



## 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 champignonsaus 1stuk = 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)	Kalkoenfiletgebraad royal met pepersaus 1 stuk = 100g (50g vlees en 50g saus)	Scampipannetje
Appels met veenbessen (2st)	Kalkoenorloff in kaassaus	Soesje met ham en kaas
Assortiment 3 sauzen + 1 gratis: tartaar, andalouse, look, cocktail	Kalkoenorloff in kaassaus	Spaghettisaus
Assortiment 3 sauzen + 1 gratis : tartaar, andalouse, look, cocktail	Kalkoenpavé in pepersaus	Spaghettisaus
Bakaardappeltjes	Kalkoenpave in saus	Spirelli bolognaise
Bakaardappeltjes	Kalkoenrol pesto verde	Spirelli salade
Balletjes in saus	Kip Peking	Suprême van parelhoen met saus
Balletjes in saus	Kip Peking	Veronique
Balletjes op Indische wijze	Kip tikka masala	Tartaarsaus
Barbecuesaus	Kip tikka masala	Tartiflette
Bearnaise saus	Kip Zoet-Zuur	Tartiflette
Bereid groenteschotelje	Kipfilet met groenten	Tomaat met roze garnalen cocktail en groentjes
Bereid groenteschotelje	Kipgebraadje in feestsaus met veenbessen (2pers = 350g vlees + 250g saus)	Tomatensoep mascarpone
Bereide varkenswangetjes	kippendonut	Tomatensoep mascarpone
Bladerdeeg ham kaas	Koude Barbecuesaus	Tong in madeirasaus
Bladerdeegje met geitenkaas tijm honing	Krokante kipschnitzel	Tongscharfilet in witte wijnsaus met fijne groentjes (4st)
Bladerdeegje met geitenkaas tijm honing	Lasagne (±400g)	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 = 100g (50g vlees en 50g saus)
Driekoningentaart met ham en kaas (4 pers.)	Menu Rijkstafel	Voorgegaarde kalkoenfilet in saus 1 stuk = 160g (80g vlees + 80g saus)
Eendenbil met portosaus 1 stuk = 360g (180g vlees + 180g saus)	Mix verse groentjes	Voorgegaarde kip cordon bleu calzone
Eendenbillen à l'orange 1 stuk = 360g (180g vlees en 180g saus)	Noedels met ham en kaas	Voorgegaarde kip cordon bleu calzone
Eirol met emmental	Ovenschotel met bloemkool	Voorgegaarde kip cordon bleu met brie en honing
Everzwijnstoofpotje	Ovenschotel met bloemkool	Voorgegaarde kip cordon bleu met brie en honing
Feestsaus met veenbessen 250g	Ovenschotel met prei	Voorgegaarde kip cordon bleu met appel en curry
Fine champagne saus (±250g)	Paasmenu	Voorgegaarde kippen cordon bleu
Fine champagne saus (±250g)	Paasmenu (barbecue)	Voorgegaarde kippen cordon bleu
Flammkuchen emmentaler	Paasmenu (fondue)	Voorgegaarde kippenborstfilet in saus
Flammkuchen raclette	Paëlla	Winterrollade prei en champignons
Gehaktschotel broccoli	Pastasalade met zalm	Witloof in hesp
Gentse waterzooi	Pastasalade met zalm	Witloof in hesp
Gevulde parelhoen met feestsaus met veenbessen voor 2 pers	Pastasalade op thaise wijze	Witloofschotel met gratin en verse bereide balletjes
Gevulde videe	Pastasalade pesto verde	Witloofschotel met gratin en verse bereide balletjes
Gevulde videe	Peertjes in siroop	Worstenbroodje
Gratin dauphinois	Peertjes in siroop	Wortel en selder salade
Gratin dauphinois courgette tomaat	Peking noedels	Zakouskis
Gratin dauphinois courgette tomaat	Peperroomsaus	Zakouskis
Gratin macaire (2 pers.)	Pinsa met chorizo	Zomersalade met tonijn
Gratin macaire (2 pers.)	Pinsa met gekookte ham	
Gratin met butternut	Pinsa met gekookte ham en ananas	
Grijze ambachtelijke garnaalkroketten	Pinsa met gekookte ham en ananas	
Halloweenbladerdeegje	Pita saus	
Hertenstoofpotje		