

Massen
fine food



www.massen.lu

Gefüllte Bauernbrote | Les pains surprises

Preise pro Brot | Prix par pain

ca. 130 St. pro Brot | Env. 130 pcs par pain

Ländliche Art | Campagnarde 43⁰⁰€

Auswahl von Wurstwaren | Sélection de charcuterie

Der Süden | Le Sud 59⁰⁰€

Italienische Wurstwaren, gegrilltes Gemüse, Mozzarella und Pesto | Charcuterie italienne, légumes grillés, mozzarella et pesto

Land & Meer | Terre & mer 48⁰⁰€

Fisch und Wurstwaren | Poisson et charcuterie

Schwedenbrot | Les pains suédois

Preise pro Brot | Prix par pain

ca. 64 St. pro Brot | Env. 64 pcs par pain

Schwedenbrot | Pain suédois 65⁰⁰€

Krabbensalat, Räucherlachs, Thunfischsalat mit Mayonnaise | Salade de crabes, saumon fumé, salade de thon à la mayonnaise



Auswahl an verschiedenen kalten & warmen Häppchen | Assortiments d'amuse-bouches chauds & froids

UNTER FREUNDEN | ENTRE AMIS

5⁵⁰€/Pers.

ab 10 Personen, 5 Häppchen pro Person | À partir de 10 personnes, 5 amuse-bouches par personne

Unser Mini-Wrap | Notre mini wrap

Scampi, Guacamole, Tomaten | Scampi, Guacamole, Tomate

Mini-Croque Monsieur | Mini croque-monsieur

Getoastetes Sandwich mit gekochtem Schinken und Käse | Croque au jambon cuit et fromage

Hausgemachtes Focaccia | Focaccia maison

Geräucherter Schinken, eingelegte Tomaten, Parmesan | Jambon cru, tomate confite, parmesan

Unsere Mini-Pizza | Notre mini pizza

Mix von italienischen Wurstwaren, mit Gemüse und Käse | Mélange de charcuterie italienne avec légumes et fromage

Mini-Quiche Lorraine | Mini quiche lorraine

Quiche mit Speck und Zwiebeln | Quiche au lard et aux oignons



 warm | chaud

 kalt | froid

LEIDENSCHAFT | PASSION

7⁹⁰€/Pers.

ab 25 Personen, 7 Häppchen pro Person | À partir de 25 personnes, 7 amuse-bouches par personne

Unser klassisches Toast | Notre canapé classique

Tomaten-Mozzarella | Tomato-mozzarella

Mini-Königinpastetchen | Mini vol-au-vent

Mit Geflügelfüllung | Avec farce au poulet

Vegetarische Mini-Pizza | Mini pizza végétarienne

Verschiedene Gemüse der Saison und Käse | Différents légumes de saison et fromage

Hausgemachte Focaccia (2) | Focaccia maison (2)

Geräucherter Schinken, eingelegte Tomaten, Parmesan | Jambon cru, tomate confite, parmesan
Geräucherter Lachs, Dill, Sesammayonnaise | Saumon fumé, aneth, mayonnaise au sésame

Mini-Croque Hawaii | Mini croque Hawaiï

Getoastetes Sandwich mit gekochtem Schinken, Emmentaler Käse und Ananas | Croque au jambon cuit et fromage emmental et ananas

Mini-Flammküche | Mini tarte flambée

Mit Speck und roten Zwiebeln | Au lard et oignons rouges



Massen
fine food



GROISES FEST | GRANDE FÊTE

12⁰⁰€/Pers.

ab 25 Personen, 9 Häppchen pro Person | À partir de 25 personnes, 9 amuse-bouches par personne

Unsere klassischen Toasts (2) | Nos canapés classiques (2)

Mit geräucherterem Lachs | Au saumon fumé

Mit Curry-Hühnchen | Au poulet curry

Mini-Königinpastetchen | Mini vol-au-vent

Mit Geflügelfüllung | Avec farce au poulet

Mini-Wrap | Mini wrap

Gegrillte Paprika, Aioli, Ziegenkäse, Salat | Poivron grillé, aioli, fromage de chèvre, laitue

Quiche | Quiche

mit Zwiebeln | avec oignons

Hausgemachte Focaccias | Les focaccias maison

Geräucherter Schinken, eingelegte Tomaten, Parmesan | Jambon cru, tomate confite, parmesan

Vitello Tonato

Kalbsbraten mit Thunfisch-Kapernsoße | Rôti de veau avec sauce au thon et câpres

Mini-Pizza | Mini pizza

Mix von italienischen Wurstwaren, mit Gemüse und Käse | Mélange de charcuterie italienne avec légumes et fromage

Pflaume im Speckmantel | Pruneau au lard

Unsere Fleischgerichte | Nos plats de viande

Preise pro Person, inkl. Beilagen & Soßen | Prix par personne, accompagnements & sauces incl.

Bayerischer Krusten-Braten vom Schwein Rôti de porc bavarois	8 ⁰⁰ €
Schinken mit Brotteig La noix de jambon en croûte de pain	9 ⁰⁰ €
Kalbsfilet mit Portweinsoße Filet de veau, sauce porto	16 ⁰⁰ €
Schweinebraten Großmutter Art Rôti de porc sauce grand-mère.....	8 ⁵⁰ €
Orloffbraten vom Kalb Rôti de veau Orloff	11 ⁵⁰ €
Orloffbraten vom Schwein Rôti de porc Orloff	8 ⁹⁰ €
Orloffbraten von der Pute Rôti de dinde Orloff	8 ⁹⁰ €
Orloffbraten vom Kalb italienische Art* Rôti de veau Orloff à l'italienne*.....	13 ⁵⁰ €
Orloffbraten vom Schwein italienische Art* Rôti de porc Orloff à l'italienne*.....	10 ⁹⁰ €
Orloffbraten von der Pute italienische Art* Rôti de dinde Orloff à l'italienne*.....	10 ⁹⁰ €
Perlhuhnbrust in Morchelsoße Suprême de pintadeau sauce morilles	13 ⁰⁰ €
Kalbsbraten mit Champignonrahmsoße Rôti de veau sauce crème champignons.....	11 ⁵⁰ €
Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art Emincé de veau à la Zurichoise.....	11 ⁵⁰ €
Pferdegesschnetzeltes mit provenzalischer Soße Emincé de cheval sauce provençale	8 ⁹⁰ €



Beilagen / Accompagnements

Variation verschiedener Gemüsesorten der Saison | Variation de légumes de saison

Salatbuffet | Buffet de salade

Blattsalat, 3 Rohkostsorten, Dressing | Laitue, 3 sortes de crudités, dressing

Luxemburger Kniddelen | Quenelles luxembourgeoises

Schupfnudeln

Mediterrane Kartoffelecken | Quartiers de pommes de terre méditerranéens

Kartoffelgratin | Gratin aux pommes de terre

Spätzle

Hausgemachte Kroketten | Croquettes faites maison



Unsere kalten Platten | Nos plateaux froides

Preise pro Person, inkl. Brot | Prix par personne, pain compris

GOURMET PLATTE | PLATEAU „GOURMET“

20⁰⁰€/Pers.

Gekochter Schinken, Pastete, Hähnchenunterschenkel, Roastbeef, Schweinebraten, Mini-Rieslingspastete in Scheiben, Lachs Bellevue, hausgeräucherter Lachs, Tomaten mit grauen Krevetten, Scampi, Russisch Ei, 2 verschiedene Soßen, Rohkostsalate, Kartoffelsalat, Nudelsalat

Jambon cuit et cru, pâté, pilons de poulet, rosbif, rôti de porc, mini pâté Riesling en tranche, saumon Bellevue, saumon fumé maison, tomate crevettes, scampis, œuf à la russe, 2 sauces, crudités, salade de pommes de terre, salade de pâtes

LUXEMBURGER PLATTE | PLATEAU „LUXEMBOURG“

15⁰⁰€/Pers.

Gekochter und geräucherter Schinken, Pastete, Hähnchenunterschenkel, Roastbeef, Schweinebraten, Rieslingspastete, Lachs Bellevue, Russisch Ei, 2 verschiedene Soßen, Rohkostsalate, Kartoffelsalat, Nudelsalat
Jambon cuit et cru, pâté, pilons de poulet, rosbif, rôti de porc, pâté riesling, saumon Bellevue, œuf à la russe, 2 sauces, crudités, salade de pommes de terre, salade de pâtes

FISCHER PLATTE | PLATEAU du „PÊCHEUR“

20⁰⁰€/Pers.

Geräucherte Forelle, Lachs Bellevue, Tomaten mit grauen Krevetten, marinierte Scampi, geräucherter Lachs und Blinis

Truite fumée, saumon Bellevue, tomates aux crevettes grises, scampis marinés, saumon fumé et blinis



Unsere Suppen & Schmorgerichte

Nos soupes & préparations mijotées

Brot inkl. | Pain compris

Gulaschsuppe (auf Anfrage pikant) Soupe au goulasch (sur demande piquante)	8 ⁰⁰ €/L
Erbsensuppe Soupe aux petits pois	8 ⁵⁰ €/L
mit Mettwurst, Wiener Würstchen und geräuchertem Speck à la saucisse fumée, saucisse viennoise et lard fumé	
Chili con carne	8 ⁵⁰ €/L
Hausgemachte Lasagne Lasagne faite maison	8 ⁹⁰ €/Pers.
Hausgemachte Fischlasagne Lasagne au poisson faite maison	13 ⁵⁰ €/Pers.
Lachs, Scampi, Muscheln saumon, scampis, moules	
Klassischer Hackfleisch-Kartoffelpüree-Auflauf Hachis Parmentier classique	10 ⁹⁰ €/Pers.



Große Auswahl an hausgemachten Desserts, Gebäck und Eiscremes | Grand choix de desserts, pâtisserie et crèmes glacées faits maison



Mini-Auswahl | Mini assortiment.....24⁰⁰€

16 Mini-Dessert-Gläschen in 4 Aromen | 16 mini verrines aux 4 saveurs

In Schüsseln | En coupe

Schokoladenmousse | Mousse au chocolat.....3⁶⁰€/Pers.

Tiramisù nach Art des Hauses | Tiramisù maison.....4⁰⁰€/Pers.

Sachertorte | Gâteau viennois au chocolat.....14⁵⁰€/8 Pers.

25⁰⁰€/16 Pers.

2⁵⁰€/Pers. ab 20 Personen | à pd 20 personnes

Geflämmt Ananastarte | Gâteau d'ananas flambée.....2⁵⁰€/Pers.

12 Personen | 12 personnes

Käseplatte mit Baguette | Plateau de fromages avec baguette.....6⁰⁰€/Pers.



Der MASSEN Traiteurservice

Wir lassen keine Wünsche offen!

Le service traiteur MASSEN

Nous répondrons à tous vos souhaits!

Veranstaltungs- und Eventservice mit individuellen Speisen- und Getränkeangeboten, professioneller Logistik und zielsicherer Umsetzung, bietet Ihnen unser MASSEN-Traiteurservice.

Damit Ihre persönliche Veranstaltung, z.B. Hochzeit, Taufe, Geburtstag, Kommunion, Unternehmensfestivität, oder außergewöhnliche Mottoveranstaltung zum sicheren Erfolg wird, berät Sie unser kompetentes Team des MASSEN Traiteurservice gerne und umfangreich.

Le service traiteur de la maison Massen vous offre un service d'organisation d'événement complet et de haute qualité avec des suggestions de plats et de boissons sélectionnées et une mise en place professionnelle.

Afin que votre événement, que ce soit mariage, baptême, anniversaire, communion, rassemblement professionnel ou autre, devienne un franc succès, faites appel à notre personnel hautement qualifié qui est à l'écoute de vos envies gourmandes.



AFFAIRE DE FLEURS

Shopping-Center Massen
Op der Haart 24 • L-9999 Wemperhardt •
Tel.: +352 26 901 721
www.affairedefleurs.lu

*Blumen, Pflanzen, Dekoration
mit viel Liebe zum Detail*

**Wir helfen Ihnen gerne
bei der Planung Ihrer Feier
& bei der Auswahl**

**Nous vous conseillons
volontiers
pour la planification de votre
festivité et dans le choix à faire**

**Tel: +352 26 901 999
traiteur@massen.lu**



Drink-Center

7/7 | 8:00-19:00

Zapfanlagen,
Bänke & Tische |

Installations de débit,
bancs et tables



Guten Appetit!

Buon Appetito!

祝胃口好!

приятного аппетита!

Bon Appétit!

Enjoy your meal!

Bom apetite!

ique a proveche!

καλή όρεξη!