



Beenhouwerij Renmans. Altijd kwaliteit.

Categorie : Feestproducten

Subcategorie : Bereide gerechten op te warmen

Filteren : -

Ik ben allergisch voor : -

Producten zoeken : -

Eendenbil met portosaus 1stuk = 400g (200g vlees + 200g saus)	Kalkoenbout met tijm en honing	Scampi diabolique
Everzwijnstoofpotje	Kalkoenfilet royal in fine champagne saus 1stuk = 100g (50g vlees en 50g saus)	Scampi noedels
Fazantenfilet Grand-Veneur	Kalkoenfilet royal in fine champagne saus 1stuk = 100g (50g vlees en 50g saus)	Suprême van parelhoen met saus Veronique
Fazantenfilet Grand-Veneur	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.)	Vis vol-au-vent
Gevulde parelhoen met feestsaus met veenbessen 1stuk=600g (350g vlees + 250g saus)	Menu Gevulde parelhoen2 personen	Vol-au-vent
Gevulde videe	Menu hertenstoofpotje (2 pers.)	Voorgegaarde kalkoenfilet in saus 1stuk = 100g (50g vlees + 50g saus)
Hertenstoofpotje	Menu kalkoengebraad (2 pers.)	Voorgegaarde kalkoenfilet in saus 1stuk = 100g (50g vlees en 50g saus)
Hertenstoofpotje	Menu kalkoengebraad 2 personen	
Kalkoenbout met tijm en honing	Portosaus 250g	

Document gegenereerd op :04/12/2024 04:13