



Beenhouwerij Renmans. Altijd kwaliteit.

Categorie : Traiteur
Subcategorie : Bereide gerechten op te warmen
Filteren : -
Ik ben allergisch voor : -
Producten zoeken : -

Eendenbil met portosaus 1stuk = 400g (200g vlees + 200g saus)	Kalkoenfilet royal in fine champagne saus 1stuk = 100g (50g vlees en 50g saus)	Scampi noedels
Everzwijnstoofpotje	Kalkoenfilet royal in fine champagne saus 1stuk = 100g (50g vlees en 50g saus)	Suprême van parelhoen met saus Veronique
Everzwijnstoofpotje	Kalkoenorloff in kaassaus	Tongscharfilet in witte wijnsaus met fijne groentjes (4st)
Feestsaus met veenbessen 250g	Kalkoenorloff in kaassaus	Videekoekjes
Fine champagne saus 250g	Menu Gevulde parelhoen (2 pers.)	Vis vol-au-vent
Gevulde parelhoen met feestsaus met veenbessen voor 2 pers	Menu Gevulde parelhoen2 personen	Vol-au-vent
Gevulde parelhoen met feestsaus met veenbessen 1stuk=600g (350g vlees + 250g saus)	Menu kalkoengebraad (2 pers.)	Voorgegaarde kalkoenfilet in saus 1stuk = 100g (50g vlees + 50g saus)
Gevulde videe	Menu kalkoengebraad 2 personen	Voorgegaarde kalkoenfilet in saus 1stuk = 100g (50g vlees en 50g saus)
Kalkoenbout met tijm en honing	Portosaus 250g	
Kalkoenbout met tijm en honing	Scampi diabolique	