



# BUFFETTEN

AFHAAL & LEVERING - 2026

Hapjes	2	Steengrill / teppanyaki	4	Warm buffet	6
Mini belegde broodjes	2	Pastabuffet	4	Winter BBQ	6
Tapasplankje apéro	2	Partypannen	4	Breugel buffet	7
Soep	2	Hoofdgerecht: Kaasschotel	4	Festivalformule / Streetfood	7
Voorgerecht	2	Tapasplank koud volwaardig	5	Desserts	8
BBQ buffet 1	3	Grieks koud & warm buffet	5	Verhuur	8
Luxe BBQ buffet	3	Koud buffet	5	Voorwaarden en levering	8



## HAPJES

*Minstens 10 stuks per soort*

### **KOUDE HAPJES € 2,75/st.**

- vitello tonato / kappertjes / ansjovismayonaise
- carpaccio van runds / truffelmayonaise / pijnboompitten
- hartige macaron tomaat / basilicum
- mousse van vis / ansjovismayonaise
- gravad lax / dille / zure room

### **WARME HAPJES\* € 2,75/st.**

- seizoenssoepje
- ibericokroketje / truffelmayonaise
- mosselkroket
- kaaskroketje / truffelmayonaise

*\*Warme hapjes zonder personeel dienen zelf opgewarmd te worden.*

## MINI BELEGDE BROODJES

*Minstens 10 stuks per soort*

### **ASSORTIMENT BELEGDE MINI BROODJES € 2/st.**

Kaas, hesp, salami, vleessalade, huisbereide préparé, eiersalade, kip curry,...

### **ASSORTIMENT BELEGDE MINI BROODJES LUXE € 2,25/st.**

Gerookte zalm kruidenkaas, brie spek siroop, krabsalade, zalmsalade, tonijnsalade, parmaham pesto rucola, truffelsalami,...

## **TAPASPLANKJE APÉRO € 6 per persoon**

*Mogelijk vanaf 4 personen*

Tapasplankje voor op tafel als apero:

- Italiaanse charcuterie
- Zuiderse olijven
- Zongedroogde tomaten
- Tapenade en krokantjes
- Kaasblokjes

## SOEP

*Verkrijgbaar per liter*

Tomatensoep € 6

Seizoenssoep € 7

## VOORGERECHT

*Mogelijk vanaf 10 stuks per gerecht*

Carpaccio / truffelmayonaise / pijnboompit / oude parmezaan € 11 per persoon

Vitello tonato / ansjovismayonaise / kappertjes € 11 per persoon

Gravad lax / mierikswortel / wasabimayo / dille € 13,5 per persoon

✓ Burrata / Roma tomaten / basilicumvinaigrette € 12,5 per persoon

*Lees onze voorwaarden op de laatste pagina*



## BUFFETTEN 2026

### AFHAAL & LEVERING

#### **BBQ BUFFET 1 € 22 per persoon**

*Mogelijk vanaf 4 personen*

##### **VLEES:**

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

##### **GARNITUUR:**

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

##### **SUPPLEMENT:**

Scampibrochette + €3,5 per stuk  
Zalmpapillot +€3,5 per stuk

#### **LUXE BBQ BUFFET € 33,5 per persoon**

*Mogelijk vanaf 4 personen*

##### **VIS:**

Zalmpapillot met frisse groentjes  
Gemarineerde scampibrochette

##### **VLEES:**

Black Angus beef  
Gegrild lams  
Gemarineerde kippensaté  
Gelakt buikspek  
Witte bbq worst

##### **WARME SAUZEN:**

Champignonsaus, peperroomsaus & bearnaisesaus

##### **GARNITUUR:**

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

*Lees onze voorwaarden op de laatste pagina*



**STEENGRILL / TEPPANYAKI € 24 per persoon**

*Mogelijk vanaf 4 personen*

**VLEES EN VIS:**

Gemarineerde scampi's  
Kruidige kipfilet  
Varkenshaasje  
Gemarineerde biefstuk  
Chipolata  
Mini huisbereide hamburgers

**GARNITUUR:**

Zuiderse pastasalade  
Aardappelsalade  
Assortiment groenten  
Champignons om te bakken  
Huisbereide sauzen: Mas saus, mayonaise, cocktail en tartaar  
Mini broodjes

**PASTABUFFET € 22 per persoon**

*Mogelijk vanaf 10 personen*

**PASTA'S:** (maximaal 4 pasta's te kiezen)

Verrassing van de chef  
Pasta scampi diabolique  
Lasagne bolognaise  
Licht pittige penne arrabiata  
Pasta carbonara met spekjes  
✔ Ravioli met bospaddenstoelensaus en truffel (+1€ pp)  
Pasta pesto met kip en kerstomaat

**GARNITUUR:**

Parmezaan  
Artisanaal brood

**PARTYPANNEN**

*Mogelijk vanaf 3 personen*

**GRIEKS € 21 per persoon**

Griekse pasta met Provençaalse saus  
Souvlaki's  
Spareribs  
Lamskoteletjes  
Courgette  
Feta

**HOEVEKIP € 21 per persoon**

Limburgse hoevekipfilet  
Vleessaus met sinaas  
Krielaardappeltjes  
Seizoensgroentjes

**VARKENSHAASJE € 21 per persoon**

Duroc varkenshaasje  
Champignonsaus  
Gratin torentjes  
Seizoensgroentjes

**NOORSE ZALMFILET € 23 per persoon**

Gegaarde Noorse zalmfilet  
Witte wijn saus  
Puree  
Frisse groentjes

**HOOFDGERECHT: KAASSCHOTEL**

**€ 17 per persoon**

*Mogelijk vanaf 2 personen*

- Verschillende soorten harde, zachte en romige kazen
- Luikse siroop, huisbereide confituur en melkerijboter
- Fruit en noten
- Artisanaal brood

*Lees onze voorwaarden op de laatste pagina*



## **TAPASPLANK KOUD VOLWAARDIG**

**€ 24 per persoon**

*Mogelijk vanaf 2 personen*

Beste selectie Italiaanse charcuterie  
Harde en zachte kazen  
Kippenvleugels en gehaktballetjes  
Tomaat mozzarella  
Zuiderse bruchetta's  
Carpaccio met truffelmayo, parmezaan en pijnboompitten  
Zuiderse olijven, zongedroogde tomaten  
Tapenades  
Artisanaal brood

## **GRIEKSKOUD & WARM BUFFET**

**€ 27 per persoon**

*Mogelijk vanaf 10 personen.*

### **KOUD:**

Griekse salade met feta, olijven, tomaat, komkommer, rode ui & ijsbergsla  
Witte kool salade  
Ansjovis  
Dolmakis  
Traditionele Griekse pepers  
Zuiders brood  
Griekse pasta

### **WARM:**

Kruidige souvlaki's (varkens en kip)  
Huisbereide moussaka  
Gemarineerde gyros / paprika / ajuin  
Gegrild lams  
Gelakte spareribs  
Gepaneerde inktvisringen\* (dienen zelf gefrituurd te worden bij afhaal\*)

### **SAUZEN:**

Klassieke tzatziki  
Looksaus  
Chilimayo

## **KOUD BUFFET € 31 per persoon**

*Mogelijk vanaf 10 personen.*

### **VIS:**

Haring in het zuur  
Zalm Belle-vue  
Gravad lax  
Pêche met huisbereide krabsalade  
Tomaat grijze garnaal cocktail  
Gerookte vissoorten

### **VLEES:**

Parmaham meloen  
Gekruide kippenboutjes  
Ambachtelijke paté  
Gehaktballetjes  
Hespenrolletjes met asperge

### **GARNITUUR:**

Zuiderse pastasalade  
Aardappelsalade  
Assortiment groenten  
Mini broodjes  
Sauzen: Mas saus, mayonaisse, tartaar & cocktailsaus

### **SUPPLEMENT OPTIONEEL:**

Reuze scampi's : **+€ 6 per persoon**  
Koude kreeft : **+€ 20 per persoon**  
Maatjes haring : **+€ 3,5 per persoon**  
Vitello tonato : **+€ 6 per persoon**  
Carpaccio : **+€ 6 per persoon**

*Lees onze voorwaarden op de laatste pagina*



## **BUFFETTEN 2026** **AFHAAL & LEVERING**

### **WARM BUFFET € 26 per persoon**

*Mogelijk vanaf 10 personen*

#### **VIS:**

Catch of the day vis / prei / beurre blanc

#### **VLEES:**

Traag gegaard varkenshaasje / peperroomsaus

Limburgse hoevekip / champignonroomsaus

Bouletten in Luikse saus

#### **ASSORTIMENT WARME GROENTEN EN AARDAPPELGARNITUUR:**

Seizoen groenten

Gebakken champignons

Aardappelgarnituur:

Gratin dauphinois

Gepofte aardappelen

Optioneel ter vervanging van één van bovenstaande:

Krokette (dienen zelf gebakken te worden)

#### **SUPPLEMENT OPTIONEEL:**

Grootmoeders konijn in pruiemensaus: **+€ 4 per persoon**

### **WINTER BBQ € 28 per persoon**

*Mogelijk vanaf 10 personen*

*Beschikbaar van oktober t.e.m. februari*

#### **VIS:**

Zalmpapillot

#### **VLEES:**

Chipolata

Gelakt buikspek

Gemarineerde biefstuk

Spare-ribs

Gegrilde kipsaté

#### **GARNITUUR:**

Seizoenspuree

Tartiflette (gratin met spek en kaas)

Gebakken champignons

Belgisch witloof

Seizoens groenten

#### **WARME SAUZEN:**

Pepersaus

Champignonsaus

Bearnaise

*Lees onze voorwaarden op de laatste pagina*



**BREUGEL BUFFET € 25 per persoon**

*Mogelijk vanaf 10 personen*

*Beschikbaar van oktober t.e.m. februari*

**VIS:**

Pêche krabsalade  
Gerookte vissoorten  
Nederlandse haring

**VLEES:**

Kalkoengebraad  
Kipkap op grootmoeders wijze  
Huisbereide boerenpaté met uienconfijt  
Parmaham meloen  
Hespenrolletjes met asperge

**WARM:**

Gelakt buikspek / Loonse siroop  
Zwarte pens "bloedworst" uit Limburg  
Witte worst  
Huisbereide Gehaktballetjes in Luikse saus  
Kruidige kippenboutjes  
Gestoofde appelen  
Seizoenspuree

**GARNITUUR:**

Appelmoes  
Belgische Pickles  
Mosterd  
Bruin houthakkersbrood

**SUPPLEMENT OPTIONEEL:**

Stoofvlees met Ter Dolen bier: **+€ 3 per persoon**  
Huisbereide vidé met Limburgse hoevekip  
**+€ 3 per persoon**

**FESTIVALFORMULE / STREETFOOD**

*Mogelijk vanaf 20 personen*

Volwaardige maaltijd: 3 standen: **€ 25 per persoon**

Avondfeest: 2 standen: **€ 17 per persoon**

Snack: 1 stand: **€ 9 per persoon**

Paella / zeevruchten / kip / chorizo (**+ € 2,5 per persoon**)  
Nacho's / cheddar / tomatensalsa / jalapenos  
Home made angus burger / cheddar / koolsalade / bun /  
aangepaste sauzen  
Lamsspiezen / naanbrood / tzatziki / looksaus  
Pulled chicken burger / cheddar / koolsalade /  
aangepaste sauzen  
Souvlaki's / naan brood / ijsbergsla / tzatziki / looksaus  
Tex Mex taco / chili con carne / zure room / guacamole /  
cheddar  
Thaise pad kra pow / kippengehakt / gebakken rijst /  
wokgroenten  
✔ Ravioli / truffel / bospaddenstoelensaus / parmezaan



## BUFFETTEN 2026 AFHAAL & LEVERING

### DESSERTS

- Chocolademousse € 3,5/st.
- Lemon cheese cake € 3,5/st.
- Klassieke Tiramisu € 3,5/st.
- Brownie rode vruchten € 3,5/st.
- Tiramisu speculoos € 3,5/st.
- Red velvet cake € 4/st.
- Verrassingsdessert op bord, van onze patissier € 9/st.

### VERHUUR

*Gehuurd materiaal mag vuil teruggegeven worden*

- Bord € 0,75/st.
- Mes € 0,75/st.
- Vork € 0,75/st.
- Lepel / dessertlepel € 0,75/st.
- Bubbel glas € 0,75/st. (bestelbaar per 25 stuks)
- Wijn glas € 0,75/st. (bestelbaar per 25 stuks)
- Water glas € 0,75/st. (bestelbaar per 25 stuks)
- Cristal bier glas € 0,75/st. (bestelbaar per 24 stuks)
- Statafel Kubo hout € 25/st.

#### **Levering**

- Mogelijk vanaf 20 personen mits beschikbaarheid.
- Prijs op aanvraag.
- Inbegrepen in de levering is het opzetten van het buffet.
- De klant voorziet buffettafels tenzij er bij ons buffettafels gehuurd worden.
- Geleverd materiaal dient door de klant proper teruggebracht te worden tijdens de openingsuren, voor het volgende weekend

#### **Voorwaarden**

- Bestellingen kunnen doorgegeven via mail naar [info@traiteurmas.be](mailto:info@traiteurmas.be) of telefonisch op 012 22 78 85
- Het definitieve aantal personen dient uiterlijk 10 dagen vooraf doorgegeven te worden.
- Buffetten kunnen besteld worden vanaf het aantal personen wat erbij vermeld staat.
- Alle buffetten onder de 20 personen dienen afgehaald te worden, tenzij anders afgesproken.
- Kinderen (tot 12 jaar) aan de helft van de prijs bij buffetten.
- Voor feesten vanaf 500€ vragen we een voorschot van 30% voor de bevestiging van het feest. De reservering is pas definitief na het betalen van het voorschot. Hiervoor ontvangt u een mail.
- Voor vegan alternatieven, allergenen en andere uitzonderingen vragen we een toeslag van 25% per persoon.
- Deze prijzen zijn geldig in 2026.

*Lees onze voorwaarden op de laatste pagina*