



Trouwfolder 2023

Inhoud

► Lunch	2
► Receptie	3
► Diner aan tafel	4
► Buffetten	5
► Dessertbuffet	7
► Late night snack	7
► Drankenformules	8
► Voorwaarden	9



► Lunch

*Inclusief bordjes, bestek en servetten.
Personeel of levering is hierbij niet inbegrepen.*

Broodjeslunch

15.00€/persoon

Assortiment rijkelijk belegde broodjes zoals: gerookte zalm kruidenkaas, parmaham pesto, brie siroop, krabsla, kaas, hesp, eiersla,...

Tramezzino gerookte zalm / kruidenkaas
Wrap kip / honing mosterd / krokante ui / sla
Wrap carpaccio / parmezaan / truffelmayo / rucola

Luxe lunch*

23.00€/persoon

Boerenbrood / advocado / eiersla / komkommer

Zuiderse focaccia / rode pesto / truffelsalami / rucola
Zuiderse focaccia / groene pesto / parmaham / rucola

Fruitige couscous-salade / perzik / kruidenkaas / munt
Bulgur / tomaat / crème van burrata / basilicum / citrus

Wrap / kipfilet / honing-mosterd sausje / krokante ui

Assortiment mini belegde broodjes

** Mogelijk vanaf 20 personen*



► Receptie

3 hapjes 8.50€/persoon
4 hapjes 11.50€/persoon

Inclusief bediening, bordjes/kommetjes, bestek en servetten

3 hapjes aangeraden voor een receptie van 1u – 1u30

4 hapjes aangeraden voor een receptie van 1u30 – 2u

Keuze uit:

Koude hapjes

Forelmousse / radijs / krokantje

Scampi / parmaham / mangosausje / fruitpeper

Italiaanse vitello tonato / ansjovismayonaise / kappertjes

Carpaccio van ossenhaas / truffelmayonaise / oude parmezaan

Rollade van gerookte zalm / kruidenkaas / honing mosterd sausje

Gazpacho / basilicum / watermeloen ✓

Glaasje grijze garnalen / fris slaatje

Haring / granny smith / zure room

Zeeuwse oester / limoen / citroenzeste (+2,50€/stuk)

Peperkoek / bloedworst / jonagold appel

Warme hapjes

Gelakt buikspek / pickels / ajuincrumble

Tapaskroketje / truffelmayonaise

Seizoenssoepje ✓

Kippenspies yakitori / aangepast sausje

Mini hamburgertje / chilimayo

Supplement tapasplankje op tafel

5€/persoon

Tapasplankje om op tafel te zetten met:

- Geselecteerd assortiment Italiaanse charcuterie
- Olijven en zongedroogde tomaten
- Tapenade en dipstokjes
- Kaasblokjes

Alle vermelde prijzen zijn inclusief btw

Onze voorwaarden zijn te vinden op de laatste pagina

info@traiteurmas.be - 3



► Diner aan tafel

3 gangen menu 55.00€/persoon

4 gangen menu 67.00€/persoon

Inclusief kok, bediening, ambachtelijk brood, hoeveboter, aangepaste borden, bestek en stoffen servetten.

Duur ongeveer 3 à 4 uren.

Voorgerechten (1 keuze vis en 1 vlees per groep)

Tartaar van ossenhaas / zure room / kappertjes

Tartaar van zalm / mierikswortel / Granny Smith appel

Carpaccio van coquille / honing mosterd / sinaas / mosterdsla

Tartaar van krab / yuzuparels / crème van citroen verbena

Carpaccio ossenhaas / truffelmayonaise / pijnboompitten / oude parmezaan

Burrata / Roma tomaten / basilicumvinaigrette

Tussengerecht (1 keuze per groep)

Ravioli met truffel / bospaddenstoelen / oude parmezaan / basilicum ✓

Franse boullabaise / zeevruchten / vongolé / mosselen

Zeebaarsfilet / champagnesausje / seizoenscrème

Risotto / groene asperges / pancetta / bospaddestoelen

Hoofdgerechten (1 keuze per groep)

Bressekip / champignonschuim / wortellasagne

Tagliata Black Angus / pommes pont neuf / bearnaise of peperroomsaus

Lamkroontje / rodewijnsaus / bouchon aardappel / jonge wortels

Kabeljauw omwikkeld met parmaham / wittewijnsaus / prei

Dessert (1 keuze per groep)

Klassieke dame blanche / warme chocoladesaus

Verrassingsdessert frambozen structuren / vanille / gezouten chocolade

Sabayon van pêche / vanille bourbon ijs / crumble van framboos

Blueberry cheesecake / rode vruchten crumble / vanille bourbon ijs



► Buffetten

Luxe grill buffet

39.00€/persoon

Inclusief kok, bediening, borden en bestek.

Vis:

Zalmpapillot met champagnesaus
Gemarineerde scampibrochette

Vlees:

Rib eye Black Angus
Lamskroontje
Gemarineerde kippensaté
BBQ-worst
Melkspeenvarken
Spekfakkel

Warme sauzen:

Champignonsaus
Bearnaisesaus
Peppersaus

Garnituur:

Gebakken krielaardappeltjes
Zuiderse pastasalade
Rijstsalade curry
Aardappelsalade
Assortiment groenten
Huisbereide sauzen: Mas dressing, mayonaise, cocktail en tartaar
Ambachtelijke mini broodjes



Streetfoodbuffet volwaardig

32.00€/persoon

Inclusief kok, bediening, borden en bestek.

Keuze uit 3 standen:

Paella / zeevruchten / kip / chorizo (+2,50€ pp)

Naanbrood / tzatziki / lamsspiezen / rucola

Nacho's / cheddar / jalapenos

Kibbeling / remouladesaus / citroen*

Home made angus burger / cheddar /pepperbun

Haute dogs / augurk / nacho's

Pulled chicken burger / koolsla

Chicken wings / bbq-saus / lente ui

Turks brood / souvlaki's / ijsbergsla / tzatziki

Tex Mex taco / chili con carne / zure room / guacamole /cheddar

Pittige Indisch stoofpotje / zoete aardappel

Tom Kha Kai soep (Thaise kippensoep)

Massaman (gele curry) / Thaise rijst

Gegrilde durum / runds / sausje naar keuze

Pasta scampi diabolique

Ravioli / truffel / bospaddenstoelen

Pasta / pancetta / champignon

Licht pittige penne arrabiata

Vlaamse stoverij / frieten*

**Enkel verkrijgbaar op door ons gekende locaties met friteuses.*



► Dessertbuffet

8€/persoon

Assortiment van verschillende dessertglaasjes zoals klassieke chocomousse, Italiaanse tiramisu, passievrucht mousse, panna cotta bosvruchten, mascarponemousse met speculoos.

Aangevuld met een assortiment gebak zoals macarons, brownies,...

Supplement pannenkoekjes met vanille ijs en chocoladesaus

4.50€/persoon

Indien ons personeel moet instaan voor het aansnijden van de bruidstaart, rekenen we de uren aan aan 35€/uur.

► Late night snack

8.00€/persoon

Keuze uit 1 stand:

Naanbrood / tzatziki / lamsspiezen / rucola

Nacho's / cheddar / jalapenos

Kibbeling / remouladesaus / citroen*

Home made angus burger / cheddar /pepperbun

Haute dogs / augurk / nacho's

Pulled chicken burger / koolsla

Chicken wings / bbq-saus / lente ui

Turks brood / souvlaki's / ijsbergsla / tzatziki

Tex Mex taco / chili con carne / zure room / guacamole /cheddar

Pittige Indisch stoofpotje / zoete aardappel

Massaman (gele curry) / Thaise rijst

Gegrilde durum / runds / sausje naar keuze

Pasta scampi diabolique

Ravioli / truffel / bospaddenstoelen

Pasta / pancetta / champignon

Licht pittige penne arrabiata

Vlaamse stoverij / frieten*

**Enkel verkrijgbaar op door ons gekende locaties met friteuses.*



► Drankenformules

- Inbegrepen in onze drankenformules zijn drank, glazen en garçons.
- Het bedrag van verschillende opgetelde drankenformules voor een hele dag kan maximum oplopen tot 50€/persoon.
- Drankenforfaits zijn mogelijk vanaf 50 personen.
- Een toog dient door de klant voorzien te worden tenzij anders besproken.
- Andere dranken kunnen eventueel besproken worden.

Drankenforfait lunch

1u: 6,50€/persoon
1u30: 9.00€/persoon
2u: 12.00€/persoon

Cava
Fruitsap
Witte en rode wijn
Cristal bier
Water plat en bruis
Frisdranken

Drankenforfait receptie

1u: 7.00€/persoon
2u: 13.00€/persoon
3u: 19.00€/persoon

Mocktail op basis van munt
Cava
Fruitsap
Witte en rode wijn
Cristal bier
Water plat en bruis
Frisdranken



Drankenforfait diner

3 gangen menu 22€/persoon

4 gangen menu 26€/persoon

Aangepaste wijnen per gang
Water plat en bruis
Frisdranken
Cristal bier
Koffie en thee

Drankenforfait avondfeest

4 uren: 23.00€/persoon

5 uren: 28.00€/persoon

6 uren: 32.00€/persoon

Per bijkomend uur: 5€/persoon

Cava
Witte en rode wijn
Cristal bier
Water plat en bruis
Frisdranken
Koffie en thee

► Voorwaarden

- Het definitieve aantal personen dient uiterlijk 1 week vooraf doorgegeven te worden.
- Kinderen (tot 12 jaar) aan de helft van de prijs.
- Voor allergenen (gluten, lactose,...) vragen we een toeslag van 25% per persoon.
- Het aantal vegetariërs kan doorgegeven worden, zij krijgen een aangepaste menu.
- Deze prijzen gelden enkel in 2023, in 2024 of later kunnen deze een klein beetje wijzigen door de inflatie.
- Een reservering is definitief na het betalen van een voorschot van +-30%.
- Na afloop van het feest ontvangt de klant een factuur. De klant heeft 2 weken de tijd om deze te betalen.
- Voor feesten verder dan 25km vragen wij een kilometervergoeding van 1,50€/km.