El Carrito

Het Spaanse foodtruckje van Robertos

Voor familiefeesten, buurtfeesten, festivals… en natuurlijk ook bedrijfsevents

Wat begon als een passie voor Spaanse smaken
groeide uit tot Robertos Paella y Tapas.
Nu zetten we die traditie voort met *El Carrito*, onze foodtruck
die de sfeer van Spanje naar jouw event brengt.
Onze paella maken we ter plekke, stap voor stap, met verse ingrediënten.
De tapas zijn huisbereid, met respect voor de traditie.
Of het nu een bedrijfsfeest of familie-event is,
we brengen zuiderse warmte, authentieke smaken
en 25 jaar ervaring samen in één heerlijke beleving.

In de kijker

Paella mixta €10
Een portie heerlijke, ter plaatse bereide klassieke paella,
rechtstreeks uit de pan geserveerd.
Met kip, gambas, mosselen, chorizo, paprika, calamares, ui,
erwtjes, saffraan en natuurlijk echte Spaanse paellarijst.

Albóndigas €6
Huisbereide Spaanse gehaktballetjes met verse patatas bravas,
een warm, hartig snackje boordevol smaak.

Alitas de Pollo €7
Vleugelboutjes, zes stuks, in de oven gegaard en heerlijk krokant.

Piruletas de Pollo €6
Twee malse kiphaasjes op saté, ovengebakken en heerlijk gekruid.

Patatas Bravas originales €6
Echte Spaanse bravas, geserveerd met onze
huisgemaakte bravas-saus en alioli.

Perrito caliente €9,50
Haute dog met krokant gebakken serranoham, sla, komkommer en
huisgemaakte tomatillo-saus, geserveerd in een rustiek hotdogbroodje.

Empanadillas

Empanadillas zoals in Spanje: warm, krokant en smaakvol.
Drie stuks per portie, in kip, rund of tonijn.

Empanadilla de Carne	**€6**
Empanadilla de pollo	**€6**
Empanadilla de atún	**€6**

Croquettas

Van oudsher het ultieme Spaanse comfortfood, de kroketjes,
in een portie zitten vier aperokrokketjes

Corquettas de Jamón ibérico	**€6**
Croquettas de bacalao (gezouten kabeljauw)	**€6**
Croquettas de chorizon	**€6**

Del mar

Gambas al ajillo foodtruckportie 6 stuks **€9**
Gambas, gebakken in lookolie.
Een warme, klassieke tapa zoals aan de Spaanse kust.

Gambas asturiana 6 stuks **€9**
Gambas in een sausje van anis Asturiana
room, peterselie en tomaat

Gambas con salsa azafran 6 stuks **€9**
Gambas in zachte, romige saffraansaus met een warme Spaanse toets.

Gambas del jefe 6 stuks **€9**
Gambas met sherry, room, look en peterselie — rijk, vol en elegant



Paella casera (portie)

Onze paella wordt altijd vers ter plaatse bereid. De smaak, het aroma en de showcooking maken dit gerecht tot een absolute publieksfavoriet.

In de foodtruck serveren we een "foodtruckportie (±350 g)", ideaal als stevige snack..
Wil je een volwaardige maaltijd zoals in onze catering? Dan verwijzen we je graag door naar onze cateringpaella, waar we **twee royale porties per persoon voorzien.**

Paella Mixta **€10**
de klassieke paella een bonte mengeling van vlees, groenten schelp- en schaaldieren, de perfecte smaakmix

Paella Marinera **€11**
deze enkel met vis en zeevruchten bereide paella, zal iedereen verrassen door zijn subtiele smaken

🌱 **Paella de la Huerta** **€10**
deze vegetarische paella moet in smaak zeker niet onderdoen aan de andere, met een rijke vulling van gebakken zuiderse groenten, peulvruchten en gegrilde halloumi is menig vleeseter jaloers op deze topper



Dulces

Crema Catalana **€6,00**
Bijna hetzelfde als een crème brûlée, maar met meer karakter:
kaneel, citruszeste en een heerlijk krokant suikerlaagje.

Mousse de Chocolate Cup **€6,00**
Romige chocolademousse gemaakt met Belgische chocolade.
Want als er iets is waar België de beste in is, dan is het wel chocolade.

Tarta de Queso con lima **€6,00**
Spaans vers kaasdessertje met limoenzeste en
een krokante crumblebodem. Fris, zacht en een perfecte afsluiter.

Churros **€5,00**
Gefrituurde deegstengels, een typische Spaanse ontbijt- of snackklassieker.
Warm, krokant en onweerstaanbaar.

Panna cotta **€6,00**
Heerlijk romig melkdessert met een topping van
frisse rode-vruchten-coulis voor een perfect zoet-fruitige afsluiter.



Bebidas

Frisdranken Cola, cola zero, kas, ice tea...	€3,00
San miguel Fris Spaans pilsbier, met of zonder alcohol	€3,00
Sangría glas	€7,00
Cava glas	€7,00
Cava fles	€29,00
Witte wijn	€5,00
Rode wijn	€5,00
Rosé wijn	€5,00
Tinto de verano de ultieme Spaanse zomerklassieker: een frisse, lichte mix van rode wijn en citroenlimonade.	€5,50
Tinto de verano zero Frisse alcoholvrije versie van de Spaanse klassieker, met citroenlimonade en een lichte rode wijnsmaak.	€5,00



Menuformules

Paella Formule – La mesa española €14,90

Een foodtruck portie paella (±350 g), vergezeld van brood, alioli en olijfjes.

- **Paella Mixta**
- **Paella Marisco** — + €2 supplement
- **Paella de la Huerta (vegi)**

Koude Tapas & Paella Formule €20 p.p.

Een selectie heerlijke koude Spaanse tapas,
gevolgd door een foodtruckportie paella (±350 g).

Koude tapas: serrano, manchego, chorizo, olijven, brood, alioli

Paella naar keuze:
- Mixta — inbegrepen
- Huerta (vegi) — inbegrepen
- Marisco — + €2 supplement

Tapas & Paella Formule €25 p.p.

Een royale selectie warme en koude Spaanse tapas,
gevolgd door een foodtruckportie paella (±350 g).

Warme tapas:
- Albóndigas
- Gambas al ajillo
- Ensaladilla
- Aioli
- Olijven
- vers stokbrood

Paella naar keuze:
- Mixta — inbegrepen
- Huerta — inbegrepen
- Marisco — + €2 supplement

Extra’s

Verhuur Statafels met Stretchhoes — €20 per tafel

Inclusief levering, plaatsing en ophalen.
Voorzien van een strakke stretchhoes (oranje).
Ideaal voor recepties, walking diners en gezellige borrelmomenten..

Optionele Bediening — €60/uur per garçon

Liever niet zelf je tapas afhalen aan de foodtruck, ons personeel gaat rond met de hapjes en drankjes, ondersteunt de foodtruckservice en zorgt voor een vlotte flow tijdens het event.
Aanbevolen: 1 garçon per 30 personen.

Porseleinservice (optioneel) — €8 p.p.

Standaard werken we met milieuvriendelijke disposables. Voor een elegante tafelbeleving voorzien we echte porseleinen borden, metalen bestek, én nemen we afruimen en volledige afwas voor onze rekening.
Perfect voor premium events, communies en bedrijfsformules.



PRAKTISCHE INFO

We willen jullie event zo aangenaam en zorgeloos mogelijk laten verlopen. Daarom zetten we hieronder alle praktische voorwaarden op een rijtje. Zo kunnen we onze foodtrailer veilig opstellen, efficiënt werken en jullie gasten een vlotte, heerlijke service bieden.

Hoe boeken?

Boeken kan heel eenvoudig.
Stuur ons jullie gewenste datum, locatie en aantal personen naar paella@robertos.be, en we bekijken meteen de beschikbaarheid.
Na bevestiging ontvangen jullie een offerte voor de gekozen formule(s), eventuele extra's en de praktische voorwaarden.
Pas wanneer alles duidelijk is voor jullie, maken we de reservatie definitief.

We denken graag mee, dus aarzel niet om vragen of speciale wensen door te geven.

📞 0499 41 77 55

📧 paella@robertos.be

Minimum besteding

Onze foodtruck komt ter plaatse bij een minimum besteding van €750

Opstelkosten

Tussen €750 en €1200 rekenen we een opstelkost van €200.
Vanaf €1200 vervallen de opstelkosten.

Verplaatsingskosten

We rekenen een km-vergoeding aan van €1 per kilometer, heen én terug, vanaf Temse.

Prijzen inclusief btw

Alle vermelde prijzen zijn eindprijzen, volledig inclusief btw.
Zo komt niemand voor verrassingen te staan..

Bereikbaarheid & Opstellingsruimte van de Foodtrailer

Onze foodtrailer heeft een vlakke, stevige opstellingsruimte nodig van minimaal 7 m x 4 m. Dit zijn minimumafmetingen, zodat we veilig kunnen manoeuvreren en het zijluik volledig kunnen openen.

Afmetingen van de trailer

- Lengte trailer: 3,70 m
- Lengte dissel: + 1,50 m
- Totale lengte: ± 5,20 m
- Hoogte: 2,70 m
- Breedte met uitgeklapt zijluik: ± 4,00 m

Toegangsweg

De toegangsweg naar de opstellingsplaats moet geschikt zijn voor voertuig + trailer, met:

- Minimale doorgang van 3 m breed
- Minimale hoogte van 4 m
- Geen scherpe bochten, smalle doorgangen of obstakels
- Een stabiele ondergrond (geen modder of zachte grasvelden)

Indien de locatie niet voldoende bereikbaar is, bekijken we samen de mogelijkheden. Extra werkuren of alternatieve opstellingskosten kunnen in dat geval worden aangerekend.

Aansluitingen & Nutsvoorzieningen

Voor een veilige en vlotte werking van onze foodtrailer hebben we twee aparte elektriciteitslijnen nodig van 32A (230V).
Daarnaast vragen we dat er drinkbaar water in de buurt beschikbaar is.

Service & Presentatie

Onze gerechten worden standaard afgehaald aan de foodtruck voor een snelle, vlotte en gezellige service. We werken met bio-afbreekbaar servies, voornamelijk gemaakt van suikerriet, zodat we duurzaam kunnen serveren zonder in te boeten aan kwaliteit of uitstraling.

Voor wie een meer verfijnde tafelbeleving wenst,
bieden we zowel optioneel onze porseleinservice aan
en onze optionele bediening.