



Beenhouwerij Renmans. Altijd kwaliteit.

Categorie : Traiteur

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	Kalkoenbout met tijm en honing	Scampi noedels
Everzwijnstoofpotje	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)
Fazantenfilet Grand-Veneur	Kalkoenorloff in kaassaus	Videekoekjes
Feestsaus met veenbessen 250g	Kalkoenorloff in kaassaus	Vis vol-au-vent
Fine champagne saus 250g	Menu Gevulde parelhoen (2 pers.)	Vol-au-vent
Gevulde parelhoen met feestsaus met veenbessen voor 2 pers	Menu Gevulde parelhoen 2 personen	Voorgegaarde kalkoenfilet in saus 1stuk = 100g (50g vlees + 50g saus)
Gevulde parelhoen met feestsaus met veenbessen 1stuk=600g (350g vlees + 250g saus)	Menu kalkoengebraad (2 pers.)	Voorgegaarde kalkoenfilet in saus 1stuk = 100g (50g vlees en 50g saus)
Gevulde videe	Menu kalkoengebraad 2 personen	
Hertenstoofpotje	Portosaus 250g	

Document gegenereerd op :22/12/2024 04:10