

**De authentieke Spaanse
keuken bij U thuis**



**Paella en tapas
van 10 tot 1000 personen**

**Tuinfeest, huwelijk, jubileum,
verjaardag, bedrijfsevent,
communie- of lentefeest....
wij maken er een succes van.**

Robertos bvba

**Bevrijdingstraat 3, 9140 Temse
0499/41.77.55**

www.robertos.be

Tapas

Koud receptiehapje of voorgerecht

Salomo : € 11,50 pp

Chorizo picante, manchego, pa amb tomaquet, aceitunas verdes, mejillones en salsa vieira, anchoas picantes, tortilla de patatas, ensaladilla rusa, banderillos de verduras, aceitunas negras.

Tarragona : € 13,90 pp

Albóndigas frías, ensaladilla rusa, manchego, chorizo picante, mortadela, jamón serrano, aceitunas verdes, huevos rellenos, pa amb tomaquet, anchoas picantes, aceitunas negras.

Lichte lunch warme en koude tapas

Girona : € 16,90 pp

Albóndigas con salsa de tomates, patatas bravas, pollo con limón, tortilla de patatas, chorizo picante, manchego, aceitunas verdes, ensalada mixta, pa amb tomaquet, anchoas picantes, aceitunas negras, huevos rellenos, alioli.

Alicante : € 17,90 pp

Albóndigas con salsa de almendras, pinchos de pollo, patatas a lo pobre, tortilla de patatas, aceitunas verdes, aceitunas negras, ensalada mixta, manchego, chorizo picante, jamón serrano, alioli, salsa verde, anchoas con ajo, pa amb tomaquet.

Hoofdgerecht, warme en koude tapas

Calpe : € 19,90 pp

Albóndigas con salsa de tomates, pollo con ron y pasas, patatas bravas, gambas al ajillo, tortilla de patatas, aceitunas verdes, ensalada mixta, manchego, aceitunas negras, chorizo picante, jamón serrano, alioli, salsa verde, anchoas con ajo, pa amb tomaquet.

Barcelona : € 19,90 pp

Albóndigas con salsa de tomates, patatas bravas, gambas al ajillo, pollo con limón, tortilla de patatas, chorizo picante, manchego, nobleza, aceitunas negras, aceitunas verdes, pa amb tomaquet, ensalada mixta, mejillones en salsa vieira, banderillos con anchoas, alioli, salsa verde.

Valencia : € 22,90 pp

Pinchos morunos, pollo español, gambas con chili, albóndigas, patatas bravas, tortilla de patatas, manchego, chorizo picante, nobleza, jamón serrano, aceitunas negra, anchoas con ajo, aceitunas verdes, mejillones en salsa vieira, ensalada mixta, pa amb tomaquet, alioli, salsa verde.

Malaga : € 26,90 pp

Albóndigas con salsa de pimientos ahumado, pollo chilindrón, patatas bravas, sardinas fritas, gambas Asturiana, huevos rellenos, manchego, chorizo, jamón serrano, mortadela, aceitunas verdes, pa amb tomaquet, ensalada mixta, aceitunas negras, alioli, salsa verde, anchoas con ajo

Consuegra : € 28,90 pp

Patatas a lo pobre, albóndigas en salsa de almendras, pollo chilindrón, gambas con lima, salteado de garbanzos, tortilla de patatas chorizo picante, manchego, nobleza, ensalada de arroz, banderillos de anchoas, aceitunas verdes, mejillones en salsa vieira, aceitunas negras, pa amb tomaquet, ensalada mixta, alioli, salsa verde.

Ronda : € 28,90 pp

Albóndigas con salsa de tomates, pollo con limón y canela, calamares a la romana, gambas del jefe, ensaladilla rusa, tortilla de patatas, manchego, nobleza, chorizo, mortadela, aceitunas verdes, pa amb tomaquet, aceitunas negras, ensalada mixta, alioli, anchoas orientales, salsa verde.

Madrid : € 31,90 pp

Patatas bravas, albóndigas en salsa de pimientos, gambas con salsa de azafrán, champiñones con brandy, pollo con limón y canela, pinchitos morunos, salteado de garbanzos, tortilla de patatas, manchego, jamón serrano, chorizo picante, huevos rellenos, ensalada mixta, aceitunas verdes, anchoas con ajo, ensaladilla, pa amb tomaquet, aceitunas negras, ensalada de arroz, alioli, salsa verde.

Sevilla : € 33,90 pp

Albóndigas con salsa de almendras, pollo español, croquetas de jamón ibérico, gambas en salsa de bogavante, calamares a la romana, patatas bravas, salteado, tortilla, ensalada mixta, manchego, chorizo, mortadela, jamón serrano, aceitunas verdes, pa amb tomaquet, aceitunas negras, anchoas con ajo, salmorejo, alioli, salsa verde.

Op tapastafels zijn er kortingen voorzien voor grote aantalen

Vanaf 40 personen 2 € korting pp
Vanaf 100 personen 3 € korting pp

OPTIES

Pata negra i.p.v. jamón serrano
supplement van 2€ pp

Albóndigas lamsgehakt ipv
varkensgehakt
supplement van 3€ pp

Jamón-, bacalao- of chorizokroketten
1€/stuk



Paella

Paella mixta

Rijk gevulde paella, de meest klassieke met o.a. : kippeboutjes, varkensfilet, chorizo, gamba's, mosselen, Noorse garnaal, calamares, ui, paprika, tomaten, saffraan, erwten, Spaanse paellarijst.

Paella mariscos

Supplement van 2€ pp

Een heerlijke paella met enkel vis, schaal- en schelpdieren. Met o.a. zalmfilet, kabeljauw, gamba's, mosselen, calamares, venusschelpen, Noorse garnaal, ui, paprika, erwten, saffraan, Spaanse paellarijst.

Paella Robertos

Supplement van 1€ pp

Onze eigen creatie, met o.a. varkensfilet, kippeboutjes, zalmfilet, gamba's, mosselen, venusschelpen, Noorse garnaal, chorizo, erwten, uien, paprika's, witte bonen, calamares, Spaanse paellarijst, mosselen, saffraan.

Paella Valenciana

Supplement van 2€ pp

Klassieke Valencianse paella, met o.a. : konijn, kippeboutjes, kipfilet, chorizo, gamba's, Noorse garnaal, mosselen, calamares, venusschelpen, ui, paprika, Spaanse paellarijst, erwten, saffraan.

Paella de bogavante

Supplement van 8 € pp

Feestelijke extra vochtige paella met halve kreeft, kabeljauw, gamba's, Noorse garnaal, mosselen, venusschelpen, calamares, erwten, paprika, ui, Spaanse paellarijst, saffraan.

Arroz negro

Supplement van 2 € pp

Zwarte paella, heerlijk van smaak, apart van uiterlijk. Bevat oa calamares, kabeljauw, venusschelpen, tinta de calamares, gamba's, ui, paprika, Spaanse paellarijst, mosselen.

Fideuá mixta

Catalaanse versie van een paella met fijne deegwaren i.p.v. rijst. Zelfde samenstelling als de paella mixta.

Fideuá mariscos

supplement van 2€ pp

Zoals paella mariscos maar met deegwaren i.p.v. rijst

Fideuá de la huerta

korting van 1€ pp

Pittig vegetarisch deegwarengerechtje met paprika's, ui, champignons, erwten, bonen, aubergines, courgettes, tomaten, ui, look, verse koreander, kikkererwten.



Al onze paella's worden ter plaatse gemaakt met dagverse producten en zijn glutenvrij !

Prijzlijst paella

Vanaf 10 pers.	€ 17,90 pp
Vanaf 20 pers.	€ 15,90 pp
Vanaf 30 pers.	€ 14,90 pp
Vanaf 40 pers.	€ 13,90 pp
Vanaf 50 pers.	€ 12,90 pp
Vanaf 100 pers.	€ 11,90 pp
Vanaf 200 pers.	€ 10,90 pp

Voor grotere groepen maken we graag een offerte op maat.

Hoofdgerechten

Bij al de hoofdgerechten serveren we patatas fritas en ensalada mixta.

Solomillo en salsa madeira € 17,90
Varkenshaasje in madeirasaus

Pollo chilindrón € 16,90
Stoofpotje van kip, serranoham, paprika, zwarte olijven

Pollo con ron y pasas € 16,90
stoofpotje van kip, rozijnen en rum

Zarzuela € 25,90
Royale zeevruchtenschotel met o.a. zalm, kabeljauw, mosselen, gamba's, venusschelpen, noorse garnaal, paprika, brandy, ui, calamares.

Guiso San Miguel € 16,90
stoofschotel met rundvlees en San Miguelbier

Gambas € 22,90
*Naar keuze (10 stuks):
a la plancha, salsa bogavante, salsa de azafrán, al ajillo ó del jefe.*

Nagerechten

Uitgezonderd de tarta de helado kosten alle nagerechten 4,20€/pp

Crema catalana
Eieren, suiker, melk, kaneel, citoen en appelsienzeste

Tarta de queso
eieren, bloem, suiker, verse kaas

Panna cotta, fruta roja
rood fruit, melk, room

Tiramisú
eieren, suiker, koekjes, mascarpone, cacao, amaretto, koffie

Tiramisú –fruta roja
eieren, suiker, mascarpone, cacao, amaretto, rodevruchten

Mousse de chocolate
eieren, slagroom, chocolade, suiker

Mousse de chocolate blanco
eieren, suiker slagroom, witte chocolade

Mousse de chocolate-naranja
eieren, slagroom, chocolade, suiker, triple sec

Arroz con leche
suiker, rijst, melk, room, kaneel

Arroz con leche-naranja
suiker, rijst, melk, room, kaneel, appelsien

Braso de gitano
eieren, slagroom, bloem, suiker

Fresa con nata (seizoen)
aardbeien, slagroom, suiker

Bavaró de chocolate
chocolade bavaois

Tarta de manzana
appeltaart

Tarta de platano
bananentaart

Tarta de fruta del bosque
taart met bosvruchten

Ensalada de fruta fresca
verse fruitsalade

Helado dama blanca
vanilleijs, chocoladesaus, slagroom

Helado pedro el negro
chocoladeijs, chocoladesaus, slagroom

Helado breseliene
vanilleijs, bressiliennootjes, toffee-saus, slagroom

Helado fresa (seizoen)
Aarbeienijs, vanilleijs, aardbeien, aarbeiensaus, slagroom

Tarta de helado : € 7,90 pp

Ambachtelijk gemaakte ijstaart met smaak naar keuze, decoratie aangepast aan de gelegenheid

Dessertbuffet

Dulce: 8€ pp
Buffet met vier variaties

Caramelo: 12€ pp
Buffet met zes variaties

Miel: 16€ pp
Buffet met acht variaties



Menu's

Paella y tapas € 20,90 pp

Een paella naar keuze* voorafgegaan door een apero bordje, bestaande uit : manchego, chorizo, groene olijven, mortadella

Poniente € 20,90 pp

Paella naar keuze* gevolgd door een dessert naar keuze*.

Levant € 28,90 pp

als aperitief een tapastafel Salomo, gevolgd door een paella naar keuze* en we sluiten af met een dessert naar keuze*.

Daurada € 31,90 pp

Koude tapastafel Tarragona, gevolgd door een paella naar keuze*, daarna een dessert naar keuze*.

Cataluña € 34,90 pp

tapastafel girona met warme en koude tapas, een paella naar keuze en een dessert eveneens naar keuze*.

Castillo € 35,90 pp

Tapastafel Alicante als voorgerecht, gevolgd door een verse paella naar keuze* en we eindigen met een dessert naar keuze*

Mediterraneo € 37,90 pp

Tapastafel Calpe aansluitend een paella naar keuze* en we sluiten af met een heerlijk dessert naar keuze*

Robertos € 37,90 pp

Tapastafel Barcelona gevolg door een paella naar keuze* en als afsluiter een dessert naar keuze.

**dessert naar keuze uit de volledige dessertenkaart uitgezonderd ijstaart*

** sommige paella's zijn onderhevig aan een supplement, de menuprijs stijgt dan evenredig*

Voor grotere groepen zijn er kortingen voorzien

Vanaf 40 personen 2€ korting pp

Vanaf 100 personen 3€ korting pp

Tapasmenu Valencia

€28,90 pp

Montaditos (broodschijfjes met heerlijke verse salades) als aperitief, daarna de tapastafel Valencia, nadien een dessert naar keuze*.

Tapasmenu Malaga

€ 33,90 pp

Montaditos als apero, daarna de tapastafel Malaga en we sluiten af met een dessert naar keuze*.

Tapasmenu Consuegra

€ 33,90 pp

Montaditos met verse salades, nadien een uitgebreide tapastafel consuegra, en we eindigen met een heerlijk dessert naar keuze*.

Tapasmenu Madrid

€ 37,90 pp

Montaditos als voorafje, gevolgd door een tapastafel Madrid en nadien een heerlijk dessert naar keuze*.

Dranken

Dit zijn slechts de basiswijnen die we schenken, mag het iets anders zijn vraag gerust naar onze uitgebreide wijnkaart.

Voor dranken bij ons afgenomen, voorzien we eveneens de glazen.

Wijnen worden, tenzij anders vermeld, op tafel gezet, er wordt afgerekend per geopende fles, de klant bedient zichzelf.

Fles rode wijn	15€
Fles witte wijn	15€
Fles rosé wijn	15€
Fles Cava brut	16€
Glas Sangria rood	3,50€
Sangria rood kruik 1 liter (15°)	12€
glaasje sherry	
(fino of manzanilla)	1,90€
glaasje moscatel	1,90€
koffie of thee	2,20 €/pp

drankenforfait

Rode, witte of rosé wijn, cava en plat water a volonté tijdens de maaltijd

Bij tapastafels of paella 12€/pp

Bij menu's 18€/pp
(incl koffie bij het dessert)

Praktisch catering

Wij komen aan huis vanaf 10 personen, zowel voor paella als tapas.

Kinderen tot drie jaar eten gratis, tussen vier en twaalf aan de helft van de prijs.

Borden en bestek zijn niet inclusief, maar kunnen bij ons gehuurd worden, de huurprijs is inclusief het afruimen en afwassen van het gehuurde materiaal

Voor paella of een tapastafel betaalt u 1,50€/pp

Voor een menuformule betaalt u 3,00€/pp

U kan bij ons ook staantafels huren
10€/staantafel
20€/staantafel met zwart tafelkleed

Vervoersonkosten bedragen 0,30€ /km te rekenen vanaf Temse zowel heen als terug.

Bij reservatie maken we een bestelbon op en vragen daarop een klein voorschot ter bevestiging van uw reservatie.

We koken enkel met verse producten en doen de voorbereidingen pas vlak voor uw feest, daarom kan u bij ons uw samenstelling en aantal genodigden van uw feest/evenement tot drie dagen voor aanvang nog wijzigen.

Omdat we ter plaatse koken vragen we u als klant voor een paar zaken te zorgen :

- *Een propere ruimte van minimaal 6 m²
- *Een parkeerplaats dichtbij de locatie.
- *Warm en koud drinkbaar water.
- *Elektriciteit met voldoende netstroomsterkte,
- 4 stopcontacten, enkel bij tapas
- *Indien er in open lucht dient gekookt te worden, op voorhand melden en een alternatieve plaats voorzien bij slecht weer.
- *Geen huisdieren in het kookgedeelte.