



Casa
La Oia

Tapas

Spaanse tapas op wielen

Familierecepten van abuela
uit Valencia & Baskenland

Foodtruck

Casa La Qia



Echte tapas. Authentieke smaken van Elena's abuela. Rechtstreeks vanuit onze foodtruck

De foodtruck van Casa La Qia brengt de zon van Spanje naar jouw locatie. Om elk event vlot, kwalitatief en met de juiste flow te laten verlopen, werken wij met zorgvuldig samengestelde menu's. Liever iets anders? Een offerte op maat of tapas naar keuze kan uiteraard ook.

Familierecepten uit Valencia & Baskenland

Onze tapas komen recht uit de familiekeuken van Elena. Opgegroeid met Spaanse grootouders, tussen potten, pannen en volle tafels. Klassieke recepten vormen de basis, aangevuld met eigen creaties en een creatieve twist van Elena zelf.



Troeven



- **Authentiek en huisgemaakt:** familierecepten van abuela uit Baskenland
- **Recht uit de familiekeuken van Elena,** met een eigen creatieve twist
- **Efficiënt & kwalitatief:** vaste menu's zorgen voor een vlotte service
- **Flexibel waar nodig:** maatwerk en extra's mogelijk op aanvraag (extra tapas, dessert of drankjes)
- **Voor elk type event:** van intiem feest tot volle festivalweide



Hoe werkt het?

1. Kies je menu
2. Geef je aantal gasten door en de praktische details
3. Wij sturen een offerte op maat
4. Na bevestiging vragen wij een voorschot van 50%
5. Eventdag: wij komen koken en serveren alles vers en met een goeie portie Spaanse energie (en véél aioli)
6. 14 dagen na het evenement dient u het resterende bedrag te betalen

Tarieven



- De samengestelde menu's starten vanaf €20 p.p excl. BTW
- Ook totaalconcepten met dessert & drank zijn mogelijk (offerte op maat)
- Bij tapas naar keuze raden wij aan om gemiddeld 4 tot 6 tapas per persoon te kiezen.
- De minimumafname bij 'tapas naar keuze' bedraagt 15 stuks.
- Alle prijzen van de gerechten zijn exclusief 12% BTW, opstartkost (€350 incl. 21% BTW) en transportkost (€1,10/km, excl. 21% btw).
- Drankjes zijn exclusief 21% BTW.

Menu's

Kies één van onze vaste menu's voor een vlotte service en topkwaliteit. Liever zelf samenstellen? Bekijk onze tapas naar keuze op de volgende pagina's.

Menu 1

Clásico menu

De Spaanse klassiekers:

- Croquetas de jamón
- Calamares Romana
- Patatas bravas
- Pan con tomate

€25 p.p excl. BTW

Menu 2

Fiësta menu

Een levendige mix van Spaanse smaken:

- Patatas bravas
- Mini hamburguesa
- Empanada pollo
- Tortilla casera
- Albondigas

€30 p.p excl. BTW

Menu 3

Elena's favorieten

Elena's creatieve topselectie:

- Calamares Rellenos
- Bacalao de la abueala
- Lentejas con chorizo y Jamón
- Jurassic gamba

€35 p.p excl. BTW

Menu 4

Campo menu

Spaanse vegetarische klassiekers

- Empanada veggie
- Pan con tomate
- Patatas bravas
- Tortilla casera

€20 p.p excl. BTW

Aanbod

Huisgemaakte specialiteiten

Calamares Rellenos

Gevulde inktvis met ham, chorizo en kaas in een huisgemaakte tomatensaus

€10,00 per tapa*

Lentejas con chorizo y jamón

Linzen met chorizo, jamón Serrano, wortelen en aardappel

€8,00 per tapa*

Jurassic gamba

Jurassic gamba met aioli van Badjak, cress, limoen en kaviaar van wasabi

€10,00 per tapa*

Coquilles

Coquilles met kaviaar van paprika en crumble van spek

€9,00 per tapa*

Camaron de la isla

Scampi's in een huisgemaakte tomatensaus

€9,00 per tapa*

Pulpo a la plancha

Gegrilde inktvis, lookdressing, tomatensalsa & aioli

€10,00 per tapa*

Bacalao en salsa vasca

Kabeljauwhaasje in een huisgemaakte getomateerde baskische saus

€9,00 per tapa*

Bacalao de la abuela

Kabeljauwhaasje in een huisgemaakte groene saus

€9,00 per tapa*



**Alle gerechten zijn exclusief 12% btw, opstartkost (€350) en transportkost (€1,10/km, excl. 21% btw).
De minimumafname per tapa bedraagt 15 stuks.*

Aanbod

Vlees - gevogelte

Albondigas

Huisgemaakte gehaktballetjes in tomatensaus met aioli. (3st.)

€9,00 per tapa*

Croquetas de Jamón

Serranohamkroketten, jamón Serrano, aioli (3st.)

€9,00 per tapa*

Croquetas de Chorizo

Chorizokroketten, Chorizo, aioli (3st.)

€9,00 per tapa*

Plato Variado

Jamón Serrano, Spaanse salami, chorizo, mortadella, queso manchego, brood

€9,00 per tapa*

Jamón Serrano

Serranoham (5st.)

€8,00 per tapa*

Pan con tomate y Jamón

Galiciaans stokbrood, huisgemaakte tomatensalsa, jamón Serrano (1st.)

€6,00 per tapa*

Empanada pollo

Kip pastei (1st.)

€6,00 per tapa*

Empanada carne

Vlees pastei (1st.)

€6,00 per tapa*

Mini hamburguesa

Huisgemaakte mini burger, sesambroodje, cheddarkaas, aioli, kerstomaat en rode ui (1st.)

€7,00 per tapa*



**Alle gerechten zijn exclusief 12% btw, opstartkost (€350) en transportkost (€1,10/km, excl. 21% btw).
De minimumafname per tapa bedraagt 15 stuks.*

Aanbod

Veggie



Patatas bravas

Aardappelblokjes, aioli, bravasaus, lente-ui

€7,00 per tapa*

Pan con tomate

Galiciaans stokbrood, huisgemaakte tomatensalsa (1st.)

€5,00 per tapa*

Tortilla Casera

Huisgemaakte aardappelomelet, pimiento de padròn, aioli (1st.)

€7,00 per tapa*

Empanada veggie

Groenten pastei

€6,00 per tapa*

Pimiento de padròn

Padròn pepers met grof zeezout

€6,00 per tapa*

Aanbod

Vis



Calamares Romana

Gefrituurde inktvisringen, aioli, citroen (5st.)

€7,00 per tapa*

Gambas a la plancha

Tijgergarnalen op de plancha gebakken (3st.)

€10,00 per tapa*

Muslitos de mar

Krabbepoten/surimi, cocktailsaus (3st.)

€9,00 per tapa*

Empanada Atun

Vis pastei

€6,00 per tapa*

**Alle gerechten zijn exclusief 12% btw, opstartkost (€350) en transportkost (€1,10/km, excl. 21% btw).
De minimumafname per tapa bedraagt 15 stuks.*

Totaalconcept

Dessert & drinks

Maak je event compleet met onze desserts. Liever ook drankjes? Kies uit één van onze vaste formules per persoon, simpel en zorgeloos.

Dessert



Pastel de nata

custardtaartje met een krokante bladerdeegkorst en een smeùige vulling van vanille en kaneel, licht gekarameliseerd in de oven.

€3,00 per tapa*



Crema catalana

Een custard van appelsienzeste, munt, framboos en blauwe bessen.

€10,00 per tapa*

Drinks



Drinks 1

Fièsta olé

All-in 3u, exclusief aanbod van Spaans bier, wijntjes, frisdrank, plat- en bruiswater

€16,50 p.p excl. BTW*

Drinks 2

La resaca

All-in 3u, exclusief aanbod van Spaans bier, wijntjes, cava, frisdrank, plat- en bruiswater

€20,50 p.p excl. BTW*

Bijzondere

Voorwaarden

Uitvoeringstermijn foodtruck

Casa La Qia BV verbindt zich ertoe om max 2,5 uur ter beschikking te staan van de klant, maar kan vroeger vertrekken indien alle klanten/gasten bediend zijn geweest. 1,5 uur voor de afgesproken start van bediening, zal de foodtruck aanwezig zijn om op te bouwen. Ook heeft de foodtruck na afloop van het event 45 minuten tijd nodig om af te breken en het terrein te verlaten.

Minimum bedrag

Casa La Qia BV stelt een foodtruck ter beschikking vanaf €350 inclusief BTW. Dit omvat de bedieningskost (alles wordt geserveerd vanuit de foodtruck) en de conceptkost. Foodcost wordt via een offerte met geselecteerde keuze van de klant transparant gecommuniceerd naar de klant. Indien er opgediend moet worden, wordt er een meerkost aangerekend van €35 per uur excl. BTW*

Specificaties foodtruck

Afmetingen foodtruck

De afmetingen van de foodtruck van Casa La Qia bv zijn:

- lengte = 600 cm
- breedte = 400 cm (Met open luik)
- hoogte = 280 cm

Te voorziene werkruimte

De klant voorziet een werkruimte van minstens:

- Lengte = 700 cm
- Breedte = 450 cm
- Hoogte = 300 cm

Electriciteit

Casa La Qia BV voorziet 3*verlengkabel 16A van 15 meter.

De klant voorziet 3 apart verzekerde stroompunten van 16A/3600W. Dit kan vertaald worden naar 2 apart verzekerde stroompunten van 230V. (gewone huis-, tuin- en/of keukenaansluiting).

Water

Casa La Qia BV voorziet standaard 10 liter water. De klant voorziet een kraantje waaronder de bidons van Tapas La Qia kan bijgevoerd worden. De klant voorziet een losplek voor afwaswater (riool, gracht,...) op max 15 meter van de truck.

Plattegrond

Foodtruck

