



Renmans - Immer gute Qualität

Kategorie : Zubereitungen

Unterkategorie : Alle

Wählen Sie aus : -

Ich bin allergisch gegen : -

Produkt suchen : -

600g Hähnchenfilet mit Gemüse =	Hähnchen Tikka Masala	Preiselbeersosse 250g
Nudeln KOSTENLOS	Hähnchenbrust mit Gemüse	Putenbraten Orloff mit Käsesosse
Andalusische Sosse	Hausgemachte Makkaroni	Putenbraten Orloff mit Käsesosse
Apero-Platte	Hausgemachtes Hackbällchengratin	Putenkeule mit Thymian-und
Apfelchutney mit roten Früchten	mit Chicorée	Honigssosse
Apfelchutney mit roten Früchten	Hausgemachtes Hackbällchengratin	Putenkeule mit Thymian-und
Äpfeln mit Preiselbeeren (2 Stücke)	mit Chicorée	Honigssosse
Äpfeln mit Preiselbeeren (2St)	Heiße Blitze	Quadratische Häppchen mit Butter
Assiette choucroute 2 personnes	Hirschgulasch	Quadratische Häppchen mit Butter
Barbecue Sosse	Hirschgulasch	Ragout auf Burgunder Art
Birnen in Rotwein	Hot dog crispy 2st	Rindfleischhaschee mit Brokkoli
Birnen in Rotwein	Hühnchen Donut	Röstkartoffeln
Blätterteig mit Lauch und Schinken	Hühnerpastetchenfüllung	Röstkartoffeln
Blätterteig Ziegenkäse Thymian Honig	Hühnerpastetchenfüllung	Rotzungenfilet Bisque-Gemüse-Sauce
Blätterteig Ziegenkäse Thymian Honig	Kalte Barbecue Sosse	Rotzungenfilet Bisque-Gemüse-Sauce
Blätterteig-Zichorie-Schinken	Kartoffel-, Raclettekäse- und	(2P.)
Bolognaise Sosse	Speckpfanne	Roulade hiver champignons/poireaux
Bolognaise Sosse	Kartoffelgratin	Salat Spirelli
Braten vom Königsputenfilet mit	Kartoffelgratin	Sauce Tartar
Pfeffersauce 1Stück = 100g (50g	Kartoffelgratin mit Trüffel	Scampi diabolique
Fleisch und 50g Sauce)	Kartoffelkroketten (15st)	Scampi mit süßsauer Sosse
Braten vom Königsputenfilet mit	Kartoffelsalat tartar	Scampipfanne
Pilzsauce 1Stück = 100g (50g Fleisch	Kartoffelspieß mit Speck	Scampipfanne
und 50g Sauce)	KäseKroketten (handwerklich)	Schinken-Käse-Zopf
Bratwurstbrötchen	Kleine Blätterteigpastete mit Käse	Sortiment an Häppchen (12St)
Carpaccio	Kleine Blätterteigpastete mit Käse	Sortiment an Häppchen (12St)
CBohnen mit Speck und gekochte	knuspriges Hühnerfilet	Sortiment von 3 Saucen + 1 gratis:
Möhren (2 Pers.)	Kohl Schinken Käse	Tartar, Andalouse, Knoblauch,
CBohnen mit Speck und gekochte	Königinnepastechnen	Cocktail
Möhren (2 Pers.)	Königinnepastechnen	Sortiment von 3 Saucen + 1 gratis:
Chicken crusties	Königskuchen Schinken Käse (4 Pers.)	Tartar, Andalouse, Knoblauch,
Chicken crusties	Krabbencocktail in Tomaten mit	Cocktail
Cocktail Sosse	Rohkost	Sosse fine Champagne 250g
Cordon bleu von vorgegartem	Kürbis-Halloween-Blätterteig	Sosse fine Champagne 250g
Hähnchen	Kürbis-Halloween-Blätterteig	Sosse mit Knoblauch
Cordon bleu von vorgegartem	Kürbissuppe	Supreme Muschel vom Meer
Hähnchen	Lasagne (+/- 400 g.)	Supreme Muschel vom Meer
Dauphinois mit Zucchini und Tomaten	Lasagne (+/- 400g)	Supreme Muschel vom Meer
Dauphinois mit Zucchini und Tomaten	Lasagne bolognaise	Supreme Muschel vom Meer
Fasanenfilet Grand-Veneur		

Fasanenfilet Grand-Veneur	Lasagne bolognaise	Tafelfertiges Sauerkraut
Festtagssoße mit Preiselbeeren 250g	Macaroni mit Schinken und Käse	Tartiflette
Frikadelle mit Sosse	Menü Perlhuhn 2 Personen	Tartiflette
Frikadelle mit Sosse	Menü Perlhuhn2 Personen	Trüffelsosse 250g
Frischlingsragout	Menü Truthahn 2 Personen	Truthahnfilet royal in feiner
Frischlingsragout	Menü Truthahn2 Personen	Champagnesosse 1Stück = 120g (60g
Gefüllte Kartoffeln	Mischung aus frischem Gemüse	Fleisch und 60g Sauce)
Gefüllte Kartoffeln	Nudeln mit Scampi	Truthahnfilet royal in feiner
Gefülltes Perlhuhn festliche	Nudeln mit Scampi	Champagnesosse 1Stück = 100g (50g
Preiselbeersauce (350 g Fleisch und	Nudelsalat pesto rosso	Fleisch und 50g Sauce)
250 g Sauce) für 2 Pers.	Ostermenü 2p.	Valentinstagmenü
Gefülltes Perlhuhn festliche	Paëlla	Valentinstagmenü
Preiselbeersauce (350 g Fleisch und	Pasta-Salat Pesto-Verde	Vogelnester in Tomatensoße
250 g Sauce) für 2 Pers.	Patatas bravas (500g+sauce)	Vorgegarte Geflügelrolle 150 G
Geschmorte Schweinebäckchen	Peking-nudeln	Vorgegarte Geflügelrolle 150G
Gratin aus Macaire-Kartoffeln 2	Portososse 250g	Vorgegarter Hähnchenfilet mit Sosse
Personen	Portososse 250g	Vorgegarter Putenfilet mit Sosse
Gratin aus Macaire-Kartoffeln 2		Vorgegarter Putenfilet mit Sosse (50g
Personen		Fleisch und 50g Soße)
Gratin de chou-fleur		Vorgegarter Hähnchenfilet
Gratin von Endivien		italienischer Art
Gratin von Endivien		Vorgegarter Hühnchen Filet
graue Garnelenkroketten		Champignon
(handwerklich)		Zopf Geflügel Pilze
Hähnchen Peking		Zubereitete Carbonnades vom Rind
Hähnchen Peking		Zunge in Madeirasosse
Hähnchen süß-sauer		
Hähnchen Tikka Masala		

Dokument generiert am :09/05/2024 04:26