

# VOLLEDIGE BBQ-SERVICE

## WIJ ZORGEN VOOR ALLES!

**COSY BBQ** € 22 p.p., mogelijk vanaf 4 personen.

**VLEES:**

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

**GARNITUUR:**

3 soorten huisbereide salades, aardappelsalade, assortiment groenten  
Huisbereide sauzen: Mas saus, mayonaise, cocktail en tartaar  
Mini broodjes

**SUPPLEMENT:** Scampibrochette / Zalmpapillot: + €3,5 per stuk

**BBQ DELUXE** € 33,5 p.p., mogelijk vanaf 4 personen.

**VIS:**

Zalmpapillot met frisse groentjes  
Gemarineerde scampibrochette

**WARME SAUZEN:**

Champignonsaus, peperroomsaus & bearnaisesaus

**VLEES:**

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

**GARNITUUR:**

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

### BAKSERVICE TER PLAATSE

€ 250, incl. kok, barbecuetoestel en toebehoren. Mogelijk vanaf 25 personen.

Voor alle voorwaarden: bezoek onze website.



**'BURGERLIJK' GENIETEN** € 18 p.p., mogelijk vanaf 4 personen.

Huisbereide black angus burger  
Pulled pork burger  
Visburger

Smeuige gegrilde bun's  
Cheddar, koolsla, jalapeños, nachos  
barbecuesaus, chilimayonaise,...

**MAS FOODSTORE** Sint-Hubertusstraat 66, Bilzen-Hoeselt

Open: woensdag t.e.m. vrijdag: 9 - 18 uur  
zaterdag: 8 - 17 uur - zondag: 8 - 12 uur  
maandag en dinsdag: gesloten

012 22 78 85 - info@traiteurmas.be

Blijf ook op de hoogte via:

www.traiteurmas.be fb.com/traiteurmas @traiteur\_mas



SCAN EN ONTDEK  
ONZE FEESTFORMULES



**JOUW PARTNER  
VOOR DE  
PERFECTE BARBECUE!**



# ONZE EIGEN SLAGERIJ VAKMANSCHAP GEGARANDEERD!

Bij Traiteur Mas werken we met de beste stukken vlees, rechtstreeks uit onze eigen slagerij. Vers, smaakvol en zorgvuldig geselecteerd door onze meesterslager Patrick.

- Rund, varken, kip en lam van topkwaliteit
- Ideaal voor barbecue, perfect gemarineerd en geportioneerd
- Van entrecôte tot speklapjes, wij hebben alles in huis!



## VIJF TIPS VOOR EEN PERFECTE GRILLERVARING!

### 1. Haal het vlees op tijd uit de koelkast

Laat vlees minstens 30 minuten op kamertemperatuur komen voordat je het grilt. Zo krijg je een gelijkmatige garing.

### 2. Gebruik een mix van direct en indirect grillen

Grill steaks en burgers direct boven het vuur voor een knapperige korst, en gaar dikkere stukken vlees (zoals kip en ribben) langzaam aan de zijkant van de grill.

### 3. Laat gegrild vlees even rusten

Snijd vlees niet direct na het grillen aan. Laat het 5-10 minuten rusten,

zodat de sappen zich goed kunnen verdelen en het extra sappig blijft.

### 4. Voeg smaak toe met marinades en rubs

Marineer je vlees enkele uren op voorhand of gebruik een dry rub met kruiden voor extra smaak.

**Vraag naar onze huisgemaakte marinades, rubs en vuurkruiden!**

### 5. Gebruik een kernthermometer

Voor perfect gegaard vlees:

- Rund medium: 55-60°C
- Varkensvlees: 63°C
- Kip: 75°C

# VOOR ELKE BARBECUE-FAN EEN GREEP UIT ONS AANBOD

Tijdens het barbecue-seizoen hebben we heel wat producten op voorraad. Wil je zeker zijn of heb je een grotere groep te gast? Geef tot 3 dagen op voorhand je bestelling aan ons door. Je kan dan alles komen afhalen in onze foodstore.

*Prijzen zijn per 100 gram tenzij anders aangegeven*

Malse biefstuk - € 2,6  
Tomahawk (per 1 à 1,3 kilo/st.) - € 38/kg  
Rib eye black angus - € 4,2  
Ierse picanha - € 2,8  
Rundsbrochette - € 2,6

Spekfakkels - € 2,6  
Chipolata - € 1,35  
Souvlaki's - € 2,2  
Huisbereide hamburgers - € 1,7  
Spare ribs piri piri - € 2,1  
Witte bbq worst - € 1,46  
Traag gegaard gelakt buikspek - € 1,85  
Spieringkotelet - € 1,75  
Pulled pork - € 2,8

Kippenspies - € 2,1  
Kipbrochette - € 2,2  
Kippendrumstick gemarineerd - € 1,25  
Kippenvleugels gemarineerd - € 1,25  
Kipchipolata - € 1,6

Lamskotelet - € 3,6  
Lamssouvlaki - € 4,1

Peperroomsaus - € 5/500 g  
Champignonsaus - € 5/500 g  
Bearnaise saus - € 5/500 g

Zalmpapillot (weekprijs)  
Scampibrochette (weekprijs)

Groentenspies - € 3,5/st.  
Veggie burger - € 4/st.  
Gevulde aardappel/zure room - € 3/st.

### HUISBEREIDE SALADES

Aardappelsalade - € 1,15  
Pastasalade beenham/erwten - € 1,3  
Griekse pasta salade/rode pesto/feta - € 1,65  
Couscous salade/ras el hanout/olijven - € 1,4  
Griekse salade - € 1,9

Huisbereide cocktail, tartaar, mas dressing, mayonaise - € 1,2

