



Casa
La Qia

Paella

Spaanse paella

Familierecepten van El Yayo uit Valencia

Paella live-cooking

Casa La Qia



Valencia: Het hart van Paella

Elena leerde de kunst van paella van haar grootvader, die haar meenam in de rijke tradities van de Valenciaanse keuken.

Valencia, aan de oostkust van Spanje, is de bakermat van paella. Een gerecht dat draait rond eenvoud, vuur en pure smaken: rijst, groenten, vlees of vis, en die typische gouden toets van saffraan.

Die traditie leeft sterk in Elena's familie. Haar grootvader nam deel aan paellawedstrijden tijdens Las Fallas, het bekendste feest van Valencia. Een moment waarop eten, familie en samen genieten centraal staan.

Vandaag brengt Elena diezelfde sfeer naar Casa La Qia. Geen ingewikkelde poespas, maar eerlijke paella, gemaakt zoals het hoort: met tijd, vuur en veel goesting.



Historia



Paella

Paella is één van de heerlijkste Spaanse gerechten. Traag gegaard en vol smaak, zoals dat hoort in de keukens van Valencia. Bij catering La Qia serveren we dit gerecht altijd 'como el Yayo', of 'op grootvaderswijze', want het familierecept doorkruiste niet alleen onze verschillende generaties als ook de landsgrenzen. Van Valencia naar Vlaanderen naar jouw bord.

Waar traditie en de liefde voor paella samenkomen: Catering La Qia neemt jou mee naar Valencia, de wieg van de authentieke paella!

Onze zoektocht naar de oorsprong van dit populaire rijstgerecht bracht ons naar Las Fallas, een kleurrijk straatfestival waar de geuren en smaken van de hete paellapannen je doorheen de gezellige steegjes leiden van deze bruisende stad. Catering La Qia is een eerbetoon aan onze familiegeschiedenis en aan die van de paella, die onontkomelijk met elkaar verbonden zijn. Onze tocht doorheen de rijstvelden van Valencia was dan ook een bron van sentiment en vooral inspiratie om de eindeloze varianten van dit gerecht te personaliseren. Van Valencia naar jouw bord.



Bekijk hier onze reis doorheen Valencia



Troeven



- **Authentiek en huisgemaakt:** familierecepten van El Yayo uit Valencia
- **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 mogelijk op aanvraag (paella naar keuze)



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
6. 14 dagen na het evenement dient u het resterende bedrag te betalen

Tarieven



- De samengestelde menu's starten vanaf €38 p.p excl. BTW
- Alle gerechten zijn excl. 12% BTW en excl. vervoerskosten en bedieningskosten. Vervoerskosten bedragen €1,10 per km excl. 21% btw. Bedieningskosten bedragen €35 per uur, per kelner, excl. 21% btw.
- Ook totaalconcepten met dessert & drank zijn mogelijk (offerte op maat)
- Drankjes zijn exclusief 21% BTW.
- Casa La Qia blijft max 3u ter plaatse tenzij anders afgesproken

Menu's

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

Menu 1

Mixta menu

Het beste van vlees en vis in één paella

- Pintxos mix: vlees, vis en veggie (3st/p.p)
- Paella mixta
- Dessert: crema catalana

€40 p.p excl. BTW

Menu 2

Carne menu

Rijke paella met vlees, vol smaak en karakter

- Pintxos mix: vlees, vis en veggie (3st/p.p)
- Paella carne
- Dessert: crema catalana

€43 p.p excl. BTW

Menu 3

Marisco menu

Frisse paella met vis en zeevruchten

- Pintxos mix: vlees, vis en veggie (3st/p.p)
- Paella marisco
- Dessert: crema catalana

€45 p.p excl. BTW

Menu 4

Verduras menu

Vegetarische paella, puur en smaakvol

- Pintxos veggie (3st/p.p)
- Paella verduras
- Dessert: crema catalana

€38 p.p excl. BTW

Menu's

We starten elk menu met huisgemaakte pintxos: kleine hapjes, groot in smaak. Afgewerkt als echte kunstwerkjes, met Elena's creatieve touch.

Pintxos mix

Berenjena con hummus y feta

Gebakken aubergine, hummus, feta, cress, violet en paprika druppel

Rollito de salmon

Gerookte zalm, roomkaas, rode ui, cress, violet, kerstomaat en paprikadruppel

Croqueta de jamon

Serranoham kroketten, Serranoham, aioli, cress, violet en paprikadruppel

Pintxos veggie

Berenjena con hummus y feta

Gebakken aubergine, hummus, feta, cress, violet en paprika druppel

Cremoso con nueces y datiles

Roomkaas, walnoten, dadels, cress, violet en paprika druppel

Catalan

Parrillada de verduras (koude gegrilde groenten), Pedro Ximénez, cress, violet en paprika druppel



Menu's

Grote pannen, open vuur en pure smaken — onze paella is het hoofdgerecht én wordt live op jouw event bereid.

Paella's

Paella mixta

Deze klassieke rijstschotel wordt geserveerd met kip, groenten, vis, schaal- en schelpdieren.

Paella Carne

Naast groenten bevat deze rijstschotel kip, varkensribben, jamon serrano en Spaanse beuling. Een overheerlijke combinatie voor de vleesliefhebber!

Paella Marisco

Dé paella voor de visliefhebber! Deze rijstschotel zit vol lekkers van de zee en wordt geserveerd met groenten en een heel scala aan vis, schaal- en schelpdieren.

Paella Verduras

Onze vegetarische variant van de klassieke Paella Mixta met een waaier aan verse groenten en kruiden.



Paella's naar keuze



Paella mixta

Deze klassieke rijstschotel wordt geserveerd met kip, groenten, vis, schaal- en schelpdieren.

Van 10 - 24 p.: €21,50 pp*
Van 25 - 34 p.: €20,00 pp*
Van 35 - 49 p.: €18,00 pp*
Van 50 - 74 p.: €16,00 pp*
Van 75 - 99 p.: €15,00 pp*
Van 100 - 149 p.: €14,00 pp*
Van 150 - 199 p.: €13,00 pp*
Van 200 - ... p.: €12,00 pp*
Kinderen (tot 12j): €12,00 pp*



Paella señolet tapa

ready to eat

Deze paella dient als aperitiefhapje. Rijstschotel met kip, groenten, vis, schaal – en schelpdieren. Bij deze variant zorgen we ervoor dat de schaal- en schelpdieren 'ready to eat' zijn, zodat je niet hoeft te pellen.

Van 25 - 49 p.: €14,50*
Van 50 - 99 p.: €12,50*
Van 100 - 149 p.: €10,50*
Van 150 - 199 p.: €9,50*
Van 200 - ... p.: €8,00*
Kinderen (tot 12j): €8,00*



Paella negra

Deze variant op de klassieke paella draait helemaal rond de inktvis. Deze rijstschotel met inktvisinkt, calamares en tentakels van de inktvis, bevat ook nog coquilles en is een populair gerecht aan de Spaanse kunst.

Van 10 - 24 p.: €27,50 pp*
Van 25 - 34 p.: €25,50 pp*
Van 35 - 49 p.: €24,50 pp*
Van 50 - 74 p.: €23,50 pp*
Van 75 - 99 p.: €22,50 pp*
Van 100 - 149 p.: €21,50 pp*
Van 150 - 199 p.: €20,50 pp*
Van 200 - ... p.: €19,50 pp*
Kinderen (tot 12j): €19,50 pp*



Paella verduras

Onze vegetarische variant van de klassieke Paella Mixta met een waaier aan verse groenten en kruiden!

Van 10 - 24 p.: €17,00 pp*
Van 25 - 34 p.: €15,50 pp*
Van 35 - 49 p.: €13,00 pp*
Van 50 - 74 p.: €12,00 pp*
Van 75 - 99 p.: €11,00 pp*
Van 100 - 149 p.: €10,00 pp*
Van 150 - 199 p.: €9,00 pp*
Van 200 - ... p.: €8,00 pp*
Kinderen (tot 12j): €8,00 pp*

Paella's naar keuze



Paella marisco

Dé paella voor de visliefhebber! Deze rijstschotel zit vol lekkers van de zee en wordt geserveerd met groenten en een heel scala aan vis, schaal- en schelpdieren.

Van 10 - 24 p.: €23,00 pp*	Van 100 - 149 p.: €15,00 pp*
Van 25 - 34 p.: €21,00 pp*	Van 150 - 199 p.: €14,00 pp*
Van 35 - 49 p.: €19,00 pp*	Van 200 - ... p.: €13,00 pp*
Van 50 - 74 p.: €17,00 pp*	Kinderen (tot 12j): €13,00 pp*
Van 75 - 99 p.: €16,00 pp*	



Paella carne

Naast groenten bevat deze rijstschotel kip, varkensribben, jamon serrano en Spaanse beuling. Een overheerlijke combinatie voor de vleesliefhebber!

Van 10 - 24 p.: €21,50 pp*	Van 100 - 149 p.: €14,50 pp*
Van 25 - 34 p.: €18,50 pp*	Van 150 - 199 p.: €13,50 pp*
Van 35 - 49 p.: €17,50 pp*	Van 200 - ... p.: €12,50 pp*
Van 50 - 74 p.: €16,50 pp*	Kinderen (tot 12j): €12,50 pp*
Van 75 - 99 p.: €15,50 pp*	



Fideuà mixta

De pastavariant van onze paella mixta. Pastaschotel met kip, groenten, vis, schaal – en schelpdieren.

Van 10 - 24 p.: €21,50 pp*	Van 100 - 149 p.: €14,00 pp*
Van 25 - 34 p.: €20,00 pp*	Van 150 - 199 p.: €13,00 pp*
Van 35 - 49 p.: €18,00 pp*	Van 200 - ... p.: €12,00 pp*
Van 50 - 74 p.: €16,00 pp*	Kinderen (tot 12j): €12,00 pp*
Van 75 - 99 p.: €15,00 pp*	

Totaalconcept

Drinks

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

Drinks 1

Fiësta 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

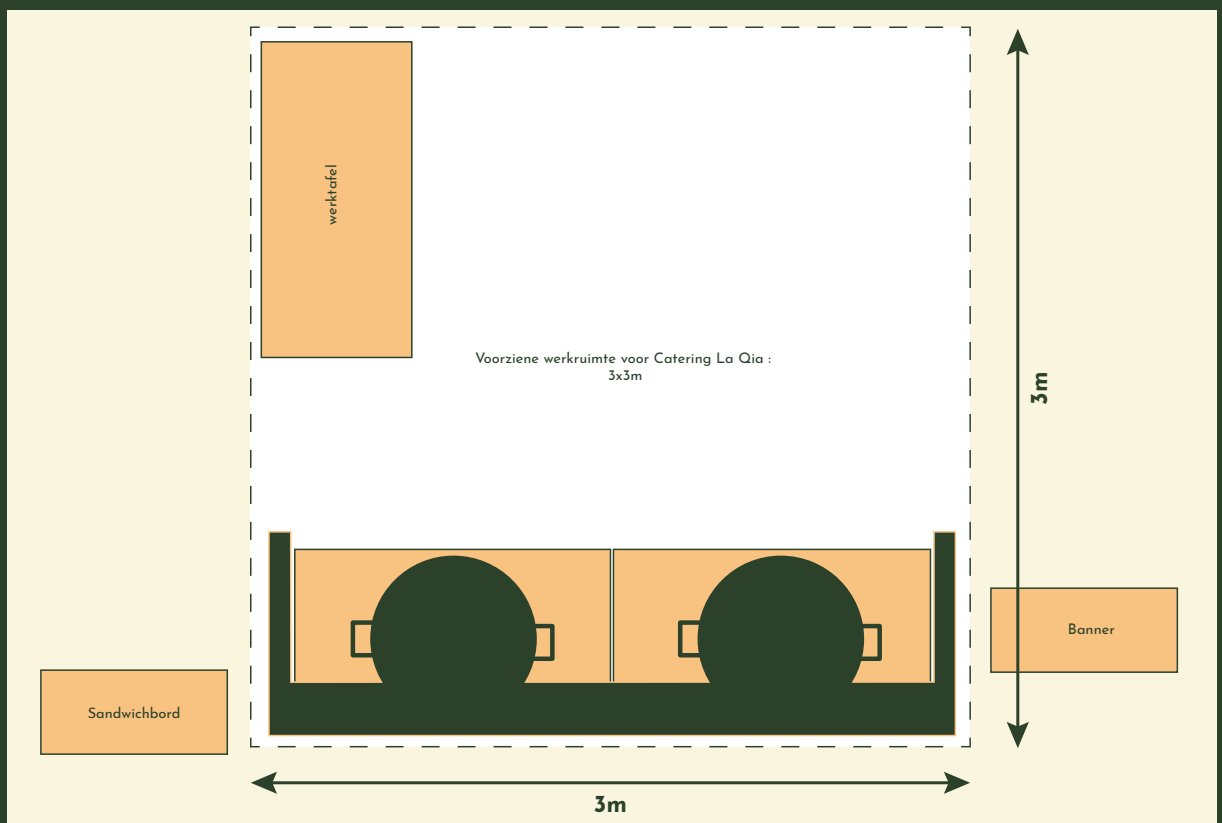
Voorwaarden

Uitvoeringstermijn

Casa La Qia BV verbindt zich ertoe om max. 3 uur ter beschikking te staan van de klant tenzij anders afgesproken. 1 uur voor de afgesproken start van bediening zal het team van Casa La Qia aanwezig zijn om op te bouwen.

Te voorziene werkruimte door de klant :

- Bij regen/wind een overdekte plaats voorzien van min. 3x3m.
- Wanneer er een kant en klare paella (bv. voor 50 personen) ter plaatse geleverd wordt, gelieve een doorgang te voorzien van 108cm breed.
- Plaats/parking voorzien om materiaal te laden en te lossen.
- Casa La Qia brengt mee : ecologische borden & bestek, paellapan(nen), werktafels, gasflessen, mobiele stand en aankleding van de stand.



Bijzondere

Voorwaarden

