



Trouwfolder 2025

Inhoud

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



► Lunch

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

Broodjeslunch

Mogelijk vanaf 10 personen.

16.00€/persoon

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

Tramezzino gerookte zalm / kruidenkaas
Wrap kip / heksenkaas / zongedroogde tomaat

Luxe lunch

Mogelijk vanaf 20 personen.

23.00€/persoon

Boerenbrood / avocado / eiersla / komkommer
Wrap / kipfilet / heksenkaas / zongedroogde tomaat
Zuiderse focaccia / rode pesto / truffelsalami / rucola
Zuiderse focaccia / groene pesto / mozzarella / parmaham / rucola

Carpaccio ossenhaas / truffelmayo / parmezaan / pijnboompit
Zuiderse couscous salade / tomaat
Griekse pastasalade / feta / olijf

Assortiment mini belegde broodjes zoals bijvoorbeeld: brie siroop, gerookte zalm kruidenkaas, kipcurry, krabsla, kaas, hesp, eiersla,...



► Receptie

Mogelijk vanaf 25 personen.

3 hapjes pp: 9.00€/persoon
4 hapjes pp: 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

Koude hapjes

- 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

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

Supplement tapasplankje op tafel

6€/persoon

Tapasplankje om op tafel te zetten met:

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



► Diner aan tafel

Mogelijk vanaf 25 personen.

3 gangen menu 59.00€/persoon

4 gangen menu 69.00€/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 boulliabaise / 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

Mogelijk vanaf 25 personen.

41.00€/persoon

Inclusief borden, bestek, servetten en personeel maken en bedienen van het eten.

Vis:

Zalmpapillot met champagnesaus
Gemarineerde scampibrochette

Vlees:

Rib eye Black Angus
Lamskroontje
Gemarineerde kippensaté
BBQ-worst
Melkspeenvarken
Gelakt buikspek

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



4 landen buffet (of 3 landen)

4 landen mogelijk vanaf 50 personen.

3 landen mogelijk vanaf 25 personen.

39.00€/persoon

Inclusief borden, bestek, servetten + personeel maken + bedienen van het eten.

Keuze uit 3 of 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



Streetfoodbuffet volwaardig

32.00€/persoon

Inclusief borden, bestek, servetten en personeel maken en bedienen van het eten.

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

Vermelde prijzen inclusief bordjes, bestek en servetten.

Indien ons personeel moet instaan voor het aansnijden van de bruidstaart, rekenen we de uren aan aan 30€/uur.

► Late night snack

8.50€/persoon

Keuze uit 1 soort (of 2 soorten 50/50 verdeeld):

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

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 / mascarponerroom / parmezaan



► Drankenformules

Indien gewenst, kunnen wij zorgen voor dranken, glazen en garçons. We werken hiervoor met drankenformules. Dit is een all-in prijs voor een bepaald aantal uren. Vraag ons zeker vrijblijvend naar prijzen hiervoor.

► Garçons

Indien jullie zelf zorgen voor dranken en glazen, kunnen wij indien nodig wel zorgen voor garçons. Zij kunnen instaan voor het schenken van dranken, rondbrengen van dranken, afruimen en afwassen.

We raden 1 garçon aan per 30 à 35 personen ongeveer.

36€/uur

We rekenen dit aan vanaf moment van vertrek tot terugkomst op onze zaak.

► Voorwaarden

- Vermelde prijzen zijn inclusief btw.
- Het juiste aantal personen kan doorgegeven worden tot een week vooraf.
- Kinderen (tot 12 jaar) aan de helft van de prijs bij de buffetten.
- Het aantal vegetariërs, vegan, allergieën en andere uitzonderingen kunnen doorgegeven worden, zij krijgen een aangepaste menu.
- Deze prijzen gelden enkel in 2025, daarna kunnen de prijzen wat wijzigen naargelang de inflatie.
- Een reservering is definitief na het betalen van een voorschot van +-30%. Hiervoor ontvangt u een mail.
- Na afloop van het feest ontvangt de klant een factuur. De klant heeft 2 weken de tijd om deze te betalen, anders komen er kosten bij.
- Voor feesten verder dan 25km is er een extra kilometervergoeding van 1,50€/km.
- Er kan besteld worden vanaf het aantal personen wat erbij vermeld staat.
- Voor allergenen (gluten, lactose,...) en vegan vragen we een toeslag van 25% per persoon.
- Borden, bestek, servetten met logo van Mas en personeel voor het ETEN zijn inbegrepen in de prijs, garçons voor de drank niet, maar kunnen optioneel wel erbij genomen worden.