
Tartiflette
Tartiflette
Trüffelsosse 250g
Truthahnfilet royal in feiner Champagnesosse 1Stück = 100g (50g

Entenkeule in Portweinsauce 1 Stück = 400g (200g Fleisch + 200g Sauce)
Feine Champagner-Pute 5-Gänge-Menü
Feine Champagner-Pute 5-Gänge-Menü
Festtagssoße mit Preiselbeeren 250g
Fleischbällchen auf indische Art
Frikadelle mit Sosse
Frikadelle mit Sosse
Frische Kartoffelkroketten
Frischlingsragout
Frischlingsragout
Gefüllte Kartoffeln
Gefüllte Kartoffeln
Gefülltes Perlhuhn festliche Preiselbeersauce (350 g Fleisch und 250 g Sauce) für 2 Pers.
Gefülltes Perlhuhn festliche Preiselbeersauce 1 Stück=600g (350g Fleisch + 250g Sauce)
Geschmorte Schweinebäckchen
Gratin aus Macaire-Kartoffeln (2 Pers.)
Gratin aus Macaire-Kartoffeln (2 Pers.)
Gratin de chou-fleur
Gratin von Endivien
Gratin von Endivien
Nudeln mit süß-sauren Scampis
Nudeln Schinken mit Käsesauce
Ostermenü (BBQ)
Ostermenü (Fondue)
Paëlla
Pasta-Salat Pesto-Verde
Pastasalat mit Lachs
Pastasalat mit Lachs
Peking-nudeln
Perlhuhnbrust in Veronique-Sauce
Piemontesischer Salat mit Thunfisch
Portososse 250g
Portososse 250g
Fleisch und 50g Sauce)
Truthahnfilet royal in feiner Champagnesosse 1Stück = 100g (50g Fleisch und 50g Sauce)
Valentinstagmenü
Valentinstagmenü
Vogelnester in Tomatensoße
Vorgegarte Geflügelrolle (150g)
Vorgegarte Geflügelrolle (150g)
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)
Vorgegartes Hähnchenfilet italienischer Art
Vorgegartes Hühnchen Filet Champignon
Vorgekochtes Hühner-Cordon bleu mit Brie und Honig
Vorgekochtes Hühner-Cordon bleu mit Äpfeln und Curry
Zopf Geflügel Pilze
Zubereitete Carbonnades vom Rind
Zunge in Madeirasosse

Dokument generiert am :02/08/2025 03:29