



Casa
La Qia

Catering La Qia

Authentieke Spaanse paella & pintxos

Familierecepten uit Valencia & Baskenland

Casa La Qia: Een culinaire reis door Baskische en Valenciaanse tradities

Casa la Qia is meer dan de gewone Spaanse keuken; het is een viering van Elena's rijke culinaire erfgoed. Door de gedurfde, rustieke smaken van Baskenland en de gemeenschappelijke, hartelijke tradities van Valencia samen te brengen, heeft Elena een unieke eetervaring gecreëerd die haar wortels eert en deelt aan elke tafel. Bij La Qia is elke maaltijd een verhaal en elk gerecht een eerbetoon aan de levendige, diverse gastronomie van Spanje.

Elena's visie voor La Qia is om een ruimte te creëren waar de verschillende culinaire landschappen van haar erfgoed naast elkaar kunnen bestaan en elkaar kunnen aanvullen. De sfeer bij La Qia weerspiegelt deze fusie en combineert rustieke Baskische charme met de levendige, zonnige sfeer van Valencia. Met haar gerechten nodigt Elena gasten uit om een gastronomische reis te maken en het beste van beide werelden te proeven in een omgeving die zowel vertrouwd als nieuw aanvoelt.



Valencia: Het hart van Paella

Elena heeft van haar grootvader de rijke traditie van de Valenciaanse keuken geërfd. Valencia, aan de oostkust van Spanje, staat bekend als de bakermat van paella. Dit iconische gerecht, bereid in een wijde, ondiepe pan, laat de agrarische overvloed van de regio zien. Traditionele Paella Valenciana combineert kip, groenten, vis-en schelpdieren en de gouden tint van saffraan.

Elena's grootvader zette deze traditie voort door deel te nemen aan paellawedstrijden tijdens het beroemde Las Fallas festival, een feest dat diep in de geschiedenis van de familie verankerd zit. Elena's overgrootmoeder was een van de opmerkelijke 'Falleras Mayor' en vertegenwoordigde Valencia met trots op officiële plechtigheden, gehuld in de prachtige opvallende jurken die geïnspireerd waren op de boerinnen die op de rijstvelden werkten. Deze rijke tradities en familieherinneringen hebben Elena geïnspireerd om de kunst van paella onder de knie te krijgen.

Valencia



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



Paella's



Paella mixta

Deze klassieke rijstschotel wordt geserveerd 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*	



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 100 - 149 p.: €21,50 pp*
Van 25 - 34 p.: €25,50 pp*	Van 150 - 199 p.: €20,50 pp*
Van 35 - 49 p.: €24,50 pp*	Van 200 - ... p.: €19,50 pp*
Van 50 - 74 p.: €23,50 pp*	Kinderen (tot 12j): €19,50 pp*
Van 75 - 99 p.: €22,50 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 100 - 149 p.: €10,00 pp*
Van 25 - 34 p.: €15,50 pp*	Van 150 - 199 p.: €9,00 pp*
Van 35 - 49 p.: €13,00 pp*	Van 200 - ... p.: €8,00 pp*
Van 50 - 74 p.: €12,00 pp*	Kinderen (tot 12j): €8,00 pp*
Van 75 - 99 p.: €11,00 pp*	

Paella's



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*	

*Alle gerechten zijn excl. 12% BTW en excl. vervoerskosten en bedieningskosten. Vervoerskosten bedragen €0,80 per km excl. 21% btw. Bedieningskosten bedragen €30 per uur, per kelner, excl. 21% btw. Catering La Qia blijft max 3u ter plaatse.

Menu's

Een event op de planning staan?

Deze authentieke Spaanse gerechten veroveren jullie borden, en hart!

Wij bieden verschillende formules aan waaruit je kan kiezen uit een ruim aanbod aan pintxos, paella's, dranken en dessert.



Menu's

Food



Menu's

Drinks

*Alle gerechten zijn excl. 12% BTW en excl. vervoerskosten en bedieningskosten. Vervoerskosten bedragen €0,80 per km excl. 21% btw. Bedieningskosten bedragen €30 per uur, per kelner, excl. 21% btw. Catering La Qia blijft max 3u ter plaatse.

Menu's

Food

Menu 1

LUXE DINER

3x pintxos
1 portie Paella
1 Dessert

€45 p.p*

Menu 2

DINER

2x pintxos
1 portie Paella
1 Dessert

€40 p.p*

Menu 3

RECEPTIE

Pintxos buffet
(prijs per stuk)

€6 per stuk



KEUZE
PINTXOS



KEUZE
PAELLA



KEUZE
DESSERT

*Alle gerechten zijn excl. 12% BTW en excl. vervoerskosten en bedieningskosten. Vervoerskosten bedragen €0,80 per km excl. 21% btw. Bedieningskosten bedragen €30 per uur, per kelner, excl. 21% btw. Catering La Qia blijft max 3u ter plaatse.

Food menu's

Keuze pintxos



Pintxo veggie 1

Berenjena con hummus y feta
(gegrilde aubergines, hummus,
feta)



Pintxo veggie 2

Queso cremoso con nueces y
datiles (roomkaas, walnoten en
dadels)



Pintxo carne 1

Rollito de jamon (jamon serrano,
rode ui, lente ui, roomkaas)



Pintxo carne 2

Solomillo con camembert
(varkenshaasje, groene paprika,
camembert)



Pintxo pescado 1

Rollito de salmon (gerookte zalm,
roomkaas, dille, rode ui)



Pintxo pescado 2

Chatka (huisgemaakte
surimisalade, eieren, lente-ui,
gamba)

Food menu's

Keuze paella

min. 15 personen
1 paella per groep



1 · Paella mixta

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



2 · Paella verduras

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



3 · 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.



4 · Paella carne

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



6 · Paella señoret tapa

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.

Food menu's

Keuze dessert

Dessert 1

CREMA CATALANA

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

€10,00 p.p*

Dessert 2

SABOR OLÉ

Huisgemaakte vegan brownie & chocomouse, munt, dadels en gedroogd fruit

€10,00 p.p*

Menu's

Drinks

Drinks 1

FIESTA OLÉ

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

€16,50 p.p*

Drinks 2

LA RESACA

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

€20,50 p.p*

*Alle drankjes zijn excl. 21% BTW en excl. vervoerskosten en bedieningskosten. Vervoerskosten bedragen €0,80 per km excl. 21% btw. Bedieningskosten bedragen €30 per uur, per kelner, excl. 21% btw. Catering La Qia blijft max 3u ter plaatse.

Bijzondere

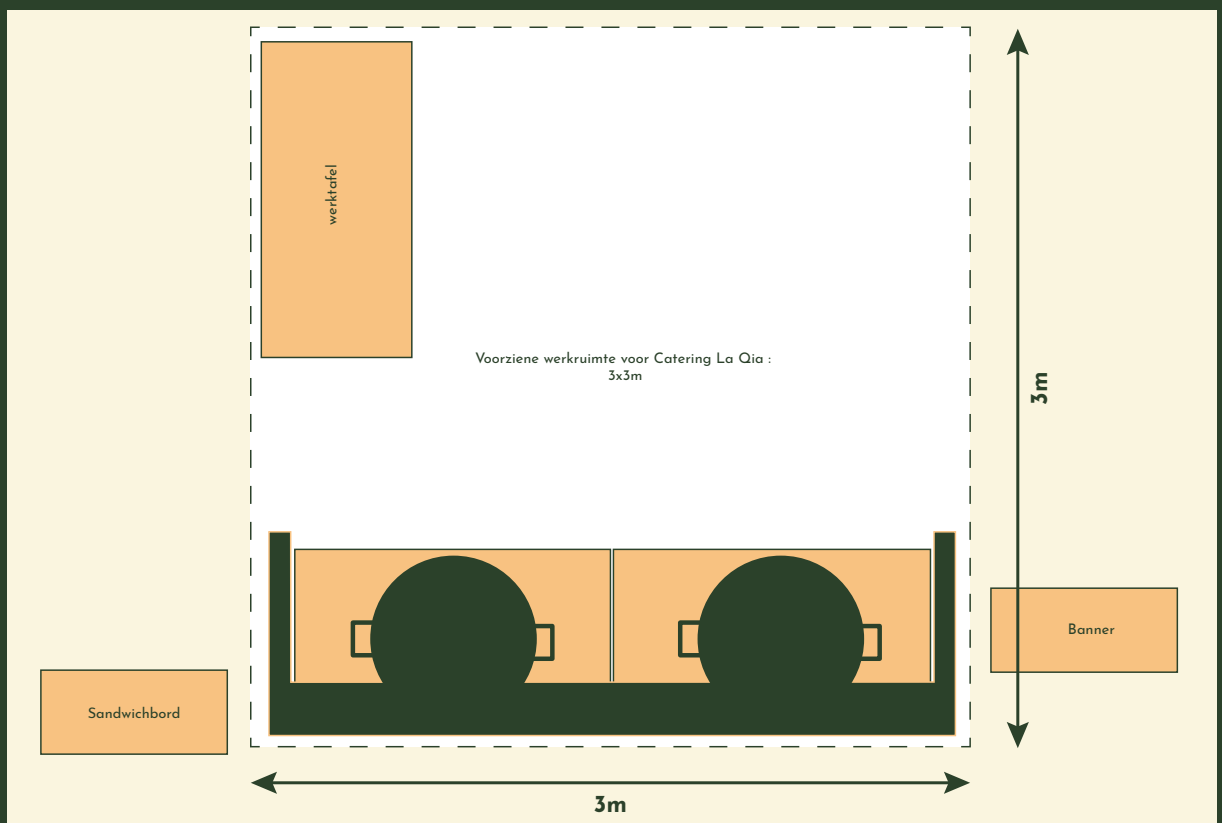
Voorwaarden

Uitvoeringstermijn

Casa La Qia BV verbindt zich ertoe om max. 3 uur ter beschikking te staan van de klant. 1 uur voor de afgesproken start van bediening zal het team van Casa La Qia / Catering 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

