



Renmans - Immer gute Qualität

Kategorie : Zubereitungen

Unterkategorie : Alle

Wählen Sie aus :-

Ich bin allergisch gegen :-

Produkt suchen :-

3-Gänge-Menü mit Entenkeulen im Porto	Hausgemachtes Hackbällchengratin mit Chicorée	Putenkeule mit Thymian-und Honigsoße
600g Hähnchenfilet mit Gemüse + 1 pack Nudeln GRATIS	Hausgemachtes Hackbällchengratin mit Chicorée	Putenrolle mit Pesto Verde
600g Marinierte Rumpsteak + 300g Bratkartoffeln pommes de terre à rissoler	Heiße Blitze	Quadratische Häppchen mit Butter
Äpfeln mit Preiselbeeren (2 Stücke)	Hirschgulasch	Quadratische Häppchen mit Butter
Äpfeln mit Preiselbeeren (2St)	Hühnchen Donut	Quiche Lorraine
Andalusische Sosse	Hühnerpastetchenfüllung	Ravioli "Ricotta-Spinat" in Tomaten-Mascarpone sauce
Apfelchutney mit roten Früchten	Hühnerpastetchenfüllung	Rindfleischhaschee mit Brokkoli
Apfelchutney mit roten Früchten	Kalte Barbecue Sosse	Risotto mit Parmesan und Champignons
Barbecue Sosse	Karotten-Sellerie-Salat	Rösti mit Speck und Emmentaler Käse
Birnen in Sirup	Kartoffel-, Raclettekäse- und Speckpfanne	Röstkartoffeln
Birnen in Sirup	Kartoffelgratin	Röstkartoffeln
Blätterteig Ziegenkäse Thymian Honig	Kartoffelgratin	Rotzungenfilet in Weißweinsauce mit Gemüse (4St)
Blumenkohl mit Käsesauce	Kartoffelgratin mit Trüffel	Rotzungenfilet in Weißweinsauce mit Gemüse
Blumenkohl mit Käsesauce	Kartoffelpüree	Roulade hiver champignons/poireaux
Blumenkohlgratin	Kartoffelspieß mit Speck	Salat Mahlzeit Nudelsalat mit Thunfisch
Bohnen mit Speck und gekochte Möhren (2 Pers.)	KäseKroketten (handwerklich)	Salat Mahlzeit Nudelsalat mit Thunfisch
Bolognese Sosse	KäseKroketten (handwerklich)	Salat Spirelli
Bolognese Sosse	Kleine Blätterteigpastete mit Käse	Samurai-Hühnersalat
Braten vom Königsputenfilet mit Pfeffersauce	Kleine Blätterteigpastete mit Käse	Samurai-Hühnersalat
Braten vom Königsputenfilet mit Pilzsauce 1Stück = 100g (50g Fleisch und 50g Sauce)	knuspriges Hühnerfilet	Sauce Béarnaise
Braten vom Königsputenfilet mit Pfeffersauce 1Stück = 100g (50g Fleisch und 50g Sauce)	Königinnepasteten	Sauce Tartar
Braten vom Königsputenfilet mit Pfeffersauce 1Stück = 100g (50g Fleisch und 50g Sauce)	Kohl Schinken Käse	Scampi diabolique
Bratwurstbrötchen	Kürbis-Halloween-Blätterteig	Scampi fritti
Butternutkürbis-Gratin	Lasagne (±400g)	Scampi fritti + Sauce Tatar
Calzone mit vorgekochten Hühner-Cordon bleu	Lasagne (+/- 400 g.)	Scampi mit rotem Curry und Nudeln
Calzone mit vorgekochten Hühner-Cordon bleu	Loempia	Scampi mit süßsauer Sosse
Cannelloni	Loempia	Scampipfanne
Cannelloni mit Spinat und Ricotta	Macaroni mit Schinken und Käse	Scampipfanne
CBohnen mit Speck und gekochte	Menu Hirschgulasch	Schale mit gekochtem Gemüse
	Menü mit Entenkeulen im Porto	Schale mit gekochtem Gemüse
	Menü Perlhuhn (2 Pers.)	Schinken-Käse-Croustade
	Menü Perlhuhn 2 Personen	Schinken-Käse-Zopf
	Menü Truthahn und Champagner	Schweinebraten mit rosa Pfeffersauce
	Menü Truthahn und Champagner	Shawarma-Nudelsalat
	Mischung aus frischem Gemüse	Sortiment von 3 Saucen + 1 gratis:
	Mit Omelette und Emmentaler gefüllte	

Möhren (2 Pers.)	Roulade	Tartar, Andalouse, Knoblauch, Cocktail
Chicken crusties	Nudeln mit Scampi	Sosse fine Champagne (±250g)
Chicken crusties	Nudeln mit Scampi	Sosse fine Champagne (±250g)
Cocktail Sosse	Nudeln mit süß-sauren Scampis	Sosse mit Knoblauch
Cordon bleu von vorgegartem Hähnchen	Nudeln Schinken mit Käsesauce	Spirelli bolognaise
Cordon bleu von vorgegartem Hähnchen	Nudelsalat nach Thai-Art	Supreme cassolette vom Meer
Cordon bleu von vorgegartem Hähnchen	Ostermenü	Supreme Muschel vom Meer
Currysoße	Ostermenü	Supreme Muschel vom Meer
Dauphinois mit Zucchini und Tomaten	Paëlla	Supreme Muschel vom Meer
Dauphinois mit Zucchini und Tomaten	Paëlla	Tartiflette
Dauphinois mit Zucchini und Tomaten	Pastasalat mit Lachs	Tartiflette
Entenkeule in Portweinsauce 1 Stück = 360g (180g Fleisch + 180g Sauce)	Pastasalat mit Lachs	Tomatensuppe mit Mascarpone
Entenkeule mit Orangensauce 1Stück = 360g (180g Fleisch und 180g Sauce)	Pave vom Truthahn mit Sosse	Tomatensuppe mit Mascarpone
Entenkeule mit Orangensauce 1Stück = 360g (180g Fleisch und 180g Sauce)	Peking-nudeln	Tomatenteller mit rosa Garnelen
Feine Champagner-Pute 3-Gänge-Menü	Perlhuhnbrust in Veronique-Sauce	Trüffelsosse 250g
Festtagssoße mit Preiselbeeren 250g	Pfeffersoße	Truthahnfilet royal in feiner Champagnesosse 1Stück = 160g (80g Fleisch + 80g Sauce)
Flammkuchen Emmentaler	Piemontesischer Salat mit Thunfisch	Truthahnfilet royal in feiner Champagnesosse 1Stück = 100g (50g Fleisch und 50g Sauce)
Flammkuchen Raclette	Pilzsoße	Truthahnfilet royal in feiner Champagnesosse 1Stück = 100g (50g Fleisch und 50g Sauce)
Fleischbällchen auf indische Art	Pinsa mit Chorizo	Vogelnester in Tomatensoße
Frikadelle mit Sosse	Pinsa mit gekochtem Schinken	Vorgegarte Geflügelrolle (150g)
Frikadelle mit Sosse	Pinsa mit gekochtem Schinken	Vorgegarte Geflügelrolle (±150g)
Frische Kartoffelkroketten	Pinsa mit gekochtem Schinken und Ananas	Vorgegartem Hähnchenfilet mit Sosse
Frischlingsragout	Pinsa mit gekochtem Schinken und Ananas	Vorgegartem Putenfilet mit Sosse 1 Stück=160g (80g Fleisch + 80g Sauce)
Gefüllte Kartoffeln	Pita Sosse	Vorgegartem Putenfilet mit Sosse 1Stück = 100g (50g Fleisch und 50g Sauce)
Gefüllte Kartoffeln	Pommes duchesse	Vorgegartes Hähnchenfilet italienischer Art
Gefülltes Perlhuhn festliche Preiselbeersauce (350 g Fleisch und 250 g Sauce) für 2 Pers.	Portososse 250g	Vorgegartes Hühnchen Filet Champignon
Gekochter Reis	Portososse 250g	Vorgekochtes Hühner-Cordon bleu mit Brie und Honig
Genter Waterzooi	Pot sauce loempia 50g	Vorgekochtes Hühner-Cordon bleu mit Äpfeln und Curry
Geschmorte Schweinebäckchen	Preiselbeersosse 250g	Vorgekochtes Hühner-Cordon bleu mit Brie und Honig
Gratin aus Macaire-Kartoffeln (2 Pers.)	Putenbraten Orloff mit Käsesosse	Zakouskis
Gratin aus Macaire-Kartoffeln (2 Pers.)	Putenbraten Orloff mit Käsesosse	Zakouskis
Gratin mit Lauch	Putenkeule mit Thymian-und Honigsosse	Zopf Geflügel Pilze
Gratin von Endivien		Zubereitete Carbonnades vom Rind
Gratin von Endivien		Zunge in Madeirasosse
graue Garnelenkroketten (handwerklich)		
Hähnchen Peking		
Hähnchen Peking		
Hähnchen Tikka Masala		
Hähnchenbrust mit Gemüse		
Hähnchenbrustfilet in Festtagssoße mit Preiselbeeren (2Pers = 350g Fleisch + 250g Soße)		
Hähnchenfilet mit Curry-Mango-Sauce		
Hähnchen süß-sauer		
Hähnchen Tikka Masala		
Hausgemachte Makkaroni		