



BUFFETTEN 2025

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.....	17
» Desserts.....	18
» Verhuur	18
» Personeel.....	19
» Voorwaarden & levering.....	19



BUFFETTEN 2025

► 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 / Zuiderse garnituur / 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
- kippenspies 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 2025

■ Tapasplankje apéro

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 (mogelijk vanaf 10 stuks per gerecht)

Carpaccio / truffelmayonaise / pijnboompit / oude parmezaan	11,00€/persoon
Vitello tonato / ansjovismayonaise / kappertjes	11,00€/persoon
Tartaar van ossenhaas / zure room / kappertjes	13,50€/persoon
Gravad lax / mierikswortel / Citrus	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 2025

► BBQ buffet 1

Mogelijk vanaf 4 personen.

22€/persoon

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

Bakservice ter plaatse: 200€*

Mogelijk vanaf 20 personen.

**Inbegrepen hierbij is een kok, een bbq-toestel en toebehoren.
Hierin is een kok voor max. 3 uren verrekend. Moest de kok langer nodig zijn of het feest loopt uit, dan wordt er 40€/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 2025

► 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:

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

Bakservice ter plaatse: 200€*

Mogelijk vanaf 20 personen.

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

Hierin is een kok voor max. 3 uren verrekend. Moest de kok langer nodig zijn of het feest loopt uit, dan wordt er 40€/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 2025

► Steengrill / teppanyaki

24€/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

► Hoofdgerecht: Kaasschotel

17€/persoon

Mogelijk vanaf 2 personen

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



BUFFETTEN 2025

► Pastabuffet

Mogelijk vanaf 10 personen.

21.00€/persoon

Keuze uit 4 pasta's

Pasta's:

Verrassing van de chef

Pasta scampi diabolique

Lasagne bolognaise

Licht pittige penne arrabiata

Pasta champignon pancetta parmezaan

Pasta carbonara met spekjes

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

Artisanaal brood

► Tapasplank koud volwaardig

Mogelijk vanaf 2 personen.

23.50€/persoon

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



BUFFETTEN 2025

► 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
Gepaneerde inktvisringen* (dienen zelf gefrituurd te worden bij afhaal*)

Sauzen:

Klassieke tzatziki
Looksaus
Chilimayo



BUFFETTEN 2025

■ Koud buffet

Mogelijk vanaf 10 personen.

30.00€/persoon

Vis:

Haring in het zuur
Zalm Belle-vue
Gerookte zalm
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, mayonnaise, tartaar & cocktailsaus

Supplement optioneel:

Reuze scampi's : + 6€/pp
Koude kreeft : + 20€/pp
Maatjes haring : + 3.50€/pp
Vitello tonato : + 6€/pp
Carpaccio : + 6€/pp



BUFFETTEN 2025

► Koud & warm buffet

Mogelijk vanaf 20 personen.

30.00€/persoon

Koud: vis en vlees:

Haring in het zuur
Zalm Belle-vue
Gerookte vissoorten
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 / champignonsaus
Traag gegaard varkenshaasje / peperroomsaus
Bouletten in Luikse saus

Warme garnituur:

Assortiment seizoensgroenten
Gratin dauphinois
Gepofte aardappels



BUFFETTEN 2025

► Warm buffet

Mogelijk vanaf 10 personen.

24.00€/persoon

Vis:

Vispannetje / kreeftensaus / zalm / kabeljauw / scampi

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:

Kroketten (dienen zelf gebakken te worden)

Supplement optioneel:

Grootmoeders konijn in pruimensaus: +4,00€/pp
Kalfsblanquette: + 4.50€/pp
Gentse waterzooi: + 4,00€/pp
Zeebaarsfilet in beurre blanc : +5,00€/pp



BUFFETTEN 2025

■ Winter BBQ

Mogelijk vanaf 10 personen.

Beschikbaar van oktober t.e.m. maart

26.00€/persoon

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:

Peppersaus

Champignonsaus

Bearnaise

Bakservice ter plaatse: 200€

Mogelijk vanaf 20 personen.

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

Hierin is een kok voor max. 3 uren verrekend. Moest de kok langer nodig zijn of het feest loopt uit, dan wordt er 40€/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 2025

► 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 2025

► Limburgs Breugel buffet

Mogelijk vanaf 10 personen.

25.00€/persoon

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€ / persoon
Huisbereide vidé met Limburgse hoevekip: +3€/ persoon



BUFFETTEN 2025

► 4 landen

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 & béarnaise

Bouletten in Luikse saus

Krokante Belgische frietjes met mayonaise

Frisse salade mengeling

Grieks:

Souvlaki's & gyros

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

Moussaka

Naan 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

Spaanse aardappelsalade



BUFFETTEN 2025

Mexicaans:

Taco's met zoete aardappel, guacamole, cheddar en zure room
Chili con carne en rijst, Gegrilde maiskolven
Spareribs piri piri
Jambalaya met rode paprika, chorizo, maïs en chili
Pico de gallo salade met tomaat ui en chili (koud) ✓
BBQ saus
Koolsla
Guacamole ✓
Zure room

Amerikaans:

Pulled pork met bun en koolsla
Black Angus burger met bun en koolsla
Wedges met cajun kruiden
Crispy Kentucky chicken wings
Sauzen: chilimango, mayo, ketchup, BBQ-saus.



BUFFETTEN 2025

► Festivalformule / Streetfood

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

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

Lamsspiezen / naanbrood / tzatziki / looksaus

Pulled chicken burger / cheddar / koosalade / 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 ✓

Huisbereid stoofvlees / Belgische frieten / mayonaise / ketchup*

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



BUFFETTEN 2025

► Desserts

Chocolademousse	3,50 €	/st
Cheese cake	3,50 €	/st
Cappuccinomousse met chocoladecrumble	3,50 €	/st
Klassieke 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
Verrassingsdessert op bord, van onze patissier	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
Bubbel 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
Mobiele tap	125,00€	/st
Statafel vierkant zwarte + houten blad (25st ter beschikking)	25,00 €	/st
Grote koelremork 'ter plaatse geleverd' (1st ter beschikking)	150,00€	/2 dagen



BUFFETTEN 2025

► Personeel

Bediening* 30€/uur

Garçon* 36€/uur

Kok* 40€/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
- 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.



BUFFETTEN 2025

- 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 2025, indien er een prijswijziging op til is, wordt dit medegedeeld.