



Beenhouwerij Renmans. Altijd kwaliteit.

Categorie : Traiteur

Subcategorie : In saus

Filteren : -

Ik ben allergisch voor :-

Producten zoeken : -

600g kippenblokjes met groenten + 1 pakje noedels GRATIS	Kalkoenrol pesto verde	Scampi noedels
Balletjes in saus	Kip Peking	Scampi red curry met noedels
Balletjes in saus	Kip Peking	Scampipannetje
Balletjes op Indische wijze	Kip tikka masala	Scampipannetje
Bereid rundsstoofvlees	Kip tikka masala	Soesje met ham en kaas
Bereide kalfsblanquette	Kip Zoet-Zuur	Spaghettisau
Bladerdeeg ham kaas	Kipfilet in curry-mangosaus	Spaghettisau
Bladerdeegje met geitenkaas, tijm honing	Kipgebraadje in feestsau met veenbessen (2pers = 350g vlees + 250g saus)	Spirelli bolognaise
Cannelloni	Lasagne (±400g)	Suprême van parelhoen met saus Veronique
Eendenbil met portosau 1stuk = 360g (180g vlees + 180g saus)	Lasagne (+/- 400 g.)	Tartiflette
Eendenbillen à l'orange 1stuk = 360g (180g vlees en 180g saus)	Maaltijdsalade kip Shoarma	Tartiflette
Everzwijnstoofpotje	Macaroni met hesp en kaas	Tomatensoep mascarpone
Gehaktschotel broccoli	Macaroni van het huis	Tomatensoep mascarpone
Gentse waterzooi	Menu eendenbillen porto	Tong in madeirasau
Gevulde parelhoen met feestsau met veenbessen voor 2 pers	Menu hertenstoofpotje	Tongscharfilet in witte wijnsau met fijne groentjes (4st)
Gevulde vidée	Menu kalkoen champagne	Tongscharfilet in wittewijnsau met fijne groentjes
Gratin dauphinois courgette tomaat	Menu kalkoen champagne	Varkensgebraad in roze pepersau
Gratin dauphinois courgette tomaat	Ovenschotel met bloemkool	Vis vol au vent
Hertenstoofpotje	Ovenschotel met bloemkool	Vis vol-au-vent
Kaasmandje	Paasmenu	Vispannetje
Kaasrol met ham	Paasmenu	Vispannetje
Kaasrol met ham	Paëlla	Vogelnestjes in tomatensau
Kalkoenbout met tijm en honing	Paëlla	Vol-au-vent
Kalkoenbout met tijm en honing	Pannetje met aardappelen, raclettekaas en spekreepjes	Vol-au-vent
Kalkoenfilet royal in fine champagne saus 1stuk = 100g (50g vlees + 50g saus)	Peking noedels	Voorgegaarde kalkoenfilet in saus 1stuk = 100g (50g vlees en 50g saus)
Kalkoenfilet royal in fine champagne saus 1stuk = 100g (50g vlees en 50g saus)	Potje loempiasau 50g	Voorgegaarde kalkoenfilet in saus 1stuk = 100g (50g vlees + 50g saus)
Kalkoenfiletgebraad royal met pepersau 1 stuk = 100g (50g vlees en 50g saus)	Quiche Lorraine	Voorgegaarde kippenborstfilet in saus
Kalkoenfiletgebraad royal met	Ravioli ricotta spinazie in tomaat mascarponesau	Witloof in hesp
	Rosti spek emmental	Witloof in hesp
	Scampi diabolique	Witloofschotel met gratin en verse bereide balletjes
	Scampi fritti	Witloofschotel met gratin en verse bereide balletjes
	Scampi fritti + tartaarsau	Zakouskis
	Scampi in zoetzure saus	
	Scampi noedels	
Kalkoenfiletgebraad royal met		

champignonsaus 1 stuk = 100g (50g
vlees en 50g saus)

Kalkoenorloff in champignonsaus

Kalkoenorloff in kaassaus

Kalkoenorloff in kaassaus

Kalkoenpavé in pepersaus

Kalkoenpave in saus

Kalkoenpave in saus

Document gegenereerd op :14/10/2026 02:37

Zakouskis
