

paella@robertos.be

Tapas

Deze oorspronkelijk van Andalusië afkomstige hapjes waren eerst gewoon een schijfje brood, “een tapa” dat op een glas wijn werd gelegd om de vliegen eruit te houden. Iemand vond het later wel een leuk idee om er een stukje manchego of serrano op te leggen en voila, de eerste tapas waren geboren.

Nu zoveel eeuwen later zijn tapas uitgegroeid tot een culinaire en typische Spaanse traditie.

Niks is zo ontspannend en gezellig dan samen met familie en vrienden genieten van deze heerlijke kleine hapjes

Bij Robertos zijn wij nog getrouwen van de echte tapas, 100% Spaans zowel in smaak als in uitzicht. Al onze tapas worden huisbereid, in onze professionele keuken te Temse.

Naast smaak is de duurzaamheid van voedsel voor ons ook heel belangrijk, om die reden werken we zoveel mogelijk samen met lokale boeren en veehouders.

Zo werken we alleen met labelkip “la belle flamande” en is ons vlees afkomstig van een lokale veehouder/slager.

Onze groenten hetzelfde verhaal, lokale telers met respect voor het milieu.

Wij kennen ook onze Spaanse leveranciers zeer goed, we gaan regelmatig bij hen op bezoek, en kunnen bij wijze van spreken aanduiden op welk veld de rijst voor uw paella heeft gegroeid of waar het varken voor jouw jamón heeft rondgelopen.

Onze tapas worden gepresenteerd in buffetvorm, iedere genodigde kan zichzelf naar hartenlust bedienen.



Tapastafels

(vanaf 20 personen)

Salomo : € 15,50 pp

elf koude tapas, de ideale aperitief tafel

- jamón serrano
- chorizo picante
- queso tres leches
- lomo
- ensaladilla
- mortadela
- aceitunas verdes
- pa amb tomaquet
- tortilla de patatas
- anchoas con ajo
- aceitunas negras.

Girona : € 24,75 pp

drie warme en tien koude tapas
geschikt als lichte lunch of receptie

- albóndigas en salsa de tomates
- patatas bravas
- pollo con limón y canela
- tortilla de patatas
- salchichón
- queso manchego
- chorizo
- aceitunas verdes
- ensalada mixta
- pan con tomate
- anchoas con ajo
- alioli
- aceitunas negras

Barcelona : € 28,50 pp

vier warme tapas en elf koude tapas,
ideaal als lunch of uitgebreide receptie

- albóndigas en salsa de tomates
- piruletas de pollo con limón
- patatas bravas
- gambas al ajillo
- tortilla de patatas
- queso tres leches
- salchichon nobleza
- chorizo picante
- pa amb tomaquet
- aceitunas negras
- ensalada mixta
- banderillos de anchoa
- alioli
- aceitunas verdes
- salsa verde

Valencia : € 31,80 pp

vijf warme en twaalf koude tapas,
de perfecte hoofdmaaltijd

- albóndigas en salsa de pimientos
- pollo español
- gambas al ajillo
- Pinchitos morunos
- patatas bravas
- tortilla de patatas
- ensalada mixta
- aceitunas verdes
- jamón serrano
- queso tres leches
- aceitunas negras
- mortadela
- chorizo picante
- anchoas orientales
- salchichon nobleza
- pa amb tomaquet
- alioli

Sevilla : € 42,50 pp

zeven warme en twaalf koude tapas
geschikt als feestelijke hoofdmaaltijd

- albondigas cordero en salsa de tomates
- piruletas de pollo
- pinchitos morunos
- gambas Asturiana
- calamares a la romana
- patatas bravas
- croquetas de jamón ibérico
- queso manchego
- chorizo picante
- lomo
- pata negra
- gazpacho
- aceitunas negras
- ensalada mixta
- anchoas con limón
- pa amb tomaquet
- aceitunas verdes
- alioli
- salsa verde

Madrid : € 37,65 pp

zes warme en twaalf koude tapas
geschikt als feestmaaltijd

- albóndigas en salsa de almendras
- patatas bravas
- gambas del jefe
- pollo chilindrón
- croquetas de jamón
- setas con brandy
- tortilla de patatas
- queso manchego
- chorizo picante
- aceitunas negras
- anchoas con ajo
- pata negra
- mortadela
- aceitunas verdes
- alioli
- ensalada mixta
- pan con tomates
- salsa verde



Paella



Het moerasland rond het Albuferameer net buiten het mooie Valencia is de bakermat van de paella.

Het kleine dorpje El Palmar mag je gerust de paellahoofdstad van Spanje noemen.

In het toch al achthonderd jaar oude recept van dit rijstgerecht, werden aanvankelijk alleen ingrediënten uit de streek gebruikt.

De eerste paella's bevatten vooral wat de mensen op het land konden vinden, zoals konijn, vis, slakken, enz.. Nu bestaan er talloze recepten, wij hebben er zelf al meer dan driehonderd en bij elk bezoek aan de streek komt er steeds weer iets nieuws in het vizier .

Wat ze wel allemaal gemeen hebben is het gebruik van saffraan, de gedroogde meeldraadjes van de saffraankrokus. Saffraan, kostbaarder dan goud, verleent aan de paella de zo typische smaak en de gele kleur. Onze saffraan, die we zelf importeren, is nog steeds de kwalitatief hoogstaande Spaanse saffraan en wordt nog steeds met de hand geplukt rond de slaperige dorpjes van La Mancha.

De paella die wij bij U thuis bereiden is gebaseerd op authentieke recepten. Hij wordt volledig ter plaatse bereid in een paellera (reuzepan).

We hebben in ons aanbod verschillende paella's, voor elke smaak wat wils. Welke u ook kiest, we garanderen u een verse, smakvolle goed gevulde paella, trouw aan het authentieke recept.

Omdat kwaliteit bij ons altijd op de eerste plaats komt importeren we zelf onze rijst vanuit El Palmar en steeds bij dezelfde rijstboer.

Onze gediplomeerde kok bereidt de paella volledig ter plaatse en bedient nadien de genodigden aan de pan, eventuele overschot blijft steeds bij de klant achter.

Wachttherapie :

Gedurende het uurtje dat we nodig hebben om uw paella te bereiden kan je ook genieten van wat Spaanse hapjes, we hebben, drie formules. Je kan deze receptie/wacht hapjes eveneens bij een tapastafel bestellen

Spaans charcuteriebord € 9,50pp
manchego, chorizo, jamón serrano, pan y alioli, salchichon, aceitunas aliñadas

Ibérico charcuteriebord € 13,90pp

queso ibérico, jamón "pata negra", chorizo ibérico, pan y alioili, salchichon ibérico, aceitunas verdes, anchoas

Montaditos € 2,50 per stuk
(min 10 stuks van dezelfde soort)

Een greep uit het assortiment :
Solomillo con comino, pollo con aceitunas negras, chistorra, tortilla española, trucha ahumado con nata, manchego con membrillo, jamón serrano, ensalada de atún, humus, ensaladilla, albóndigas.....

Prijzen van paella zijn per persoon
Vanaf 20 personen komen we aan
huis en vanaf 35 personen zijn er
kortingen voorzien.

Paella mixta € 21,90

gemengde paella, de meest klassieke met kippenboutjes, kipfilet, chorizo, gamba's, mosselen, tomaat, calamares, ui, rode paprika, tomaten, saffraan, erwten en Spaanse paellarijst.

Paella marinera € 23,90

Een heerlijke paella met enkel vis, schaal- en schelpdieren. Opgebouwd uit kabeljauw, gamba's, mosselen, calamares, zalm, tong, venusschelpen, gepelde gamba's, ui, rode en groene paprika, erwten, saffraan, tomaat, Spaanse paellarijst.

Paella Valenciana € 23,90

Klassieke Valenciaanse paella is zonder vis, met kippenboutjes, konijn, kipfilet, tuinbonen, ui, peultjes, rode en groene paprika, erwten, tomaat, saffraan en Spaanse paellarijst.

Paella del senyoret € 23,90

Wil je het wat proper houden, dan is deze paella iets voor jou, alle ingrediënten zijn op maat gesneden en gepeld. Je kan hem dus met enkel een vork eten. Bevat o.a. kipfilet, gepelde gamba's, ui, rode paprika, mosselen, varkensfilet, chorizo, calamares, erwten, witte bonen, saffraan en paellarijst..

Paella de carne € 22,90

Hou je niet zo van vis of schaaldieren, dan is deze paella zeker iets voor jou. Hij bestaat enkel uit vlees en groenten. Bevat varkensfilet, kippenboutjes, kipfilet, ribbikes, merguez worstjes, chorizo, rode en groene paprika's, tomaat, ui, saffraan en natuurlijk Spaanse rijst

Paella de la huerta 22,90€/pp

Onze vegetarische paella, seizoengroentjes, courgette, aubergines, paprika's, aubergines, courgette, haloumi, erwten, champignons, saffraan en natuurlijk rijst.

Arroz negro € 22,90

De zwarte paella, om dit te bekomen wordt er inktvisinkt aan toegevoegd. Daarnaast bevat dit rijstgerecht : caldo, venusschelpen, gamba's, kabeljauw, calamares, paprika's, mosselen en Spaanse paellarijst.

Fideuá marinera € 22,90

Een heerlijke catalaanse paella met deegwaren ipv rijst rijkelijk gevuld met alles wat goeds is in de zee: kabeljauw, gamba's, mosselen, calamares, zalm, venusschelpen, Noorse garnaal, ui, paprika, erwten, saffraan, fideos.

Fideuá de la huerta € 22,90

Pittige vegetarische deegwarenpaella met paprika's, ui, champignons, erwten, bonen, aubergines, courgettes, tomaten, ui, look, seizoensgroenten en fideos.



Kortingen op paella

Vanaf 35 pers. € 1 pp

Vanaf 50 pers. € 2 pp

Vanaf 100 pers. € 2.50 pp

Vanaf 150 pers. € 3 pp

Segundos

Bij al de hoofdgerechten serveren we een aardappelbereiding en een salade of groenten. (prijzen per persoon)

Solomillo en salsa madeira € 25,80

Gebakken varkenshaasje met spekjes en champignons en madeira

Solomillo al whiskey € 25,80

Gebakken varkenshaasje met wiskeysaus

Pollo chilindrón € 22,50

Stoofpotje van kip, tomaten, uien, look, paprika, zwarte olijven en serranoham



Pollo con ron y pasas € 22,50

stoofpotje met kip, rozijnen, room en rum van de Canarische eilanden

Zarzuela € 32,90

feestelijke zeevruchtenoperette met kabeljauw, zalm, mosselen, gamba's, venusschelpen, gepelde gamba's, paprika, brandy, ui, calamares, saffraan en kreeftsaus, geserveerd met brood !

Gambas



Bij al deze gerechten serveren we een aardappelbereiding en een salade. (prijzen per persoon)

Gambas a la plancha(8st) € 23,90

hele gamba's, opengesneden op de rug en op een plaat gebakken, met citroen, grof zeezout en gerookte paprikapoeder "pimentón de la Vera"

Gambas al ajillo (10st) € 23,50

gamba's met heel veel look, chilipeper, peterselie, olijfolie en witte wijn

Gambas del jefe (10st) € 24,50

gamba's met look, sherry, room en peterselie

Gambas salsa azafrán(10st) € 24,50

gamba's met look saffraan,

room en witte wijn

Gambas salsa bogavante(10st) € 25,50

gambas in kreeftensaus

Gambas Asturianas(10st) € 24,50

gamba's geblust met Anis Asturiana met room, tomaten en peterselie.



Postres

Voor onze nagerechten vragen we een minimum van 8 personen per soort te bestellen.

Behalve de ijscreaties kosten alle nagerechten € 8,40/pp



Crema Catalana
de Spaanse versie van crème brullée

Crema Catalana con chocolate
de Spaanse versie van crème brullée met chocolate

Tarta de queso
in de oven gebakken kaastaart

Postre de queso fresco
Heerlijk zoet, met verse kaas, citrus en room

Panna cotta, frutas rojas
room/vanillesuiker/ rood fruit

Tiramisú
mascarpone/ lange vingers
/amaretto/koffie/eieren

Mousse de chocolate
eieren/slagroom/chocolate

Bavaró de chocolate
chocolate bavaois

Tarta de manzana
appeltaart

Tarta de cereza
kersentaart

Tarta de platano
bananentaart

Ensalada de fruta fresca
verse fruitsalade (april-oktober)

Helados

dama blanca €9.50 pp

vanilleijs, chocoladesaus, slagroom

platano €9.50 pp

vanilleijs, banaan, chocoladesaus, slagroom

Dama negra € 9.50 pp

chocoladeijs, chocoladesaus, slagroom

fresas (seizoen) € 10.50 pp

Aarbeienijs, vanilleijs, aardbeien, aarbeiensaus, slagroom

Tarta de helado € 10,50 pp

Ambachtelijk gemaakte ijstaart met smaak naar keuze, kan in thema gemaakt worden.

Dessertbuffet

Je kan uiteraard ook opteren voor onze dessertbuffetten, en genieten van een variatie aan zoetigheden.

Chica: € 16,90 pp

Buffet met vier variaties

Señorita: € 21,90 pp

Buffet met zes variaties



Samengestelde menu's, keuze uit traditionele 3 gangen of tapastafels met receptiehapjes

Menú Levant € 39,90 /pp
Tapastafel/hoofdgerecht/dessert

Tapastafel Salomo
Paella mixta of marinera(+2€)
Postre
vrije keuze (behalve ijstaart)

Menú Cataluña € 48,90/pp
Tapastafel/hoofdgerecht/dessert

Tapastafel Girona
Paella mixta of marinera(+2€)
Postre
vrije keuze (behalve ijstaart)

Menú Robertos € 51,70/pp
Tapastafel/hoofdgerecht/dessert

Tapastafel Barcelona
Paella mixta of marinera(+2€)
Postre
vrije keuze (behalve ijstaart)

Tapasmenú Barcelona € 37,90/pp
hapjes/tapastafel/nagerecht

Montaditos variados
drie gevarieerde kleine hapjes
Tapastafel Barcelona
Postre
vrije keuze (behalve ijstaart)

Tapasmenú Valencia € 41,50/pp
hapjes/tapastafel/nagerecht

Montaditos variados
drie gevarieerde kleine hapjes
Tapastafel Valencia
Postre
vrije keuze (behalve ijstaart)



Bebidas

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

Fles rode wijn € 24

Fles witte wijn € 24

Fles rosé wijn € 24

Fles Cava brut € 29

**Graag een uitgebreide keuze?
Vraag naar onze wijnkaart .**

drankenforfait

*Rode, witte of rosé wijn,
cava en plat water tijdens de maaltijd
koffie tijdens dessert.*

Enkel verkrijgbaar bij menu
formules € 28/pp



Sangria

Een heerlijke sangria vooraf ? De enige echte “El Valenciano” sangria, eigen recept en speciaal voor ons gebotteld. Met citrusvruchten en ijskoud geschonken

Sangria rood € 5,50

Sangria wit € 5,50

Warme dranken

De maaltijd afsluiten met een koffie
of theebuffetje ?

Wij voorzien alvast de koekjes en
een refill !

koffie € 2.90

Té € 2,90



Verkoopsvoorwaarden

Paella en tapastafels worden ter plaatse bereid vanaf 20 personen.

Kinderen tot drie jaar eten gratis, tussen vier en twaalf aan halve 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 een paella € 3.00 /pp
- Voor een tapastafel € 4,00 /pp
- Voor een menu € 7,00 /pp

Vervoersonkosten worden berekend vanuit Temse, heen en terug aan € 0,75 per km.

Bij reservatie wordt er een voorschot van 10 % op het saldo gevraagd
Het saldo zelf dient op de dag van het feest te vereffend te worden.
Dit kan cash of via instant
overschrijving op onze rekening met uw mobiele telefoon.

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

Een propere ruimte van minimaal 8 m²

Een parkeerplaats aan de feestlocatie, voor onze bestelwagen

Warm en koud drinkbaar water.

Bij tapastafels en menu's, elektriciteit met voldoende netstroomsterkte 2 x 16 AMP en minimaal 4 stopcontacten.

indien er in open lucht dient gekookt te worden, op voorhand melden en een alternatieve wind- en regenvrije plaats voorzien bij slecht weer.

we zien graag huisdieren, maar hebben ze liever niet in het kookgedeelte of aan de buffetten.

Uitgebreide verkoopsvoorwaarden zijn te vinden op onze site www.robertos.be

