



## BUFFETTEN 2024

### Inhoud

► Hapjes .....	2
► Mini belegde broodjes .....	2
► Tapasplankje apero.....	3
► Soep .....	3
► Voorgerecht.....	3
► BBQ buffet 1 .....	4
► Luxe BBQ buffet .....	5
► Steengrill / teppanyaki.....	6
► Kaasplank .....	6
► Pastabuffet .....	7
► Tapasplank koud volwaardig.....	7
► Grieks koud & warm buffet.....	8
► Koud buffet.....	9
► Koud & warm buffet .....	10
► Warm buffet .....	11
► Winter BBQ.....	12
► Kaas & charcuterieplank .....	13
► Breugel buffet koud & warm.....	14
► 4 landen buffet .....	15
► Streetfoodbuffet.....	16
► Desserts.....	17
► Verhuur .....	17
► Personeel.....	18
► Voorwaarden & levering.....	18



## BUFFETTEN 2024

### ► Hapjes

*Minstens 10 stuks per soort.*

#### Koude hapjes

**2.50€/stuk**

- hapje peperkoek / huisbereide préparé / zilveruitjes
- haring / Granny Smith appel / zure room
- rollade gerookte zalm / kruidenkaas / dille / limoen
- gazpacho tomaat / watermeloen / munt ✓
- glaasje grijze garnaal / sla / frisse groentjes
- vitello tonato / kappertjes / ansjovismayonaise
- carpaccio van runds / truffelmayonaise / pijnboompitten
- peperkoek / bloedworst / appel
- scampi / parmaham / mangosausje
- forelmousse / ansjovismayonaise
- mousse van basilicum / tomaat ✓
- huisbereide boerenpaté / krokantje / ajuinkonfijt

#### Warme hapjes\*

**2.75€/stuk**

- seizoensoepje
- ibericokroketje / truffelmayonaise
- gelakt buikspek / pickels
- huisbereid mini hamburgertje
- kippenpies yakitori / looksaus

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

### ► Mini belegde broodjes

*Minstens 10 stuks per soort*

#### Assortiment belegde mini broodjes

**2.00€/stuk**

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

#### Assortiment belegde mini broodjes luxe

**2.25€/stuk**

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



## BUFFETTEN 2024

### ► Tapasplankje apero

*Mogelijk vanaf 4 personen.*

**6.00€/persoon**

Tapasplankje voor op tafel als apero:

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

### ► Soep

*Mogelijk vanaf 3 personen.*

Butternutsoep / wortel / curry* ✓	2,50€/persoon
Tomatensoep / balletjes	2,50€/persoon
Kippensoep / julienne groentjes	3,00€/persoon
Bloemkool / knolseldersoep ✓	3,00€/persoon
Witloofsoep / prei / gruyere kaas ✓	3,00€/persoon
Bisque / saffraan / grijze garnalen	4,50€/persoon
Aspergesoep* ✓	3,50€/persoon
Bospaddenstoelensoep* ✓	3,50€/persoon

\*Enkel verkrijgbaar in het seizoen

### ► Voorgerecht

Carpaccio / truffelmayonaise / pijnboompit / oude parmezaan	11,00€/persoon
Vitello tonato / ansjovismayonaise / kappertjes	11,00€/persoon
Tartaar van ossenhaas / zure room / kappertjes	13,50€/persoon
Tartaar van zalm / mierikswortel / Granny Smith appel	13,50€/persoon
Carpaccio van coquille / honing mosterd / sinaas / mosterdsla	14,50€/persoon
Tartaar van krab / yuzuparels / mierikswortelsausje / sinaas	13,00€/persoon
Burrata / Roma tomaten / basilicumvinaigrette ✓	12,50€/persoon



## BUFFETTEN 2024

### ► BBQ buffet 1

*Mogelijk vanaf 4 personen.*

**22€/persoon**

#### Vlees:

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

#### Garnituur:

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

#### Supplement:

Scampibrochette + 3,50€ per stuk  
Zalmpapillot +3,50€ per stuk

#### Bakservice ter plaatse: 150€\*

*Mogelijk vanaf 20 personen.*

*\*Inbegrepen hierbij is een kok, een bbq-toestel en toebehoren.  
Hierin is een kok voor +/- 3 uren verrekend. Moest de kok langer nodig zijn of het feest loopt uit, dan wordt er 36€/uur extra aangerekend.*

*Vanaf 50 personen is het verplicht om bediening erbij te nemen aan 30€/uur om de kok te ondersteunen met het opzetten, bedienen, bijvullen en afruimen van het buffet.*



## BUFFETTEN 2024

### ► Luxe BBQ buffet

*Mogelijk vanaf 4 personen.*

**33.50€/persoon**

#### Vis:

Zalmpapillot met frisse groentjes  
Gemarineerde scampibrochette

#### Vlees:

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

#### Warme sauzen:

Champignonsaus, peperroomsaus & bearnaisesaus

#### Garnituur:

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

#### Bakservice ter plaatse: 150€\*

*Mogelijk vanaf 20 personen.*

*\*Inbegrepen hierbij is een kok, een bbq-toestel en toebehoren.*

*Hierin is een kok voor +- 3 uren verrekend. Moest de kok langer nodig zijn of het feest loopt uit, dan wordt er 36€/uur extra aangerekend.*

*Vanaf 50 personen is het verplicht om bediening erbij te nemen aan 30€/uur om de kok te ondersteunen met het opzetten, bedienen, bijvullen en afruimen van het buffet.*



## BUFFETTEN 2024

### ► Steengrill / teppanyaki

**22€/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

### ► Kaasplank

**20.50€/persoon**

*Mogelijk vanaf 2 personen*

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



## BUFFETTEN 2024

### ► Pastabuffet

*Mogelijk vanaf 10 personen.*

**21.00€/persoon**

Keuze uit 4 pasta's

#### Pasta's:

Pasta scampi diabolique

Lasagne bolognaise

Licht pittige penne arrabiata

Pasta champignon pancetta parmezaan

Pasta carbonara

Ravioli met bospaddenstoelensaus en truffel (+1€ pp) ✓

Pasta pesto met kip en kerstomaat

Cannelloni ricotta spinazie ✓

Macaroni kaas en hesp

#### Garnituur:

Parmezaan

Tomaatjes / lente-ui

Brood

### ► Tapasplank koud volwaardig

*Mogelijk vanaf 2 personen.*

**23.50€/persoon**

6 soorten Italiaanse charcuterie

3 soorten harde en zachte kazen

Kippenvleugels en gehaktballetjes

Tomaat mozzarella

Bruchetta's (klassieke tomaat en kruidenkaas gerookte zalm)

Carpaccio met truffelmayo, parmezaan en pijnboompitten

Zuiderse olijven, zongedroogde tomaten

Tapenades

Aangepast brood



## BUFFETTEN 2024

### ► Grieks koud & warm buffet

*Mogelijk vanaf 10 personen.*

**26.00€/persoon**

#### Koud:

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

#### Warm:

Kruidige souvlaki's (varkens en kip)  
Huisbereide moussaka  
Gemarineerde gyros / paprika / ajuin  
Gegrild lams  
Gelakte spareribs  
Griekse pasta / zuiderse tomatensaus  
Gepaneerde inktvisringen

#### Sauzen:

Klassieke tzatziki  
Looksaus  
Chilimayo





## BUFFETTEN 2024

### ► Koud buffet

*Mogelijk vanaf 4 personen.*

**30.00€/persoon**

#### Vis:

Noordzee haring  
Gegaarde Noorse zalmfilet  
Gerookte zalm  
Pêche met huisbereide krabsalade  
Tomaat grijze garnaal cocktail  
Gerookte makreel

#### Vlees:

Parmaham meloen  
Gekruide kippenboutjes  
Ambachtelijke paté  
Gehaktballetjes  
Hespenrolletjes met asperge

#### Garnituur:

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



## BUFFETTEN 2024

### ► Koud & warm buffet

*Mogelijk vanaf 20 personen.*

**30.00€/persoon**

#### Koud: vis en vlees:

Noordzee haring  
Gegaarde Noorse zalmfilet  
Gerookte zalm  
Pêche met huisbereide krabsalade  
Tomaat grijze garnaal cocktail  
Parmaham meloen  
Gekruide kippenboutjes  
Ambachtelijke paté  
Hespenrolletjes met asperge

#### Koude garnituur:

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

#### Warm: vis en vlees:

Vispannetje / kreeftensaus / zalm / kabeljauw / scampi  
Limburgse hoevekip / peperroomsaus  
Traag gegaard varkenshaasje / champignonsaus  
Bouletten in Luikse saus

#### Warme garnituur:

Spekrolletjes  
Assortiment groenten  
Gratin dauphinois  
Gebakken krielaardappeltjes



## BUFFETTEN 2024

### ► Warm buffet

*Mogelijk vanaf 10 personen.*

**24.00€/persoon**

#### Vis:

Vispannetje / kreeftensaus / zalm / kabeljauw / scampi

#### Vlees:

Traag gegaard varkenshaasje / champignonroomsaus

Limburgse hoevekip / peperroomsaus

Bouletten in Luikse saus

#### Assortiment warme groenten:

Seizoensgroenten

Gebraseerde mini witloof

Gegratineerde tomaat

Gebakken champignons

#### Aardappelgarnituur:

Gratin dauphinois

Gebakken krielaardappeltjes

#### Optioneel ter vervanging van één van bovenstaande:

Kroketten (dienen zelf gebakken te worden)

#### Supplement optioneel:

Grootmoeders konijn in pruimensaus +2.50€/pp



## BUFFETTEN 2024

### ► Winter BBQ

*Mogelijk vanaf 10 personen.  
Beschikbaar van oktober t.e.m. februari*

**26.00€/persoon**

#### Vis:

Zalmpapillot

#### Vlees:

Gelakt buikspek  
Rundsbrochette  
Wildburger (ree, everzwijn) / appel / sinaas  
Gegrilde kipsaté

#### Garnituur:

Seizoenspuree  
Tartiflette (gratin met spek en kaas)  
Gevulde portobello bospaddenstoelen  
Belgisch mini witloof  
Gegratineerde tomaat

#### Warme sauzen:

Pepersaus  
Champignonsaus  
Bearnaise

#### Bakservice ter plaatse: 150€

*Mogelijk vanaf 20 personen.*

*Inbegrepen hierbij is een kok, een bbq-toestel en toebehoren.*



## BUFFETTEN 2024

### ► Kaas & charcuterieplank

*Mogelijk vanaf 4 personen.*

**25.00€/persoon**

#### Kaas:

Assortiment van minstens 5 verschillende soorten harde en zachte kazen  
Druiven, fruit, noten en rozijnen  
Huisbereide confituur en siroop

#### Charcuterie:

Kipkap op grootmoeders wijze  
Huisbereide boerenpaté  
Parmaham meloen  
Kalfskop tomaat  
Witte worst  
Kruidige kippenboutjes  
Gehaktballetjes  
Krabsalade  
Préparé  
Italiaanse salami  
Gebakken spek  
Nederlands haring

#### Garnituur:

Ambachtelijk brood  
Mosterd  
Pickles  
Uienconfijt  
Hoeveboter



## BUFFETTEN 2024

### ► Breugel buffet koud & warm

*Mogelijk vanaf 10 personen.*

**25.00€/persoon**

#### Vis:

Pêche krabsalade  
Gerookte zalmfilet  
Nederlandse haring

#### Vlees:

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

#### Warm:

Gelakt buikspek  
Zwarte pens "bloedworst"  
Witte worst  
Gehaktballetjes in Luikse saus  
Kruidige kippenboutjes  
Gebakken appelschijven  
Savooikoolpuree

#### Garnituur:

Appelmoes  
Pickles  
Mosterd  
Bruin houthakkersbrood



## BUFFETTEN 2024

### ► 4 landen buffet

*4 landen mogelijk vanaf 50 personen.*

*3 landen mogelijk vanaf 20 personen.*

**33.00€/persoon**

Keuze uit 4 landen uit onderstaande lijst.

#### Belgisch:

Black Angus steak met pepersaus, champignonsaus & bearnaise

Bouilletten in Luikse saus

Krokante Belgische frietjes met mayonaise

#### Grieks:

Souvlaki's & gyros

Griekse salade (ijsbergsla, komkommer, tomaat, olijven, feta & rode ui)

Moussaka

Turks brood

Sauzen: tzatziki, looksaus & chilimayo

#### Italiaans:

Carpaccio met truffelmayonaise, parmezaan & pijnboompitten

Vitello tonato: traag gegaard kalfsgebraad, ansjovismayo & kappertjes

Ravioli truffel & bospaddestoel ✓

Lasagne bolognaise

#### Spaans:

Paella met zeevruchten & scampi's

Calamares

Verse tartaarsaus

#### Mexicaans:

Taco's chili con carne

Nacho's met cheddar, tomatensalsa & jalapenos

Guacamole & zure room

#### Amerikaans:

Black Angus burgers, koolsalade & cheddar

Potato wedges

Sauzen: chilimayo, mayo, ketchup & BBQ-saus



## BUFFETTEN 2024

### ► Streetfoodbuffet

*1 stand mogelijk vanaf 10 personen  
2 standen mogelijk vanaf 20 personen  
3 standen mogelijk vanaf 30 personen*

**Volwaardige maaltijd: 3 standen: 24.50€/persoon  
Avondfeest: 2 standen: 16.50€/persoon  
Snack: 1 stand: 8.50€/persoon**

Paella / zeevruchten / kip / chorizo (+2,50€ pp)  
Nacho's / cheddar / tomatensalsa / jalapenos  
Kibbeling / remouladesaus / citroen\*  
Home made angus burger / cheddar / koolsalade / bun / aangepaste sauzen  
Haute dogs / augurk / nacho's / aangepaste sauzen  
Lamsspiezen / naanbrood / tzatziki / looksaus  
Pulled chicken burger / cheddar / koolsalade / aangepaste sauzen  
Pulled pork burger / cheddar / koolsalade / aangepaste sauzen  
Chicken wings / bbq-saus / lente ui  
Souvlaki's / Turks brood / ijsbergsla / tzatziki / looksaus  
Tex Mex taco / chili con carne / zure room / guacamole /cheddar  
Pittige Indisch stoofpotje / zoete aardappel  
Thaise pad kra pow / kippengehakt / gebakken rijst / wokgroenten  
Massaman (gele curry) / Thaise rijst  
Gegrilde durum / runds / sla / aangepaste sauzen  
Pasta scampi diabolique / parmezaan  
Ravioli / truffel / bospaddenstoelensaus / parmezaan ✓  
Huisbereid stoofvlees / Belgische frieten / mayonaise / ketchup\*  
Penne arrabiata / spek / chorizo / tomaat / parmezaan  
Pasta pancetta OF kip / pesto / mascarponeroom / parmezaan

*\*Enkel mogelijk met personeel van ons ter plaatse op door ons gekende locaties waar frituurmogelijkheden zijn.*





## BUFFETTEN 2024

### ► Desserts

Chocolademousse	3,50 €	/st
Huisbereide brownie	3,50 €	/st
Cappuccinomousse met chocoladecrumble	3,50 €	/st
Tiramisu	3,50 €	/st
Passievrucht mousse	3,50 €	/st
Tiramisu speculaas	3,50 €	/st
Stuk klassieke petit beurre taart	3,50 €	/st
Verse fruitsla	3,95 €	/st
Dessert op bord chocolade, passievrucht, framboos	7,50 €	/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
Cava glas	0,75€	/st
Wijn glas	0,75€	/st
Water glas	0,75€	/st
Cristal bier glas	0,75€	/st
Houten tafel 240cmx90 cm (8-10 pers) (20 ter beschikking)	50,00€	/st
Buffettafels met inkleding	55,00€	/buffet
Statafel vierkant zwarte + houten blad (25st ter beschikking)	25,00 €	/st
Grote koelremork 'ter plaatse geleverd' (1st ter beschikking)	150,00€	/2 dagen



## BUFFETTEN 2024

### ► Personeel

Bediening\* 30€/uur

Garçon\* 36€/uur

Kok\* 36€/uur

\*De uren van het personeel worden aangerekend vanaf moment van vertrek tot terugkomst bij ons op de zaak.

### ► Voorwaarden & levering

- Bestellingen kunnen doorgegeven via mail naar [info@traiteurmas.be](mailto:info@traiteurmas.be)
- Het definitieve aantal personen dient uiterlijk 1 week 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.
- Warm afhalen in bainmarie is mogelijk vanaf 10 personen voor 20€ extra.
- Levering is mogelijk vanaf 20 personen binnen de 10km voor 30€ extra. Alles daarbuiten wordt aangerekend aan 1,50€/km.
- Inbegrepen in de levering is het opzetten van het buffet.
- Geleverde buffetten zonder personeel van ons erbij, dienen voor het volgende weekend proper teruggebracht te worden tijdens onze openingsuren.
- Kinderen (tot 12 jaar) aan de helft van de prijs bij buffetten.
- Voor feesten vanaf 500€ vragen we een voorschot van ongeveer 30% voor de bevestiging van het feest. De reservering is pas definitief na het betalen van het voorschot. Hiervoor ontvangt u een mail.
- Borden, bestek, personeel en levering zitten niet in de prijzen inbegrepen, maar dienen er extra bijgenomen te worden.
- Voor vegan alternatieven, allergenen en andere uitzonderingen vragen we een toeslag van 25% per persoon.
- De uren van het personeel worden aangerekend vanaf moment van vertrek tot terugkomst bij ons op de zaak.
- Deze prijzen zijn geldig in 2024.