



BUFFETTEN

AFHAAL & LEVERING - 2025

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



BUFFETTEN 2025

AFHAAL & LEVERING

HAPJES

Minstens 10 stuks per soort

KOUDE HAPJES € 2,75/st.

- rollade gerookte zalm / kruidenkaas / dille / limoen
- ✓ gazpacho tomaat / Zuiderse garnituur / munt
- glaasje grijze garnaal / sla / frisse groentjes
- vitello tonato / kappertjes / ansjovismayonaise
- carpaccio van ronds / truffelmayonaise / pijnboompitten
- scampi / parmaham / mangosausje
- mousse van vis / ansjovismayonaise
- ✓ mousse van basilicum / tomaat
- gravad lax / dille / zure room
- oosterse couscous / gebakken scampi

WARME HAPJES* € 3/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, zalmsalade, tonijnsalade, 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



BUFFETTEN 2025

AFHAAL & LEVERING

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**

LUXE BBQ BUFFET € 33,5 per persoon

Mogelijk vanaf 4 personen

VIS:

Zalmpapillot met frisse groentjes
Gemarineerde scampibrochette

VLEES:

Black Angus beef
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

Lees onze voorwaarden op de laatste pagina



BUFFETTEN 2025

AFHAAL & LEVERING

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

PASTABUFFET € 22 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
Artisanaal brood

PARTYPANNEN

Mogelijk vanaf 3 personen

GRIEKS € 21 per persoon

Griekse pasta met Provençaalse saus
Souvlaki's
Spareribs
Lamskoteletjes
Courgette
Feta

HOEVEKIP € 21 per persoon

Limburgse hoevekipfilet
Vleessaus met sinaas
Krielaardappeltjes
Seizoensgroentjes

VARKENSHAASJE € 21 per persoon

Duroc varkenshaasje
Champignonsaus
Gratin torentjes
Seizoensgroentjes

NOORSE ZALMFILET € 23 per persoon

Gegaarde Noorse zalmfilet
Witte wijn saus
Puree
Frisse groentjes

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
- Artisanaal brood

Lees onze voorwaarden op de laatste pagina



BUFFETTEN 2025

AFHAAL & LEVERING

TAPASPLANK KOUD VOLWAARDIG

€ 24 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 pijnboompitten
Zuiderse olijven, zongedroogde tomaten
Tapenades
Artisanaal brood

GRIEKS KOUD & WARM BUFFET

€ 27 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 € 31 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, mayonnaise, 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



BUFFETTEN 2025

AFHAAL & LEVERING

KOUD & WARM BUFFET € 32 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 € 26 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



BUFFETTEN 2025

AFHAAL & LEVERING

WINTER BBQ € 28 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

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



BUFFETTEN 2025

AFHAAL & LEVERING

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
Gestoomde appels
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: **€ 25 per persoon**

Avondfeest: 2 standen: **€ 17 per persoon**

Snack: 1 stand: **€ 9 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

Lees onze voorwaarden op de laatste pagina



BUFFETTEN 2025

AFHAAL & LEVERING

3 LANDEN BUFFET € 36 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 (*de steak dient nog gebakken te worden door de klant).

Bouletten in Luikse saus

Krokante Belgische frietjes met mayonaise*

(*deze dienen nog gebakken te worden in een friteuse door de klant).

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 in een friteuse door de klant).

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 (*deze dienen nog gebakken te worden in een friteuse door de klant).

Crispy Kentucky chicken wings

Sauzen: chilimango, mayo, ketchup, BBQ-saus.

Lees onze voorwaarden op de laatste pagina



BUFFETTEN 2025

AFHAAL & LEVERING

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.
- Kaasplankje met garnituur en brood € 9/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. (bestelbaar per 25 stuks)
- Wijn glas € 0,75/st. (bestelbaar per 25 stuks)
- Water glas € 0,75/st. (bestelbaar per 25 stuks)
- Cristal bier glas € 0,75/st. (bestelbaar per 24 stuks)

Levering

- Mogelijk vanaf 20 personen mits beschikbaarheid.
- Prijs op aanvraag.
- Inbegrepen in de levering is het opzetten van het buffet.
- De klant voorziet buffettafels tenzij er bij ons buffettafels gehuurd worden.
- Geleverd materiaal dient door de klant proper teruggebracht te worden tijdens de openingsuren, voor het volgende weekend

Voorwaarden

- Bestellingen kunnen doorgegeven via mail naar info@traiteurmas.be of telefonisch op 012 22 78 85
- Het definitieve aantal personen dient uiterlijk 10 dagen 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.
- Kinderen (tot 12 jaar) aan de helft van de prijs bij buffetten.
- Voor feesten vanaf 500€ vragen we een voorschot van 30% voor de bevestiging van het feest. De reservering is pas definitief na het betalen van het voorschot. Hiervoor ontvangt u een mail.
- Voor vegan alternatieven, allergenen en andere uitzonderingen vragen we een toeslag van 25% per persoon.
- Deze prijzen zijn geldig in 2025.