



Beenhouwerij Renmans. Altijd kwaliteit.

Categorie : Traiteur

Subcategorie : alle

Filteren : -

Ik ben allergisch voor : -

Producten zoeken : -

4 halve vogelnestjes + 500g puree gratis	Hete bliksem	Pommes duchesse
600g gemarineerde rumsteak + 300g bakaardappeltjes	Italiaanse kipfilet gepaneerd	Portosaus 250g
600g kippenblokjes met groenten + 1 pakje noedels GRATIS	Kaasmandje	Portosaus 250g
Aardappelen macaire	Kaasrol met ham	Potje loempiasaus 50g
Aardappelen macaire	Kaasrol met ham	Rosti spek emmental
Aardappelgratin met truffel	Kalkoen tonnato	Scampi diabolique
Aardappelpuree	Kalkoen tonnato	Scampi fritti
Aardappelpuree	Kalkoenbout met tijm en honing	Scampi fritti + tartaarsaus
Aardappelsalade tartaar	Kalkoenbout met tijm en honing	Scampi in zoetzure saus
Ambachtelijk kaaskroketten	Kalkoenfilet royal in fine champagne saus 1stuk = 160g (80g vlees + 80g saus)	Scampi noedels
Ambachtelijk kaaskroketten	Kalkoenfilet royal in fine champagne saus 1stuk = 100g (50g vlees en 50g saus)	Scampi noedels
Andalousesaus	Kalkoenfilet royal in fine champagne saus 1stuk = 100g (50g vlees en 50g saus)	Scampi red curry met noedels
Appelchutney met rode vruchten	Kalkoenfiletgebraad royal met pepersaus 1 stuk = 100g (50g vlees en 50g saus)	Scampi zoet-zuur met noedels
Appelchutney met rode vruchten	Kalkoenfiletgebraad royal met champignonsaus 1stuk = 100g (50g vlees en 50g saus)	Scampipannetje
Appels met veenbessen (2 stuks)	Kalkoenorloff in kaassaus	Scampipannetje
Appels met veenbessen (2st)	Kalkoenorloff in kaassaus	Soesje met ham en kaas
Assortiment 3 sauzen + 1 gratis: tartaar, andalouse, look, cocktail	Kalkoenpavé in pepersaus	Spaghettisau
Assortiment 3 sauzen + 1 gratis : tartaar, andalouse, look, cocktail	Kalkoenpave in saus	Spaghettisau
Bakaardappeltjes	Kalkoenrol pesto verde	Spirelli bolognaise
Bakaardappeltjes	Kip Peking	Spirelli salade
Balletjes in saus	Kip Peking	Suprême van parelhoen met saus
Balletjes in saus	Kip tikka masala	Veronique
Balletjes op Indische wijze	Kip tikka masala	Tartaarsaus
Barbecuesaus	Kip Zoet-Zuur	Tartiflette
Bearnaise saus	Kipfilet met groenten	Tartiflette
Bereid groenteschoteltje	Kipgebraadje in feestsaus met veenbessen (2pers = 350g vlees + 250g saus)	Tomaat met roze garnalen cocktail en groentjes
Bereid groenteschoteltje	kippendonut	Tomatensoep mascarpone
Bereide varkenswangetjes	Koude Barbecuesaus	Tomatensoep mascarpone
Bladerdeeg ham kaas	Krokante kipschnitzel	Tong in madeirasaus
Bladerdeegje met geitenkaas tijm honing	Lasagne (±400g)	Tongscharfilet in witte wijnsaus met fijne groentjes (4st)
Bladerdeegje met geitenkaas tijm honing		Tongscharfilet in wittewijnsaus met fijne groentjes
Bladerdeegvlecht gevogelte		Truffelsaus 250g
		Varkensgebraad in roze pepersaus
		Veenbessensaus 250g
		Verse aardappelkroketten (10st)
		Verse gehaktballetjes van het huis

champignons	Lasagne (+/- 400 g.)	Videekoekjes
Bloemkoolgratin	Lasagne met zalm	Videekoekjes
Bloemkoolgratin	Loempia	Vis vol au vent
Boontjes met spek en bereide worteltjes (2 pers.)	Loempia	Vis vol-au-vent
Boontjes met spek en bereide worteltjes (2 pers.)	Looksaus	Vispannetje
Boontjes met spek en bereide worteltjes (2 pers.)	Macaroni met hesp en kaas	Vispannetje
Cannelloni	Macaroni van het huis	Vogelnestjes in tomatensaus
Cannelloni spinazie ricotta	Menu eendenbillen porto 3 gangen	Vol-au-vent
Carpaccio	Menu eendenbillen porto 5 gangen	Vol-au-vent
Champignon roomsaus	Menu Gevulde parelhoen (2 pers.)	Voorgegaard kipfilet champignon
Chicken crusties	Menu Gevulde parelhoen 2 personen	Voorgegaard kippenboomstammetje (±150g)
Chicken crusties	Menu hertenstoofpotje	Voorgegaard kippenboomstammetje (150g)
Cocktailsaus	Menu kalkoen 3 gangen	Voorgegaard kippenboomstammetje (150g)
Croissant ham kaas	Menu kalkoen royal	Voorgegaarde kalkoenfilet in saus 1 stuk
Driekoningentaart met ham en kaas (4 pers.)	Menu Rijkstafel	= 100g (50g vlees en 50g saus)
Eendenbil met portosaus 1 stuk = 360g (180g vlees + 180g saus)	Mix verse groentjes	Voorgegaarde kalkoenfilet in saus 1 stuk
Eendenbillen à l'orange 1 stuk = 360g (180g vlees en 180g saus)	Noedels met ham en kaas	= 160g (80g vlees + 80g saus)
Eirol met emmentaler	Ovenschotel met bloemkool	Voorgegaarde kip cordon bleu calzone
Everzwijnstoofpotje	Ovenschotel met bloemkool	Voorgegaarde kip cordon bleu calzone
Feestsaus met veenbessen 250g	Ovenschotel met prei	Voorgegaarde kip cordon bleu met brie en honing
Fine champagne saus (±250g)	Paasmenu	Voorgegaarde kip cordon bleu met appel en curry
Fine champagne saus (±250g)	Paasmenu (barbecue)	Voorgegaarde kip cordon bleu met brie en honing
Flammkuchen emmentaler	Paasmenu (fondue)	Voorgegaarde kippen cordon bleu
Flammkuchen raclette	Paëlla	Voorgegaarde kippen cordon bleu
Gehaktschotel broccoli	Pastasalade met zalm	Voorgegaarde kippenborstfilet in saus
Gentse waterzooi	Pastasalade met zalm	Winterrollade prei en champignons
Gevulde parelhoen met feestsaus met veenbessen voor 2 pers	Pastasalade op thaise wijze	Witloof in hesp
Gevulde videe	Pastasalade pesto verde	Witloof in hesp
Gevulde videe	Peertjes in siroop	Witloofschotel met gratin en verse bereide balletjes
Gratin dauphinois	Peertjes in siroop	Witloofschotel met gratin en verse bereide balletjes
Gratin dauphinois courgette tomaat	Peking noedels	Worstenbroodje
Gratin dauphinois courgette tomaat	Pekeroomsaus	Wortel en selder salade
Gratin macaire (2 pers.)	Pinsa met chorizo	Zakouskis
Gratin macaire (2 pers.)	Pinsa met gekookte ham	Zakouskis
Gratin met butternut	Pinsa met gekookte ham	Zomersalade met tonijn
Grijze ambachtelijke garnaalkroketten	Pinsa met gekookte ham en ananas	
Halloweenbladerdeegje	Pinsa met gekookte ham en ananas	
Hertenstoofpotje	Pita saus	