

VOLLEDIGE BBQ-SERVICE

WIJ ZORGEN VOOR ALLES!

COSY BBQ € 22 p.p., mogelijk vanaf 4 personen.

VLEES:

Gemarineerde biefstuk
Kruidige kippensaté
Chipolata
Gemarineerde piri-iri spareribs
Gelakt buikspek

GARNITUUR:

3 soorten huisbereide salades, aardappelsalade, assortiment groenten
Huisbereide sauzen: Mas saus, mayonaise, cocktail en tartaar
Mini broodjes

SUPPLEMENT: Scampibrochette / Zalmpapillot: + €3,5 per stuk

BBQ DELUXE € 33,5 p.p., mogelijk vanaf 4 personen.

VIS:

Zalmpapillot met frisse groentjes
Gemarineerde scampibrochette

WARME SAUZEN:

Champignonsaus, peperroomsaus & bearnaisesaus

VLEES:

Rib-eye Black Angus steak
Gegrild lams
Gemarineerde kippensaté
Gelakt buikspek
Witte bbq worst

GARNITUUR:

Gepofte aardappelen, Zuiderse pasta-salade, Aardappelsalade, Assortiment groenten
Huisbereide sauzen: Mas saus mayonaise, cocktail en tartaar
Mini broodjes

BAKSERVICE TER PLAATSE

€ 200, incl. kok, barbecuetoestel en toebehoren. Mogelijk vanaf 20 personen.

Voor alle voorwaarden: bezoek onze website.



'BURGERLIJK' GENIETEN € 18 p.p., mogelijk vanaf 4 personen.

Huisbereide black angus burger
Pulled pork burger
Visburger

Smeuige gegrilde bun's
Cheddar, koolsla, jalapeños, nachos
barbecuesaus, chilimayonaise,...

MAS FOODSTORE Sint-Hubertusstraat 66, Bilzen-Hoeselt

Open: woensdag t.e.m. vrijdag: 8 - 18 uur
zaterdag: 8 - 17 uur - zondag: 8 - 12 uur
maandag en dinsdag: gesloten

012 22 78 85 - info@traiteurmas.be

Blijf ook op de hoogte via:

www.traiteurmas.be fb.com/traiteurmas @traiteur_mas



SCAN EN ONTDEK
ONZE FEESTFORMULES



BBQ

**JOUW PARTNER
VOOR DE
PERFECTE BARBECUE!**



ONZE EIGEN SLAGERIJ VAKMANSCHAP GEGARANDEERD!

Bij Traiteur Mas werken we met de beste stukken vlees, rechtstreeks uit onze eigen slagerij. Vers, smaakvol en zorgvuldig geselecteerd door onze meesterslager Patrick.

- Rund, varken, kip en lam van topkwaliteit
- Ideaal voor barbecue, perfect gemarineerd en geportioneerd
- Van entrecôte tot speklapjes, wij hebben alles in huis!



VIJF TIPS VOOR EEN PERFECTE GRILLERVARING!

1. Haal het vlees op tijd uit de koelkast

Laat vlees minstens 30 minuten op kamertemperatuur komen voordat je het grilt. Zo krijg je een gelijkmatige garing.

2. Gebruik een mix van direct en indirect grillen

Grill steaks en burgers direct boven het vuur voor een knapperige korst, en gaar dikkere stukken vlees (zoals kip en ribben) langzaam aan de zijkant van de grill.

3. Laat gegrild vlees even rusten

Snijd vlees niet direct na het grillen aan. Laat het 5-10 minuten rusten,

zodat de sappen zich goed kunnen verdelen en het extra sappig blijft.

4. Voeg smaak toe met marinades en rubs

Marineer je vlees enkele uren op voorhand of gebruik een dry rub met kruiden voor extra smaak.

Vraag naar onze huisgemaakte marinades, rubs en vuurkruiden!

5. Gebruik een kernthermometer

Voor perfect gegaard vlees:

- Rund medium: 55-60°C
- Varkensvlees: 63°C
- Kip: 75°C

VOOR ELKE BARBECUE-FAN EEN GREEP UIT ONS AANBOD

Tijdens het barbecue-seizoen hebben we heel wat producten op voorraad. Wil je zeker zijn of heb je een grotere groep te gast? Geef tot 3 dagen op voorhand je bestelling aan ons door. Je kan dan alles komen afhalen in onze foodstore.

Prijzen zijn per 100 gram tenzij anders aangegeven

Malse biefstuk - € 2,6
Tomahawk (per 1 à 1,3 kilo/st.) - € 38/kg
Rib eye black angus - € 4,2
Ierse picanha - € 2,8
Rundsbrochette - € 2,6

Spekfakkels - € 2,6
Chipolata - € 1,35
Souvlaki's - € 2,2
Huisbereide hamburgers - € 1,7
Spare ribs piri piri - € 2,1
Witte bbq worst - € 1,46
Traag gegaard gelakt buikspek - € 1,85
Spieringkotelet - € 1,75
Pulled pork - € 2,8

Kippenspies - € 2,1
Kipbrochette - € 2,2
Kippendrumstick gemarineerd - € 1,25
Kippenvleugels gemarineerd - € 1,25
Kipchipolata - € 1,6

Lamskotelet - € 3,6
Lamssouvlaki - € 4,1

Peperroomsaus - € 5/500 g
Champignonsaus - € 5/500 g
Bearnaise saus - € 5/500 g

Zalmpapillot (weekprijs)
Scampibrochette (weekprijs)

Groentenspies - € 3,5/st.
Veggie burger - € 4/st.
Gevulde aardappel/zure room - € 3/st.

HUISBEREIDE SALADES

Aardappelsalade - € 1,15
Pastasalade beenham/erwten - € 1,3
Griekse pasta salade/rode pesto/feta - € 1,65
Couscous salade/ras el hanout/olijven - € 1,4
Griekse salade - € 1,9/100 g

Huisbereide cocktail, tartaar, mas dressing, mayonaise - € 1,2/100 g

