Renmans - Immer gute Qualität

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

600g frikadelle mit sosse + 300g püree gratis	Hähnchenbrust mit Gemüse	Putenbraten Orloff mit Käsesosse
600g Hähnchenfilet mit Gemüse + 1 pack Nudeln GRATIS	Hähnchenbrustfilet in Festtagssoße mit Preiselbeeren (2Pers=350g Fleisch+250g Soße)	Putenkeule mit Thymian-und Honigsosse
600g Marinierte Rumpsteak + 300g Bradkartoffelnpommes de terre à rissoler	Hähnchenfilet mit Curry-Mango-Sauce	Putenkeule mit Thymian-und Honigsosse
Äpfeln mit Preiselbeeren (2 Stücke)	Hausgemachte Makkaroni	Putenrolle mit Pesto Verde
Äpfeln mit Preiselbeeren (2St)	Hausgemachtes Hackbällchengratin mit Chicorée	Quadratische Häppchen mit Butter
Andalusische Sosse	Hausgemachtes Hackbällchengratin mit Chicorée	Quadratische Häppchen mit Butter
Apfelchutney mit roten Früchten	Heiße Blitze	Quiche Lorraine
Apfelchutney mit roten Früchten	Hirschgulasch	Ravioli "Ricotta-Spinat" in Tomaten-Mascarponesauce
Ardennen Krokette	Hühnchen Donut	Rindfleischhaschee mit Brokkoli
Barbecue Sosse	Hühnerpastetchenfüllung	Risotto mit Parmesan und Champignons
Birnen in Sirup	Hühnerpastetchenfüllung	Rösti mit Speck und Emmentaler Käse
Birnen in Sirup	KäseKroketten (handwerklich)	Röstkartoffeln
Birnen, Passionfruchtsosse	KäseKroketten (handwerklich)	Röstkartoffeln
Blätterteig Ziegenkäse Thymian Honig	Kalte Barbecue Sosse	Rotzungenfilet in Weißweinsauce mit Gemüse
Blumenkohl mit Käsesauce	Karotten-Sellerie-Salat	Rotzungenfilet in Weißweinsauce mit Gemüse (4St)
Blumenkohl mit Käsesauce	Kartoffel-, Raclettekäse- und Speckpfanne	Roulade hiver champignons/poireaux
Blumenkohlgratin	Kartoffelgratin	Salat Mahlzeit Nudelsalat mit Thunfisch
Blumenkohlgratin	Kartoffelgratin mit Trüffel	Salat Mahlzeit Nudelsalat mit Thunfisch
Bohnen mit Speck und gekochte Möhren (2 Pers.)	Kartoffelpüree	Salat Spirelli
Bolognaise Sosse	Kartoffelspieß mit Speck	Samurai-Hühnersalat
Bolognaise Sosse	Kleine Blätterteigpastete mit Käse	Samurai-Hühnersalat
Braten vom Königsputenfilet mit Pfeffersoße 1Stück = 100g (50g Fleisch und 50g Sauce)	Kleine Blätterteigpastete mit Käse	Sauce Béarnaise
Braten vom Königsputenfilet mit Pilzsauce 1Stück = 100g (50g Fleisch und 50g Sauce)	knuspriges Hühnerfilet	Sauce Tartar
Braten vom Königsputenfilet mit Pfeffersauce	Königinnepastechen	Scampi diabolique
Bratwurstbrötchen	Königskuchen Schinken Käse (4 Pers.)	Scampi fritti
Butternutkürbis-Gratin	Kohl Schinken Käse	Scampi fritti + Sauce Tatare
Calzone mit vorgekochten Hühner-Cordon bleu	Kürbis-Halloween-Blätterteig	Scampi mit rotem Curry und Nudeln
Calzone mit vorgekochten Hühner-Cordon bleu	Lasagne (±400g)	Scampi mit süßsauer Sosse
	Lasagne (+/- 400 g.)	Scampipfanne
	Loempia	Scampipfanne
	Macaroni mit Schinken und Käse	Schale mit gekochtem Gemüse
	Menu Hirschgulasch	Schale mit gekochtem Gemüse
	Menü mit Entenkeulen im Porto	Schinken-Käse-Croustade
	Menü Truthahn Royal	Schinken-Käse-Zopf
	Menü Truthahn und Champagner	

Cannelloni
Cannelloni mit Spinat und Ricotta
CBohnen mit Speck und gekochte Möhren (2 Pers.)
Chicken crusties
Chicken crusties
Cocktail Sosse
Cordon bleu von vorgegartem Hähnchen
Cordon bleu von vorgegartem Hähnchen
Croissant Schinken Käse
Currysoße
Dauphinois mit Zucchini und Tomaten
Dauphinois mit Zucchini und Tomaten
Duett von scampi und Limandenfilet mit Weissweinsauce und gemuse
Duett von scampi und Limandenfilet mit Weissweinsauce und gemuse
Entenkeule in Portweinsauce 1 Stück = 360g (180g Fleisch + 180g Sauce)
Entenkeule mit Orangensauce 1Stück = 360g (180g Fleisch und 180g Sauce)
Fertig zubereitete Kalbsragout
Festtagssoße mit Preiselbeeren 250g
Flammkuchen Emmentaler
Flammkuchen Raclette
Fleischbällchen auf indische Art
Frikadelle mit Sosse
Frikadelle mit Sosse
Frische Kartoffelkroketten
Frischlingsragout
Gefüllte Kartoffeln
Gefüllte Kartoffeln
Gefülltes Perlhuhn festliche Preiselbeersauce (350 g Fleisch und 250 g Sauce) für 2 Pers.
Gekochter Reis
Genter Waterzooi
Geschmorte Schweinebäckchen
Gratin aus Macaire-Kartoffeln (2 Pers.)
Gratin aus Macaire-Kartoffeln (2 Pers.)
Gratin mit Lauch
Gratin von Endivien
Gratin von Endivien
graue Garnelenkroketten (handwerklich)
Hähnchen Peking
Hähnchen Peking
Hähnchen süss-sauer
Hähnchen Tikka Masala
Hähnchen Tikka Masala
Mini-Aperitifkroketten
Mini-Schinken-Käse-Croissants
Mischung aus frischem Gemüse
Mit Omelette und Emmentaler gefüllte Roulade
Nudeln mit Scampi
Nudeln mit Scampi
Nudeln mit süß-sauren Scampis
Nudeln Schinken mit Käsesauce
Nudelsalat nach Thai-Art
Orloff-Putenbraten mit Pilzsauce
Orloff-Putenbraten mit Pilzsauce
Ostermenü
Ostermenü
Paëlla
Paëlla
Pastasalat mit Lachs
Pastasalat mit Lachs
Pave vum Truthahn mit Sosse
Peking-nudeln
Perlhuhnbrust in Veronique-Sauce
Pfeffersoße
Piemontesischer Salat mit Thunfisch
Pilzsoße
Pinsa mit Chorizo
Pinsa mit gekochtem Schinken
Pinsa mit gekochtem Schinken
Pinsa mit gekochtem Schinken und Ananas
Pinsa mit gekochtem Schinken und Ananas
Pita Sosse
Pommes duchesse
Portososse 250g
Portososse 250g
Pot sauce loempia 50g
Preiselbeersosse 250g
Putenbraten Orloff mit Käsesosse
Schweinebraten mit rosa Pfeffersoße
Shawarma-Nudelsalat
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
Supreme Muschel vom Meer
Supreme Muschel vom Meer
Tafelfertiges Sauerkraut
Tartiflette
Tartiflette
Tomatensuppe mit Mascarpone
Tomatensuppe mit Mascarpone
Tomatenteller mit rosa Garnelen
Trüffelsosse 250g
Truthahnfilet in feiner Champagnesosse 1Stück=100g(50g Fleisch+50g Sauce)
Truthahnfilet royal in feiner Champagnesosse 1Stück = 100g (50g Fleisch und 50g Sauce)
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 Äpfeln und Curry
Vorgekochtes Hühner-Cordon bleu mit Brie und Honig
Vorgekochtes Hühner-Cordon bleu mit Brie und Honig
Zakouskis
Zakouskis
Zopf Geflügel Pilze
Zubereitete Carbonnades vom Rind
Zunge in Madeirasosse

Dokument generiert am :10/11/2026 02:31