



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	Hähnchen Tikka Masala	Preiselbeersosse 250g
600g Marinierte Rumpsteak + 300g Bratkartoffeln/pommes de terre à rissoler	Hähnchen Tikka Masala	Puten Tonnato
Apfelchutney mit roten Früchten	Hähnchenbrust mit Gemüse	Puten Tonnato
Apfelchutney mit roten Früchten	Hausgemachte Makkaroni	Putenbraten Orloff mit Käsesosse
Äpfeln mit Preiselbeeren (2 Stücke)	Hausgemachtes Hackbällchengratin mit Chicorée	Putenbraten Orloff mit Käsesosse
Barbecue Sosse	Hausgemachtes Hackbällchengratin mit Chicorée	Putenkeule mit Thymian-und Honigsosse
Birnen in Sirup	Heiße Blitze	Putenkeule mit Thymian-und Honigsosse
Birnen in Sirup	Hühnchen Donut	Putenrolle mit Pesto Verde
Blanquette de veau préparée	Hühnerpastetchenfüllung	Quadratische Häppchen mit Butter
Blätterteig Ziegenkäse Thymian Honig	Hühnerpastetchenfüllung	Quadratische Häppchen mit Butter
Blätterteig Ziegenkäse Thymian Honig	Kalte Barbecue Sosse	Rindfleischhaschee mit Brokkoli
Blumenkohlgratin	Kartoffel-, Raclettekäse- und Speckpfanne	Rösti mit Speck und Emmentaler Käse
Bohnen mit Speck und gekochte Möhren (2 Pers.)	Kartoffelgratin	Röstkartoffeln
Bolognese Sosse	Kartoffelgratin mit Trüffel	Röstkartoffeln
Bolognese Sosse	Kartoffelkroketten (10st)	Rotzungenfilet in Weißweinsauce mit Gemüse
Braten vom Königsputenfilet mit Pilzsauce 1Stück = 100g (50g Fleisch und 50g Sauce)	Kartoffelsalat tartar	Rotzungenfilet in Weißweinsauce mit Gemüse (4St)
Braten vom Königsputenfilet mit Pfeffersauce	Kartoffelspieß mit Speck	Roulade hiver champignons/poireaux
Bratwurstbrötchen	KäseKroketten (handwerklich)	Salat Spirelli
Calzone mit vorgekochten Hühner-Cordon bleu	Kleine Blätterteigpastete mit Käse	Salat Spirelli
Calzone mit vorgekochten Hühner-Cordon bleu	Kleine Blätterteigpastete mit Käse	Sauce Tartar
Cannelloni	knuspriges Hühnerfilet	Scampi diabolique
Cannelloni mit Spinat und Ricotta	Kohl Schinken Käse	Scampi mit süßsauer Sosse
Carpaccio	Königinnepastechen	Scampipfanne
CBohnen mit Speck und gekochte Möhren (2 Pers.)	Königinnepastechen	Scampipfanne
Chicken crusties	Krabbencocktail in Tomaten mit Rohkost	Schale Chicoree/Blumenkohl/Tomate 2 Pers
Chicken crusties	Krustade	Schinken-Käse-Zopf
Chinesische Neujahr	Kürbis-Halloween-Blätterteig	Schweinebraten mit rosa Pfeffersoße
Cocktail Sosse	Lasagne (±400g)	Sortiment von 3 Saucen + 1 gratis:
Cordon bleu von vorgegarterem Hähnchen	Lasagne (+/- 400 g.)	Tartar, Andalouse, Knoblauch,
Cordon bleu von vorgegarterem Hähnchen	Lasagne mit Lachs	Cocktail
Dauphinois mit Zucchini und Tomaten	Loempia	Sosse fine Champagne 250g
Dauphinois mit Zucchini und Tomaten	Macaroni mit Schinken und Käse	Sosse fine Champagne 250g
Entenkeule in Portweinsauce 1 Stück	Menü Perlhuhn (2 Pers.)	Sosse mit Knoblauch
	Menü Perlhuhn 2 Personen	Spirelli bolognese
	Menü Truthahn (2 Pers.)	Supreme cassolette vom Meer
	Menü Truthahn 2 Personen	Supreme Muschel vom Meer
	Mischung aus frischem Gemüse	Tartiflette
	Nudeln mit Scampi	Tartiflette
	Nudeln mit Scampi	Trüffelsosse 250g
	Nudeln mit süß-sauren Scampis	Truthahnfilet royal in feiner Champagnesosse 1Stück = 100g (50g

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

Dokument generiert am :01/07/2025 04:05