



BUFFETTEN 2023

(vanaf 10 pers)

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
▶ Streetfood	16
▶ Desserts.....	17
▶ Verhuur	17
▶ Personeel.....	18
▶ Voorwaarden & levering.....	18



BUFFETTEN 2023

(vanaf 10 pers)

► 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

Warme hapjes*

2.75€/stuk

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

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

► Mini belegde broodjes

Minstens 10 stuks per soort

Assortiment belegde mini broodjes

1.75€/stuk

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

Assortiment belegde mini broodjes luxe

1.95€/stuk

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



BUFFETTEN 2023

(vanaf 10 pers)

► Tapasplankje apero

5.00€/persoon

Tapasplankje voor op tafel als apero:

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

► Soep

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 2023

(vanaf 10 pers)

► BBQ buffet 1

20.50€/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€

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



BUFFETTEN 2023

(vanaf 10 pers)

► Luxe BBQ buffet

32.00€/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€

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



BUFFETTEN 2023

(vanaf 10 pers)

► Steengrill / teppanyaki

20.50€/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

19.00€/persoon

Mogelijk vanaf 2 personen

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



BUFFETTEN 2023

(vanaf 10 pers)

► Pastabuffet

19.00€/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

Brood

► Tapasplank koud volwaardig

22.00€/persoon

Mogelijk vanaf 2 personen.

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 en zongedroogde tomaten

Tapenades

Aangepast brood



BUFFETTEN 2023

(vanaf 10 pers)

► Grieks koud & warm buffet

24.00€/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 2023

(vanaf 10 pers)

► Koud buffet

28.00€/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, mayonaisse, tartaar & cocktailsaus



BUFFETTEN 2023

(vanaf 10 pers)

► Koud & warm buffet

27.00€/persoon

**Beschikbaar vanaf 20 personen*

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 2023

(vanaf 10 pers)

► Warm buffet

23.00 €/persoon

Vis:

Vispannetje / kreeftensaus / zalm / kabeljauw / scampi

Vlees:

Traag gegaard varkenshaasje / champignonroomsaus

Limburgse hoevekip / peperroomsaus

Bouletten in Luikse saus

Assortiment warme groenten:

Spekrolletjes

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 2023

(vanaf 10 pers)

► Winter BBQ

25.00€/persoon

Beschikbaar van oktober t.e.m. februari

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:

150€

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



BUFFETTEN 2023

(vanaf 10 pers)

► Kaas & charcuterieplank

23.00€/persoon

Mogelijk vanaf 4 personen

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 2023

(vanaf 10 pers)

► Breugel buffet koud & warm

23.00€/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 2023

(vanaf 10 pers)

► 4 landen buffet

30.00€/persoon

** beschikbaar vanaf 50 personen*

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 (**veggie**)

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 2023

(vanaf 10 pers)

► Streetfood

Volwaardige maaltijd: 3 standen 24.00€/persoon

Avondfeest: 2 standen 16.00€/persoon

Snack: 1 stand 8.00€/persoon

2 standen mogelijk vanaf 20 personen

3 standen mogelijk vanaf 30 personen

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

Nacho's / cheddar / tomatensalsa / jalapenos

Kibbeling / remouladesaus / citroen*

Home made angus burger / cheddar / koalsalade / bun / aangepaste sauzen

Haute dogs / augurk / nacho's / aangepaste sauzen

Lamsspiezen / naanbrood / tzatziki / looksaus

Pulled chicken burger / koalsalade / 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

Tom Kha Kai soep (Thaise kippensoep)

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*

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



BUFFETTEN 2023

(vanaf 10 pers)

► Desserts

Chocolademousse	3,50 €	/st
Huisbereide brownie	3,50 €	/st
Cappuccinomousse met chocoladecrumble	3,50 €	/st
Tiramisu	3,50 €	/st
Passievruchtmousse	3,50 €	/st
Tiramisu speculaas	3,50 €	/st
Stuk klassieke petit beurre taart	3,50 €	/st
Verse fruitsla	3,95 €	/st
Dessert 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	0,75€	/st
Cava glas	0,75€	/st
Witte wijn glas	0,75€	/st
Rode wijn glas	0,75€	/st
Water glas	0,75€	/st
Houten tafel 240cm x 90 cm (8 – 10 personen)	50,00€	/st
Witte stoel	4,00€	/st
Buffettafels met inkleding	55,00€	/buffet
Staantafel (rond)	10,00 €	/st
Bekleding voor staantafel	10,00 €	/st
Grote koelremork "ter plaatse geleverd"	150,00€	/2 dagen



BUFFETTEN 2023

(vanaf 10 pers)

► Personeel

Bediening 30€/uur

Garçon 36€/uur

Kok 36€/uur

► Voorwaarden & levering

- Bestellingen kunnen doorgegeven via mail naar info@traiteurmas.be
- Buffetten kunnen besteld worden vanaf 10 personen, tenzij anders vermeld.
- 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, dienen voor het volgende weekend proper teruggebracht te worden tijdens onze openingsuren.
- Het definitieve aantal personen dient uiterlijk 1 week vooraf doorgegeven te worden.
- Kinderen (tot 12 jaar) aan de helft van de prijs.
- Voor feesten vanaf 500€ vragen we een voorschot van ongeveer 30%.
- Voor vegan alternatieven, allergenen en andere uitzonderingen vragen we een toeslag van 25% per persoon.
- Deze prijzen zijn geldig in 2023.