



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	Kalkoenfilet royal in fine champagne saus 1stuk = 100g (50g vlees en 50g saus)	Tongscharfilet in witte wijnsaus met fijne groentjes (4st)
Feestsaus met veenbessen 250g	Kalkoenorloff in kaassaus	Videekoekjes
Fine champagne saus 250g	Kalkoenorloff in kaassaus	Vis vol-au-vent
Gevulde parelhoen met feestsaus met veenbessen voor 2 pers	Menu Gevulde parelhoen (2 pers.)	Vol-au-vent
Gevulde videe	Menu kalkoen royal	Voorgegaarde kalkoenfilet in saus 1stuk = 100g (50g vlees en 50g saus)
Kalkoenbout met tijm en honing	Menu kalkoen royal	Voorgegaarde kalkoenfilet in saus 1stuk = 100g (50g vlees + 50g saus)
Kalkoenbout met tijm en honing	Portosaus 250g	
	Scampi diabolique	