

## Renmans - Immer gute Qualität

Kategorie : Zubereitungen Unterkategorie : Alle Wählen Sie aus : -

Ich bin allergisch gegen : -

Produkt suchen:-

600g Hähnchenfilet mit Gemüse + 1	Hähnchen Peking	Preiselbeersosse 250g
pack Nudeln GRATIS	Hähnchen süss-sauer	Putenbraten Orloff mit Käsesosse
600g Marinierte Rumpsteak + 300g	Hähnchen Tikka Masala	Putenbraten Orloff mit Käsesosse
Bradkartoffelnpommes de terre à	Hähnchen Tikka Masala	Putenkeule mit Thymian-und
rissoler	Hähnchenbrust mit Gemüse	Honigsosse
Andalusische Sosse	Hausgemachte Makkaroni	Putenkeule mit Thymian-und
Apfelchutney mit roten Früchten	Hausgemachtes Hackbällchengratin	Honigsosse
Apfelchutney mit roten Früchten	_mit Chicorée	Putenrolle mit Pesto Verde
Äpfeln mit Preiselbeeren (2 Stücke)	Hausgemachtes Hackbällchengratin	Quadratische Häppchen mit Butter
Barbecue Sosse	_mit Chicorée	Quadratische Häppchen mit Butter
Birnen in Sirup	Heiße Blitze	Rindfleischhaschee mit Brokkoli
Birnen in Sirup	Hühnchen Donut	Rösti mit Speck und Emmentaler Käse
Blanquette de veau préparée	Hühnerpastetchenfüllung	Röstkartoffeln
Blätterteig Ziegenkäse Thymian Honi	g Kalte Barbecue Sosse	Röstkartoffeln
Blätterteig Ziegenkäse Thymian Honi	g Kartoffel-, Raclettekäse- und	Rotzungenfilet in Weißweinsauce mit
Blumenkohlgratin	Speckpfanne	Gemüse (4St)
Bohnen mit Speck und gekochte	Kartoffelgratin	_Rotzungenfilet in Weißweinsauce mit
Möhren (2 Pers.)	_Kartoffelgratin	Gemüse
Bolognaise Sosse	_Kartoffelgratin mit Trüffel	Roulade hiver champignons/poireaux
Bolognaise Sosse	Kartoffelkroketten (15st)	Salat Spirelli
Braten vom Königsputenfilet mit	Kartoffelsalat tartar	Sauce Tartar
Pilzsauce 1Stück = 100g (50g Fleisch	Kartoffelspieß mit Speck	Scampi diabolique
und 50g Sauce)	KäseKroketten (handwerklich)	Scampi mit süßsauer Sosse
Braten vom Königsputenfilet mit	Kleine Blätterteigpastete mit Käse	Scampipfanne
Pfeffersauce 1Stück = 100g (50g	Kleine Blätterteigpastete mit Käse	Scampipfanne
Fleisch und 50g Sauce)	knuspriges Hühnerfilet	Schale Chicoree/Blumenkohl/Tomate
Bratwurstbrötchen	Kohl Schinken Käse	2 Pers
Calzone mit vorgekochten Hühner-	Königinnepastechen	Schinken-Käse-Zopf
Cordon bleu	Königinnepastechen	Schweinebraten mit rosa Pfeffersoße
Calzone mit vorgekochten Hühner-	Krabbencocktail in Tomaten mit	Sortiment von 3 Saucen + 1 gratis:
Cordon bleu	_Rohkost	Tartar, Andalouse, Knoblauch,
Cannelloni	Krustade	Cocktail
Cannelloni mit Spinat und Ricotta	Kürbis-Halloween-Blätterteig	Sortiment von 3 Saucen + 1 gratis:
Carpaccio	Lasagne (+/- 400 g.)	Tartar, Andalouse, Knoblauch,
CBohnen mit Speck und gekochte	Lasagne bolognaise	Cocktail
Möhren (2 Pers.)	Lasagne mit Lachs	Sosse fine Champagne 250g
Chicken crusties	_Loempia	Sosse fine Champagne 250g
Chicken crusties	–Macaroni mit Schinken und Käse	Sosse mit Knoblauch
Chinesische Neujahr	Menü Perlhuhn (2 Pers.)	Spirelli bolognaise
Cocktail Sosse		Supreme cassolette vom Meer

Cordon bleu von vorgegartem	Menü Perlhuhn2 Personen	Supreme Muschel vom Meer
Hähnchen	Menü Truthahn (2 Pers.)	Tartiflette
Cordon bleu von vorgegartem	Menü Truthahn2 Personen	Tartiflette
Hähnchen	Mischung aus frischem Gemüse	Trüffelsosse 250g
Dauphinois mit Zucchini und Tomaten Nudeln mit Scampi		Truthahnfilet royal in feiner
Dauphinois mit Zucchini und Tomaten Nudeln mit Scampi		Champagnesosse 1Stück = 100g (50g
Entenkeule in Portweinsauce 1 Stück	=Nudeln Schinken mit Käsesauce	Fleisch und 50g Sauce)
400g (200g Fleisch + 200g Sauce)	_Nudelsalat pesto rosso	Truthahnfilet royal in feiner
Festtagssoße mit Preiselbeeren 250g	Ostermenü (BBQ)	Champagnesosse 1Stück = 100g (50g
Fleischbällchen auf indische Art	Ostermenü (Fondue)	Fleisch und 50g Sauce)
Frikadelle mit Sosse	Ostermenü 2p.	Valentinstagmenü
Frischlingsragout	_Pasta-Salat Pesto-Verde	Valentinstagmenü
Frischlingsragout	Peking-nudeln	Vorgegarte Geflügelrolle (150g)
Gefüllte Kartoffeln	Perlhuhnbrust in Veronique-Sauce	Vorgegarte Geflügelrolle 150G
Gefüllte Kartoffeln	Portososse 250g	Vorgegartem Hähnchenfilet mit Sosse
Gefülltes Perlhuhn festliche	Portososse 250g	Vorgegartem Putenfilet mit Sosse
Preiselbeersauce (350 g Fleisch und		1Stück = 100g (50g Fleisch und 50g
250 g Sauce) für 2 Pers.	_	Sauce)
Gefülltes Perlhuhn festliche		Vorgegartem Putenfilet mit Sosse 1
Preiselbeersauce 1 Stück=600g (350g		Stück=100g (50g Fleisch + 50g Sauce)
Fleisch + 250g Sauce)	_	Vorgegartes Hähnchenfilet
Geschmorte Schweinebäckchen	_	italienischer Art
Gratin aus Macaire-Kartoffeln (2 Pers.		Vorgegartes Hühnchen Filet
Gratin aus Macaire-Kartoffeln (2 Pers.	<u>)</u>	Champignon
Gratin de chou-fleur	_	Vorgekochtes Hühner-Cordon bleu
Gratin von Endivien	_	mit Äpfeln und Curry
Gratin von Endivien	_	Vorgekochtes Hühner-Cordon bleu
graue Garnelenkroketten		mit Brie und Honig
(handwerklich)	_	Zopf Geflügel Pilze
Hähnchen Peking	_	Zubereitete Carbonnades vom Rind
		Zunge in Madeirasosse

Dokument generiert am :31/03/2025 05:48