



Beenhouwerij Renmans. Altijd kwaliteit.

Categorie : Traiteur

Subcategorie : In saus

Filteren : -

Ik ben allergisch voor :-

Producten zoeken : -

600g kippenblokjes met groenten + 1 pakje noedels GRATIS	Kip Peking	Scampi in zoetzure saus
Balletjes in saus	Kip Peking	Scampi noedels
Balletjes in saus	Kip tikka masala	Scampi noedels
Balletjes op Indische wijze	Kip tikka masala	Scampi red curry met noedels
Bladerdeeg ham kaas	Kip Zoet-Zuur	Scampipannetje
Bladerdeegje met geitenkaas tijm honing	Kipgebraadje in feestsaus met veenbessen (2pers = 350g vlees + 250g saus)	Scampipannetje
Bloemkoolgratin	Lasagne (±400g)	Soesje met ham en kaas
Cannelloni	Lasagne (+/- 400 g.)	Spaghettisaus
Driekoningentaart met ham en kaas (4 pers.)	Maaltijdsalade pastasalade met tonijnsalade	Spaghettisaus
Eendenbil met portosaus 1stuk = 360g (180g vlees + 180g saus)	Macaroni met hesp en kaas	Spirelli bolognaise
Eendenbillen à l'orange 1stuk = 360g (180g vlees en 180g saus)	Macaroni van het huis	Suprême van parelhoen met saus
Everzwijnstoofpotje	Menu eendenbillen porto 3 gangen	Veronique
Gehaktschotel broccoli	Menu eendenbillen porto 5 gangen	Tartiflette
Gentse waterzooi	Menu Gevulde parelhoen (2 pers.)	Tartiflette
Gevulde parelhoen met feestsaus met veenbessen voor 2 pers	Menu Gevulde parelhoen 2 personen	Tomatensoep mascarpone
Gevulde vidée	Menu hertenstoofpotje	Tong in madeirasaus
Gevulde vidée	Menu kalkoen 3 gangen	Tongscharfilet in witte wijnsaus met fijne groentjes (4st)
Gratin dauphinois courgette tomaat	Menu kalkoen royal	Tongscharfilet in wittewijnsaus met fijne groentjes
Gratin dauphinois courgette tomaat	Menu kalkoen royal	Verse gehaktballetjes van het huis
Hertenstoofpotje	Ovenschotel met bloemkool	Vis vol au vent
Kaasmandje	Ovenschotel met bloemkool	Vis vol-au-vent
Kaasrol met ham	Paasmenu	Vispannetje
Kaasrol met ham	Paasmenu	Vispannetje
Kalkoenbout met tijm en honing	Paasmenu (barbecue)	Vogelnestjes in tomatensaus
Kalkoenbout met tijm en honing	Paasmenu (fondue)	Vol-au-vent
Kalkoenfilet royal in fine champagne saus 1stuk = 160g (80g vlees + 80g saus)	Paella	Voorgegaarde kalkoenfilet in saus 1stuk = 100g (50g vlees en 50g saus)
Kalkoenfilet royal in fine champagne saus 1stuk = 100g (50g vlees en 50g saus)	Paëlla	Voorgegaarde kalkoenfilet in saus 1stuk = 160g (80g vlees + 80g saus)
Kalkoenfiletgebraad royal met pepersaus 1 stuk = 100g (50g vlees en	Pastasalade met zalm	Voorgegaarde kippenborstfilet in saus
	Peking noedels	Witloof in hesp
	Potje loempiasaus 50g	Witloof in hesp
	Ravioli ricotta spinazie in tomaat mascarponesaus	Witloofschotel met gratin en verse bereide balletjes
	Rosti spek emmental	Witloofschotel met gratin en verse bereide balletjes
	Scampi fritti	
	Scampi fritti + tartaarsaus	

50g saus)

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

Kalkoenorloff in kaassaus

Kalkoenorloff in kaassaus

Kalkoenpavé in pepersaus

Kalkoenpave in saus

Kalkoenrol pesto verde

Zakouskis

Zakouskis

Document gegenereerd op :30/04/2026 02:40