



Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : Barbecue

Sous-catégorie : fr

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

| | | |
|--|---|---|
| Bifana Gefligel | Kallefsbrochette Natur | Pouletsfillecken Marinéiert (fresch) |
| Bifana Schwäin | Kallefskoteletten | Pouletszoossiss fir op de Grill |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun | Kéiswirschtchen Kranz vu Schoffleesch | Pure Rëndsfilet Rëndsbrochetten marinéiert |
| Brëschten fir ze grillen | Lammbrochetten marinéiert | Rëndsbrochetten natur |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert | Lammkoteletten | Rëndsrëpp mat Schank |
| Brochetten Duo | Lammkoteletten fir ze Grillen | Rëndsspiiss aus der Regioun |
| Brochetten Hawaii | Lammsteak vum gigot mat Schank | Renge Filet aus der Regioun |
| Brochetten mini-Bouletten | Lammsteaks vum Gigot marinéiert | Salsa-Spiiss |
| Brochetten Trio | Leidelenger | Schmul mat Menthe |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen | Letzebuenger Grillwurst | Schnitzel vum Schnuddelhong |
| Brochetten vum Chef | Lëtzebuergesch Brochetten | Schnitzel vum Schnuddelhong marinéiert |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun | Marinéiert Côte à l'os Rend Marinéiert Entrecôte | Schwéngsbrochetten marinéiert Schwéngsbrochetten natur |
| Chicken kids | Marinéiert Kallefsbrochette | Schwéngskotelett fir ze grillen |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir | Marinéiert Kallefskotelett Marinéiert leweschter vum Poulets- strëmpele | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der Héichrëpp |
| Côte à l'Os Black Angus | Marinéiert Pouletsstrëmpele | Schwéngsmedaillon marinéiert |
| Côte à l'Os vum Schwäin | Marinéiert Rëppercher | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis : |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert | Marinéiert Scampien | Tartarezooss, Knuewelekszooss, andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560 g) |
| Degustatiounsplateau (±240g) | Marinéiert Scampisspiisser | Spare-Ribs "Piri-Piri" |
| Entrecôte aus der Regioun | Marinéierte Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu) |
| Entrecôte vum Black Angus | Marinéierte Filetvun der Int | Spiiss Lëtz Pouletsfilet |
| Faux Filet | Marinéierte Kallefmedaillon | Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart |
| Faux filet vum Päerd marinéiert | Marinéierte Pouletsrumsteak | Spiiss mat Intefilet |
| Fierkelskoteletten | Marinéierte Rëndspavé | Spiiss mat marinéiertem Saumon |
| Fierkelskoteletten marinéiert | Marinéierte Saumonspavé op der Haut | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert |
| Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert | Marinéierte Speck | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur |
| Frësch Pouletshämmercher | Mettwurst | Tomat mat Thon (±170g) |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet | Mini Brochetten Gefligel | Tomatenzalot |
| Gefüllte Gromperen | Mini brochetten Lamm | Tranche gekachten Ham mat BBQ- Zooss marinéiert |
| Gefligelbrochetten marinéiert | Mini Brochetten Schwäin | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill |
| Gefligelbrochetten natur | Mini Brochetten Spëck | Viennoise mat gereechertem Speck |
| Gegrilltes vun Chef | Minibrochetten vum Kallef | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet |
| Gekachte Mettwurst mat Keis | Minibrochetten vum Päerd | Weinsaucisse |
| Geméismacedoine | Minibrochetten vum Rand | |
| Gemëschtchen | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht | |
| Brochetten(Rënd/Schwéng) | Nuddelen mat Scampi | |
| Gerullte Speck | | |

| | | |
|---|--|--|
| Grompere fir an der Pan ze broden | Picanha (Rëndfleisch aus Uruguay) | Wierschtercher esou wéi se sinn |
| Gromperegratin | Picanha-Spiiss | Wierschtercher mat Kéis fir de Grill |
| Gromperekichelcher | Piisch mat Thon | Wierschtercher mat Speck fir de Grill |
| Gromperenzalot | Pitabrou | Wuechtel-Broschett (±125g) |
| Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g) | Poulet churrasco Poulet-Mozzarella-Grillwurst | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels) Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis |
| Halskotelett fir ze grillen | Pouletsfilet | Zervelat ardenner Art a Weis |
| Hamburgerbréitche (200 g) | | Zoossiss (Schwein/Rand) |
| Hammelrumsteck marinéiert | | Zoossiss Baueren |
| Hämmelsspiisser Royal | | Zoossiss Chipolata |
| Kallefs-Chipolata | | Zoossiss Merguez |

Document généré le :29/04/2026 17:30