



Beenhouwerij Renmans. Altijd kwaliteit.

Categorie : Traiteur

Subcategorie : in

Filteren : -

Ik ben allergisch voor :-

Producten zoeken : -

| | | |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| 600g gemarineerde rumsteak + 300g bakaardappeltjes | Kaasrol met ham | Portosaus 250g |
| 600g kippenblokjes met groenten + 1 pakje noedels GRATIS | Kalkoenbout met tijm en honing | Portosaus 250g |
| Aardappelen macaire | Kalkoenbout met tijm en honing | Potje loempiasaus 50g |
| Aardappelen macaire | Kalkoenfilet royal in fine champagne saus 1stuk = 100g (50g vlees en 50g saus) | Ravioli ricotta spinazie in tomaat mascarponesaus |
| Aardappelgratin met truffel | Kalkoenfilet royal in fine champagne saus 1stuk = 160g (80g vlees + 80g saus) | Risotto parmesan champignons |
| Aardappelpuree | Kalkoenfilet royal in fine champagne saus 1stuk = 160g (80g vlees + 80g saus) | Rosti spek emmental |
| Aardappelsalade tartaar | Kalkoenfiletgebraad royal met pepersaus 1 stuk = 100g (50g vlees en 50g saus) | Scampi diabolique |
| Ambachtelijk kaaskroketten | Kalkoenfiletgebraad royal met champignonsaus 1stuk = 100g (50g vlees en 50g saus) | Scampi fritti |
| Ambachtelijk kaaskroketten | Kalkoenfiletgebraad royal met champignonsaus 1stuk = 100g (50g vlees en 50g saus) | Scampi fritti + tartaarsaus |
| Andalousesaus | Kalkoenorloff in kaassaus | Scampi in zoetzure saus |
| Appelchutney met rode vruchten | Kalkoenorloff in kaassaus | Scampi noedels |
| Appelchutney met rode vruchten | Kalkoenorloff in kaassaus | Scampi noedels |
| Appels met veenbessen (2 stuks) | Kalkoenorloff in kaassaus | Scampi red curry met noedels |
| Appels met veenbessen (2st) | Kalkoenorloff in kaassaus | Scampi zoet-zuur met noedels |
| Assortiment 3 sauzen + 1 gratis : tartaar, andalouse, look, cocktail | Kalkoenorloff in kaassaus | Scampipannetje |
| Bakaardappeltjes | Kalkoenorloff in kaassaus | Scampipannetje |
| Bakaardappeltjes | Kalkoenorloff in kaassaus | Soesje met ham en kaas |
| Balletjes in saus | Kalkoenpavé in pepersaus | Spaghettisaus |
| Balletjes in saus | Kalkoenpavé in saus | Spaghettisaus |
| Balletjes op Indische wijze | Kalkoenrol bruschetta | Spirelli bolognaise |
| Barbecuesaus | Kalkoenrol pesto verde | Spirelli salade |
| Bearnaise saus | Kip Peking | Suprême van parelhoen met saus |
| Bereid groenteschoteltje | Kip Peking | Veronique |
| Bereid groenteschoteltje | Kip tikka masala | Tartaarsaus |
| Bereide varkenswangetjes | Kip tikka masala | Tartiflette |
| Bladerdeeg ham kaas | Kip Zoet-Zuur | Tartiflette |
| Bladerdeegje met geitenkaas tijm honing | Kipfilet met groenten | Tomaat met roze garnalen cocktail en groentjes |
| Bladerdeegje met geitenkaas tijm honing | Kipgebraadje in feestsaus met veenbessen (2pers = 350g vlees + 250g saus) | Tomatensoep mascarpone |
| Bladerdeegvlecht gevogelte champignons | kippendonut | Tomatensoep mascarpone |
| Bloemkoolgratin | Kipsalade Samoerai | Tong in madeirasaus |
| Bloemkoolgratin | Kipsalade Samoerai | Tongscharfilet in witte wijnsaus met fijne groentjes (4st) |
| Boontjes met spek en bereide worteltjes (2 pers.) | Koude Barbecuesaus | Tongscharfilet in wittewijnsaus met fijne groentjes |
| | Krokante kipschnitzel | Truffelsaus 250g |
| | Lasagne (±400g) | Varkensgebraad in roze pepersaus |
| | Lasagne (+/- 400 g.) | Veenbessensaus 250g |
| | Loempia | |
| | Loempia | |

| | | |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Boontjes met spek en bereide worteltjes (2 pers.) | Looksaus | Verse aardappelkroketten (10st) |
| Cannelloni | Macaroni met hesp en kaas | Verse gehaktballetjes van het huis |
| Cannelloni spinazie ricotta | Macaroni van het huis | Videekoekjes |
| Carpaccio | Menu eendenbillen porto 3 gangen | Videekoekjes |
| Champignon roomsaus | Menu eendenbillen porto 5 gangen | Vis vol au vent |
| Chicken crusties | Menu Gevulde parelhoen (2 pers.) | Vis vol-au-vent |
| Chicken crusties | Menu Gevulde parelhoen 2 personen | Vispannetje |
| Cocktailsaus | Menu hertenstoofpotje | Vispannetje |
| Croissant ham kaas | Menu kalkoen 3 gangen | Vogelnestjes in tomatensaus |
| Driekoningentaart met ham en kaas (4 pers.) | Menu kalkoen royal | Voorgegaard kipfilet champignon |
| Eendenbil met portosaus 1stuk = 360g (180g vlees + 180g saus) | Menu kalkoen royal | Voorgegaard kippenboomstammetje (150g) |
| Eendenbillen à l'orange 1stuk = 360g (180g vlees en 180g saus) | Menu Rijsttafel | Voorgegaard kippenboomstammetje (±150g) |
| Eirol met emmental | Mix verse groentjes | Voorgegaarde kalkoenfilet in saus 1stuk = 160g (80g vlees + 80g saus) |
| Everzwijnstoofpotje | Noedels met ham en kaas | Voorgegaarde kalkoenfilet in saus 1stuk = 100g (50g vlees en 50g saus) |
| Feestsaus met veenbessen 250g | Ovenschotel met bloemkool | Voorgegaarde kip cordon bleu calzone |
| Fine champagne saus (±250g) | Ovenschotel met bloemkool | Voorgegaarde kip cordon bleu calzone |
| Fine champagne saus (±250g) | Ovenschotel met prei | Voorgegaarde kip cordon bleu met brie en honing |
| Flammkuchen emmentaler | Paasmenu | Voorgegaarde kip cordon bleu met brie en honing |
| Flammkuchen raclette | Paasmenu | Voorgegaarde kip cordon bleu met appel en curry |
| Gehaktschotel broccoli | Paëlla | Voorgegaarde kippen cordon bleu |
| Gentse waterzooi | Paëlla | Voorgegaarde kippen cordon bleu |
| Gevulde parelhoen met feestsaus met veenbessen voor 2 pers | Pastasalade met tonijn | Voorgegaarde kippenborstfilet in saus |
| Gratin dauphinois | Pastasalade met tonijn | Winterrollade prei en champignons |
| Gratin dauphinois courgette tomaat | Pastasalade met zalm | Witloof in hesp |
| Gratin dauphinois courgette tomaat | Pastasalade met zalm | Witloof in hesp |
| Gratin macaire (2 pers.) | Pastasalade op thaise wijze | Witloofschtel met gratin en verse bereide balletjes |
| Gratin macaire (2 pers.) | Pastasalade pesto verde | Witloofschtel met gratin en verse bereide balletjes |
| Gratin met butternut | Peertjes in siroop | Worstenbroodje |
| Grijze ambachtelijke garnaalkroketten | Peertjes in siroop | Wortel en selder salade |
| Halloweenbladerdeegje | Peking noedels | Zakouskis |
| Hertenstoofpotje | Peperroomsaus | Zakouskis |
| Hete bliksem | Pinsa met chorizo | Zomersalade met tonijn |
| Italiaanse kipfilet gepaneerd | Pinsa met gekookte ham | |
| Kaasmandje | Pinsa met gekookte ham | |
| Kaasrol met ham | Pinsa met gekookte ham en ananas | |
| | Pinsa met gekookte ham en ananas | |
| | Pita saus | |
| | Pommes duchesse | |