



# BUFFETTEN

2025

Hapjes	2	Hoofdgerecht: Kaasschotel	4	Kaas & charcuterieplank	7
Mini belegde broodjes	2	Pastabuffet	4	Limburgs Breugel buffet	8
Tapasplankje apéro	2	Tapasplank koud volwaardig	4	Festivalformule / Streetfood	8
Soep	2	Grieks koud & warm buffet	5	4 landen buffet	9
Voorgerecht	2	Koud buffet	5	Desserts	10
BBQ buffet 1	3	Koud & warm buffet	6	Personeel	10
Luxe BBQ buffet	3	Warm buffet	6	Verhuur	10
Steengrill / teppanyaki	4	Winter BBQ	7	Voorwaarden en levering	10



## HAPJES

Minstens 10 stuks per soort

### KOUDE HAPJES € 2,5/st.

- 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/st.

- 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/st.

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

### ASSORTIMENT BELEGDE MINI BROODJES LUXE € 2,25/st.

Gerookte zalm kruidenkaas, brie spek siroop, krabsalade, zalmzalade, tonijnzalade, parmaham pesto rucola, truffelsalami,...

## TAPASPLANKJE APÉRO € 6 per persoon

Mogelijk vanaf 4 personen

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\* € 2,5 per persoon

Tomatensoep / balletjes € 2,5 per persoon

Kippensoep / julienne groentjes € 3 per persoon

✓ Bloemkool / knolseldersoep € 3 per persoon

✓ Witloofsoep / prei / gruyere kaas € 3 per persoon

Bisque / saffraan / grijze garnalen € 4,5 per persoon

✓ Aspergesoep\* € 3,5 per persoon

✓ Bospaddenstoelensoep\* € 3,5 per persoon

\*Enkel verkrijgbaar in het seizoen

## VOORGERECHT

Mogelijk vanaf 10 stuks per gerecht

Carpaccio / truffelmayonaise / pijnboompit / oude parmezaan € 11 per persoon

Vitello tonato / ansjovismayonaise / kappertjes € 11 per persoon

Tartaar van ossenhaas / zure room / kappertjes € 13,5 per persoon

Gravad lax / mierikswortel / Citrus € 13,5 per persoon

Carpaccio van coquille / honing mosterd / sinaas / mosterdsla € 14,5 per persoon

Tartaar van krab / yuzuparels / mierikswortelsausje / sinaas € 13 per persoon

✓ Burrata / Roma tomaten / basilicumvinaigrette € 12,5 per persoon

Lees onze voorwaarden op de laatste pagina



### **BBQ BUFFET 1 € 22 per persoon**

Mogelijk vanaf 4 personen

#### **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 + €3,5 per stuk  
Zalmpapillot +€3,5 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.

### **LUXE BBQ BUFFET € 33,5 per persoon**

Mogelijk vanaf 4 personen

#### **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.

*Lees onze voorwaarden op de laatste pagina*



### **STEENGRILL / TEPPANYAKI € 24 per 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: KAASSHOTEL**

€ 17 per persoon

Mogelijk vanaf 2 personen

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

### **PASTABUFFET € 21 per persoon**

Mogelijk vanaf 10 personen

#### **PASTA'S: (maximaal 4 pasta's te kiezen)**

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  
Artisaanaal brood

### **TAPASPLANK KOUD VOLWAARDIG**

€ 23,5 per persoon

Mogelijk vanaf 2 personen

Beste selectie Italiaanse charcuterie  
Harde en zachte kazen  
Kippenvleugels en gehaktballetjes  
Tomaat mozzarella  
Zuiderse bruchetta's  
Carpaccio met truffelmayo, parmezaan en pijnboompliten  
Zuiderse olijven, zongedroogde tomaten  
Tapenades  
Artisaanaal brood

*Lees onze voorwaarden op de laatste pagina*



### GRIEKSE KOUD & WARM BUFFET

€ 26 per persoon

Mogelijk vanaf 10 personen.

#### 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

### KOUD BUFFET € 30 per persoon

Mogelijk vanaf 10 personen.

#### 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, mayonaisse, tartaar & cocktailsaus

#### SUPPLEMENT OPTIONEEL:

Reuze scampi's : **+€ 6 per persoon**

Koude kreeft : **+€ 20 per persoon**

Maatjes haring : **+€ 3,5 per persoon**

Vitello tonato : **+€ 6 per persoon**

Carpaccio : **+€ 6 per persoon**

*Lees onze voorwaarden op de laatste pagina*



### **KOUD & WARM BUFFET € 30 per persoon**

*Mogelijk vanaf 20 personen*

#### **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

### **WARM BUFFET € 24 per persoon**

*Mogelijk vanaf 10 personen*

#### **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 per persoon**  
Kalfsblanquette: **+€ 4,5 per persoon**  
Gentse waterzooi: **+€ 4 per persoon**  
Zeebaarsfilet in beurre blanc: **+€ 5 per persoon**

*Lees onze voorwaarden op de laatste pagina*





### **WINTER BBQ € 26 per persoon**

Mogelijk vanaf 10 personen

Beschikbaar van oktober t.e.m. maart

#### **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:**

Pepersaus

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.*

### **KAAS & CHARCUTERIEPLANK € 25 per 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

Nederlandse haring

#### **GARNITUUR:**

Ambachtelijk brood

Mosterd

Pickles

Uienconfijt

Hoeveboter

*Lees onze voorwaarden op de laatste pagina*



### LIMBURGS BREUGEL BUFFET € 25 per persoon

Mogelijk vanaf 10 personen

#### 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  
Gestooftde appelen  
Seizoenspuree

#### GARNITUUR:

Appelmoes  
Belgische Pickles  
Mosterd  
Bruin houthakkersbrood

#### SUPPLEMENT OPTIONEEL:

Stoofvlees met Ter Dolen bier: **+€ 3 per persoon**  
Huisbereide vidé met Limburgse hoevekip  
**+€ 3 per persoon**

### FESTIVALFORMULE / STREETFOOD

Mogelijk vanaf 20 personen

Volwaardige maaltijd: 3 standen: **€ 24,5 per persoon**

Avondfeest: 2 standen: **€ 16,5 per persoon**

Snack: 1 stand: **€ 8,5 per persoon**

Paella / zeevruchten / kip / chorizo (**+ € 2,5 per persoon**)

Nacho's / cheddar / tomatensalsa / jalapenos

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

Lamsspiezen / naanbrood / tzatziki / looksaus

Pulled chicken burger / cheddar / koolsalade / 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.*





### **4 LANDEN BUFFET € 33 per persoon**

4 landen mogelijk vanaf 50 personen.

3 landen mogelijk vanaf 20 personen.

Keuze uit 4 landen uit onderstaande lijst.

#### **BELGISCH:**

Black Angus steak met pepersaus, champignonsaus & béarnaise

Bouletten in Luikse saus

Krokante Belgische frietjes met mayonaise\*

(\*deze dienen nog gebakken te worden door de klant indien er geen bediening wordt voorzien).

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 & pijnboom-pitten

Vitello tonato: traag gegaard kalfsgebraad, ansjovismayo & kappertjes

✔ Ravioli truffel & bospaddestoel

Lasagne bolognaise

#### **SPAANS:**

Paella met zeevruchten & scampi's

Calamares\*

(\*deze dienen nog gebakken te worden door de klant indien er geen bediening wordt voorzien).

Verse tartaarsaus

Spaanse aardappelsalade

#### **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.

*Lees onze voorwaarden op de laatste pagina*



### DESSERTS

- Chocolademousse € 3,5/st.
- Cheese cake € 3,5/st.
- Cappuccinomousse met chocoladecrumble € 3,5/st.
- Klassieke Tiramisu € 3,5/st.
- Passievruchtmousse € 3,5/st.
- Tiramisu speculaas € 3,5/st.
- Stuk klassieke petit beurre taart € 3,5/st.
- Verse fruitsla € 3,95/st.
- Verrassingsdessert op bord, van onze patissier € 7,5/st.

### 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.

### 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 st. ter beschikking) € 50/st.
- Buffettafels met inkleiding € 55/buffet
- Mobiele tap € 125/st.
- Statafel vierkant zwarte + houten blad  
(25 st. ter beschikking) € 25/st.
- Grote koelremork 'ter plaatse geleverd'  
(1 st. ter beschikking) € 150/2 dagen

#### Voorwaarden & levering

- Bestellingen kunnen doorgegeven via mail naar [info@traiteurmas.be](mailto: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.
- 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.