ROBERTOS

PAELLA Y TAPAS

La auténtica cocina española en casa
desde 20 hasta 1000 personas

Nuestra carta 2027



Robertos, Paella y Tapas

www.robertos.be **0499/41.77.55** **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.

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, kortingen voorzien vanaf 30 pers.

Salomo : € 18,50 pp

Een frisse aperitieftafel met elf koude tapas, ideaal om een feest of receptie stijlvol te openen. Licht, gevarieerd en perfect om te delen.

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

Girona : € 28,50 pp

Drie warme en tien koude tapas vormen een smaakvolle, toegankelijke tafel voor recepties of lichte lunches. Een mooie balans tussen klassiek en hartig.

- **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 : € 32,50 pp

Vier warme en elf koude tapas voor wie een uitgebreidere lunch of receptie wil. Rijk, gevarieerd en met enkele echte publieksfavorieten zoals gambas al ajillo.

- **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**
- **alioli**
- **aceitunas verdes**
- **gilda de boquerones**

Valencia : € 36,90 pp

Een royale hoofdmaaltijd met vijf warme en twaalf koude tapas, van kruidige albóndigas tot pulpo en klassieke Spaanse favorieten. Een rijke, gevarieerde tafel die iedereen verzadigd en tevreden maakt.

- **albóndigas en salsa de pimientos**
- **pollo español**
- **gambas al ajillo**
- **Pinchitos morunos**
- **patatas bravas**
- **pulpo**
- **tortilla de patatas**
- **ensalada mixta**
- **jamón serrano**
- **queso manchego**
- **aceitunas alinadas**
- **mortadela**
- **chorizo picante**
- **boquerones orientales**
- **salchichon nobleza**
- **pa amb tomaquet**
- **alioli**



Madrid : € 43,50 pp

Een feestelijke selectie met zes warme en twaalf koude tapas, waaronder gambas del jefe, croquetas en premium charcutería zoals jamón pata negra en cecina. Ideaal voor wie luxe en traditie wil combineren.

- **albóndigas en salsa de almendras**
- **patatas bravas**
- **gambas del jefe**
- **pollo con ron y pasas**
- **croquetas de chorizo**
- **setas con brandy**
- **cecina de leon**
- **tortilla de patatas con cebolla**
- **queso manchego**
- **chorizo picante**
- **aceitunas negras**
- **jamón pata negra**
- **mortadela**
- **aceitunas verdes**
- **alioli**
- **ensalada mixta**
- **sardinas en aceite con basilicó**
- **pan con tomates**

Sevilla : € 48,90 pp

Onze meest feestelijke en verfijnde tafel: zeven warme en dertien koude tapas met onder andere croquetas ibérico, gambas Asturiana, ventresca en boquerones al limón. Een rijke Andalusische ervaring voor speciale gelegenheden.

- **albondigas cordero en salsa de tomates**
- **piruletas de pollo**
- **empanadilla de atún**
- **gambas Asturiana**
- **pimientos de padrón**
- **patatas bravas**
- **croquetas de jamón ibérico**
- **cecina de leon**
- **queso manchego**
- **chorizo picante**
- **lomo**
- **jamón pata negra**
- **gazpacho**
- **aceitunas negras**
- **ensalada con naranjas**
- **boquerones al limón**
- **pa amb tomaquet**
- **aceitunas verdes**
- **ventrescas de atún**
- **alioli**

Paella

“Authentieke paella. Rijk gevuld en ter plaatse bereid.”



"De bakermat van de paella ligt in de moeraslanden rond het Albuferameer bij Valencia, met het dorpje El Palmar als echte paellahoofdstad. Wat begon met streekproducten zoals konijn, vis en slakken, groeide uit tot talloze varianten. Twee basisingrediënten blijven altijd onmisbaar: Spaanse paellarijst en saffraan. Beiden importeren wij zelf rechtstreeks uit Spanje – de authentieke rijst uit Valencia en de met de hand geplukte saffraan uit La Mancha. Bij u thuis bereiden wij elke paella vers in een traditionele *paellera* (reuzepan), royaal gevuld en trouw aan het originele recept.".

"Onze gediplomeerde kok bereidt uw paella vers ter plaatse volgens authentiek Spaans recept en bedient uw gasten rechtstreeks aan de pan.
Een rijk gevulde smaakbeleving gegarandeerd!
Eventuele restjes blijven uiteraard voor u – voorzie gerust wat bakjes om later nog na te genieten."

"Wij komen aan huis vanaf 20 personen (prijzen per persoon). Voor grotere gezelschappen gelden drie aantrekkelijke groepskortingen vanaf 30, 50 en 100 personen. Daarboven blijven onze tarieven gelijk, zodat wij elke gast dezelfde royale vulling en authentieke paellabeleving kunnen garanderen."

Wachttherapie Spaanse hapjes tijdens de bereiding

Tijdens het uurtje dat we jouw paella bereiden, kunnen je gasten genieten van Spaanse hapjes.
Deze receptie-/wachthapjes kunnen ook gecombineerd worden met een tapastafel.

Plato Juan **€ 11,50 p.p.**

Manchego • Chorizo • Jamón serrano • Pan y alioli • Salchichón • Aceitunas aliñadas

Plato Sofía Ibérica **€ 17,50 p.p.**

Queso ibérico • Jamón *pata negra* • Chorizo ibérico • Pan y alioli • Salchichón ibérico • Aceitunas verdes • Pincho de tortilla

Plato Carmelo **€ 15,50 p.p.**

Albóndigas • Pinchitos de pollo • Gambas al ajillo • Aceitunas

Montaditos **vanaf € 2,50/stuk**

"Heerlijke Spaanse broodschijfjes met divers ambachtelijk beleg of kleine warme en koude tapas – dé klassieker bij elke Spaanse borrel. Wij stellen graag een smakelijke selectie op maat voor u samen, volledig afgestemd op uw wensen en gezelschap."

Paella mixta € 23,90

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

Paella marinera € 25,90

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

Paella Valenciana € 26,90

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

Paella del senyoret € 26,90

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 € 23,90

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, kipfillet, ribbekes, merguez worstjes,chorizo, rode en groene paprika's, tomaat, ui, saffraan en natuurlijk Spaanse rijst

Paella de la huerta 23,90€/pp

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

Arroz negro € 24,90

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 € 25,90

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 € 23,90

pittige Catalaanse variant

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



Profiteer van onze groepskortingen op paella :

- **Vanaf 30 personen:** € 1,50 korting p.p. *(tot € 73,50 voordeel)*
- **Vanaf 50 personen:** € 2,50 korting p.p. *(tot € 197,50 voordeel)*
- **Vanaf 100 personen:** € 3,50 korting p.p. *(vanaf € 350,00 voordeel)*

Segundos

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

Solomillo en salsa madeira € 28,90
Gebakken varkenshaasje met spekjes en champignons en madeira

Solomillo al whiskey € 28,90
Gebakken varkenshaasje met wiskeysaus

Pollo chilindrón € 24,90
Stoofpotje van kip, tomaten, uien, look, paprika, zwarte olijven en serranoham



Pollo con ron y pasas € 24,90
stoofpotje met kip, rozijnen, room en rum van de Canarische eilanden

Zarzuela € 37,90
feestelijke zeevruchtenoperette met kabeljauw, zalm, mosselen, gamba's, venusschelpen, gepelde gamba's, paprika, brandy, ui, calamares, saffraan en kreeftsaus, geserveerd met brood !

Gamba specialiteiten



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

Gambas a la plancha(8st) € 25,90
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) € 25,90
gamba's met heel veel look, chilipeper, peterselie, olijfolie en witte wijn

Gambas del jefe (10st) € 26,90
gamba's met look, sherry, room en peterselie

Gambas salsa azafrán(10st) € 26,00
gamba's met look saffraan, room en witte wijn

Gambas salsa bogavante(10st) € 26.90
gambas in kreeftensaus

Gambas Asturianas(10st) € 26,90
gamba's geblust met Anis Asturiana met room, tomaten en peterselie.



Postres

Onze desserts worden volledig huisgemaakt en royaal afgewerkt met verse ingrediënten. Ze zijn een feestelijke afsluiter van uw menu en worden met zorg gepresenteerd.

Prijs: €7,90 per dessert
Minimumafname: 8 desserts per soort
(Deze prijs en minimumafname gelden niet voor de ijstaart.)

IJstaart – aparte voorwaarden

De ijstaart valt onder een aparte categorie en heeft daarom een minimumafname van 20 personen. De standaard dessertprijs van €7,90 is niet van toepassing op de ijstaart.



Crema Catalana
de Spaanse versie van crème brullée
Crema Catalana con chocolate
de Spaanse versie van crème brullée met chocolade
Tarta de queso
in de oven gebakken kaastaart
Postre de queso fresco
verse kaas/limoen/room/cake
Panna cotta, frutas rojas
room/vanillesuiker/ rood fruit
Tiramisú
mascarpone/lange vingers /amaretto/koffie/eieren
Tiramisú con oreo
mascarpone/oreo koekjes /kersen/kirsche/eieren
Mousse de chocolate
eieren/slagroom/chocolade
Tarta de manzana
appeltaart
Ensalada de fruta fresca
verse fruitsalade (april-oktober)

Helados

dama blanca
vanilleijs, chocoladesaus, slagroom
Dama negra
chocoladeijs, chocoladesaus, slagroom
fresas (seizoen)
Aarbeienijs, vanilleijs, aardbeien, aarbeiensaus, slagroom

Tarta de helado
Ambachtelijk gemaakte ijstaart met smaak naar keuze, prijs op aanvraag.

Dessertbuffet

U kunt uw culinaire beleving verrijken met één van onze verfijnde dessertbuffetten, waar u en uw gasten genieten van een elegante selectie huisgemaakte zoetigheden.

Chica: **€ 18,50 pp**
Buffet met vier variaties

Señorita: **€ 22,50 pp**
Buffet met zes variaties



Samengestelde menu's op maat van uw feest Ga voor een traditioneel 3-gangenmenu met voorgerecht, paella en dessert, of kies onze tapastafels met receptiehapjes voor een levendige, Spaanse tafel vol variatie.

Menú paella € 39/pp
Tapasbord/hoofdgerecht/dessert

Plato juan
Paella mixta of marinera(+2€)
of vegi (+1€)
Postre
vrije keuze (behalve ijstaart)

Menú Robertos € 42,50/pp
Tapasbord/hoofdgerecht/dessert

Tapasbord carmelo
Paella mixta of marinera(+2€)
of vegi (+1€)
Postre
vrije keuze (behalve ijstaart)

Menú Levant € 47,90/pp
Tapastafel/hoofdgerecht/dessert

Tapastafel Salomo
Paella mixta of marinera(+2€)
of vegi (+1€)
Postre
vrije keuze (behalve ijstaart)

Menú Cataluña € 55,90/pp
Tapastafel/hoofdgerecht/dessert

Tapastafel Girona
Paella mixta of marinera(+2€)
of vegi (+1€)
Postre
vrije keuze (behalve ijstaart)

Tapasmenú Barca € 46,90/pp
hapjes/tapastafel/nagerecht

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

Tapasmenú Vale € 50,90/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	**€ 25**
Fles witte wijn	**€ 25**
Fles rosé wijn	**€ 25**
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.

bij menu formules	**€ 30/pp**
bij een paella of tapastafel (geen warme dranken)	**€19/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	**€ 7.90**
Sangria wit	**€ 7.90**

Warme dranken

De maaltijd afsluiten met een koffie of theebuffetje ?
"Koffie of thee €3,50 p.p., inclusief refill, koekjes en het gebruik van onze percolator. De percolator blijft staan zodat uw gasten ook na ons vertrek nog rustig kunnen genieten. U levert de tassen en de percolator de volgende dag bij ons binnen of we komen het ophalen tegen een kleine vergoeding."

koffie	**€ 3,50**
Té	**€ 3,50**



Praktische informatie

Omdat we ter plaatse koken, vragen we om een paar zaken te voorzien zodat alles vlot, veilig en hygiënisch kan verlopen:

- **Een propere werkruimte van minimaal 8 m²**
  Zo kunnen we comfortabel en ordelijk werken.
- **Een parkeerplaats aan de feestlocatie**
  Onze bestelwagen moet dichtbij kunnen staan voor materiaal en verse ingrediënten.
- **Warm en koud drinkbaar water**
  Nodig voor bereiding, hygiëne en het reinigen van kookmateriaal.
- **Bij tapastafels en menu's: Elektriciteit met voldoende netstroom (2 x 16 AMP).**
- **Koken in open lucht**
  Graag vooraf melden. Bij minder goed weer vragen we een wind- en regenvrije alternatieve plek.

  Indien gewenst kunnen wij een professionele 3x3 tent voorzien. Huurprijs: €35 per evenement.
- **Huisdieren**
  We zien ze graag, maar houden ze liever uit het kookgedeelte en weg van de buffetten, om hygiënische redenen.
- **Overschotten**
  Indien u overschotten wenst te bewaren, vragen we om *zelf potjes of bakjes te voorzien, de klant is volledig verantwoordelijk voor achtergelaten voedsel*
- **Afval en overschotten**
  Wij nemen alle vuilnis mee dat *eigen is aan de maaltijd* ***en door ons geproduceerd wordt.***

Transportkosten

Vervoersonkosten worden berekend vanuit Temse, heen en terug, aan €1 per kilometer.

Verkoopsvoorwaarden

Deze verkoopvoorwaarden zijn geldig bij onze catering service, voor de foodtruck zijn er andere voorwaarden

Onze uitgebreide verkoopsvoorwaarden zijn te vinden op www.robertos.be

Voor paella en tapastafels is er een minimum van 20 personen om ter plaatse te kunnen koken.

"Kinderen tot 3 jaar eten gratis mee. Voor kinderen van 4 tot 12 jaar krijg je 40% korting op de menuprijs. Zo blijft onze formule eerlijk, transparant en toegankelijk voor gezinnen."

Borden en bestek zijn niet inbegrepen, maar kunnen eenvoudig bij ons gehuurd worden. In de huurprijs zit ook het afruimen en afwassen van al het gehuurde materiaal inbegrepen, zodat u volledig zorgeloos kunt genieten.

- **Voor paella: €5,00 p.p.**
- **Voor een tapastafel: €7,00 p.p.**
- **Voor een menu: €10,00 p.p.**

Reservatie - & betalingvoorwaarden

Voorschot: Bij reservatie vragen wij een voorschot van **10%** op het geraamde totaalbedrag om uw datum definitief vast te leggen.
Definitief aantal gasten: U kunt het definitieve aantal personen wijzigen tot uiterlijk 7 dagen voor het feest (minimum 20 personen).
Saldobetaling: Het resterende bedrag wordt op de dag van het feest ter plaatse vereffend. Dit kan contant, via Wero/Payconiq of via een instant overschrijving met uw bankapp *(tip: controleer vooraf even uw daglimiet).*
Bedrijven: Voor zakelijke klanten met een geldig btw-nummer gelden aangepaste facturatievoorwaarden. Informeer gerust naar de mogelijkheden.