



Casa
La Qia

Foodtruck La Qia

Authentieke Spaanse tapas op wielen

Familierecepten uit Valencia & Baskenland

Foodtruck La Qia



Echte tapas. Authentieke smaken. Rechtstreeks vanuit onze foodtruck

Op zoek naar een originele, smaakvolle invulling voor jouw event? De foodtruck van Casa La Qia brengt de zon van Spanje naar jouw locatie. Met een ruime keuze aan tapas stel jij zelf je menu samen. Jij kiest je favorieten, wij maken ze vers klaar met liefde, vuur en een goede portie aioli.

Familierecepten uit Valencia & Baskenland

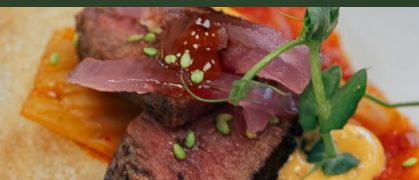
Onze foodtruck is het rijdende verlengstuk van Casa La Qia: authentieke tapas met een creatieve twist, bereid volgens familierecepten uit Baskenland en Valencia. Oprichtster Elena combineert traditie met finesse. Bruiloft, bedrijfsfeest of tuinparty? Ambiance gegarandeerd!



Troeven



- Stel zelf je tapas menu samen
- **Keuzestress?** Kies dan een van onze 3 menu's die zijn samengesteld door chef Elena
- **Authentiek en huisgemaakt:** familie recepten uit Valencia & Baskenland
- Ga voor een **totaalconcept** met desserts & Spaanse drankjes
- Geschikt voor **elk event:** van privéfeesten tot festivals



Hoe werkt het?

1. **Duik in ons aanbod:** Van warme en koude tapas tot Spaanse coca's, desserts en drankjes – alles huisgemaakt en boordevol smaak.
2. **Jij kiest, wij koken: Geen vaste formules.** Jij stelt jouw menu samen op basis van jouw voorkeur, aantal gasten en budget. Hulp nodig? Wij denken mee!
3. Heb je toch **keuzestress?** Kies dan uit een van onze 3 menu's (samengesteld door chef Elena)
4. **Offerte op maat:** Klaar met kiezen? Stuur je selectie door via ons formulier en ontvang snel een voorstel op maat

Tarieven



- Prijzen starten vanaf € 3,00 p.p per tapa, afhankelijk van jouw keuzes (min. afname per tapa: 15 stuks)
- De samengestelde menu's starten vanaf € 18 p.p
- Ook totaalconcepten met dessert & drank zijn mogelijk
- Wij raden aan om gemiddeld 4 tot 6 tapas per persoon te kiezen. Daarnaast staan we paraat voor advies bij de selectie en portie groottes.

Aanbod

Huisgemaakte specialiteiten

Churrasco

Ribbetjes met soya, honing, pindanoten, rode ui, platte peterselie en wasabi

€5,00 per tapa*

Calamares Rellenos

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

€9,00 per tapa*

Tartaar van zalm

Tartaar van zalm met wasabimayo, kaviaar van wasabi, paprikadruppel en rode ui

€7,00 per tapa*

Bacalao en salsa vasca

Kabeljauwhaasje in een huisgemaakte getomateerde baskische saus

€7,00 per tapa*

Lentejas con chorizo y jamon

Linzen met chorizo, jamon serrano, wortelen en aardappel

€6,00 per tapa*

Camaron de la isla

Scampi's in een huisgemaakte tomatensaus

€6,00 per tapa*

Tataki van tonijn

Kroepoek van sepia, tataki van tonijn, wasabimayo, soya, sesam, rode ui, crème van avocado, limoen en wakame

€8,00 per tapa*

Tabla de quesos

Kaasplankje met Romero rozemarijn kaas, Cabrales blauw geaderde kaas, Idiazabal gerookte kaas, Tetilla romige zachte kaas, notenbrood, confituur van kweepeer, druiven en walnoten.

€9,00 per tapa*

Jurrasic gamba

Jurrasic gamba met pikante aioli, cress, limoen en kaviaar van wasabi

€9,00 per tapa*

Pulpo a la plancha

Gegrilde inktvis, lookdressing, tomatensalsa & aioli

€7,00 per tapa*

Coquilles

Coquilles met kaviaar van paprika en crumble van spek

€7,00 per tapa*

Bacalao de la abuela

Kabeljauwhaasje in een huisgemaakte groene saus

€7,00 per tapa*



*Alle gerechten zijn exclusief 12% btw, opstartkost (€350) en transportkost (€0,80/km, excl. 21% btw).
De minimumafname per tapa bedraagt 15 stuks.

Aanbod

Vlees - gevogelte

Albondigas

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

€6,00 per tapa*

Croquetas de Jamon

Serranohamkroketten, jamon Serrano, aioli (3st.)

€6,00 per tapa*

Croquetas de Chorizo

Chorizokroketten, Chorizo, aioli (3st.)

€6,00 per tapa*

Plato Variado

Jamon serrano, Spaanse salami, chorizo, mortadella, queso manchego, brood

€7,00 per tapa*

Jamon Serrano

Serranoham (5st.)

€6,00 per tapa*

Pan con tomate y Jamon

Galiciaans stokbrood, huisgemaakte tomatensalsa, jamon serrano (1st.)

€4,00 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.)

€6,00 per tapa*



**Alle gerechten zijn exclusief 12% btw, opstartkost (€350) en transportkost (€0,80/km, excl. 21% btw).
De minimumafname per tapa bedraagt 15 stuks.*

Aanbod

Veggie



Patatas bravas

Aardappelblokjes, aioli, bravasaus, lente-ui

€6,00 per tapa*

Pan con tomate

Galiciaans stokbrood, huisgemaakte tomatensalsa (1st.)

€3,00 per tapa*

Tortilla Casera

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

€4,00 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.)

€5,00 per tapa*

Gambas a la plancha

Tijgergarnalen op de plancha gebakken (3st.)

€10,00 per tapa*

Muslitos de mar

Krabbepoten/surimi, cocktailsaus (3st.)

€6,00 per tapa*

Empanada Atun

Vis pastei

€6,00 per tapa*

**Alle gerechten zijn exclusief 12% btw, opstartkost (€350) en transportkost (€0,80/km, excl. 21% btw).
De minimumafname per tapa bedraagt 15 stuks.*

Aanbod

Coca's

Wat zijn Spaanse coca's?

Heerlijk brooddeeg belegd met hartige ingrediënten zoals groenten, vlees of vis. Het mediterrane antwoord op pizza, boordevol smaak en traditie.



Coca Serrano

Coca met jamon serrano, basilicum, burrata en chutney

€8,50 per tapa*

Coca Atun

Coca met tonijn, vijgen, brie, sesam, wasabi en chutney

€8,50 per tapa*

Coca Campo

Coca met tomatensaus en gegrilde groenten (paprika, aubergine, courgette en champignon)

€8,50 per tapa*

Coca Beef

Coca met pulled beef, rucola, rode ui, parmezaan en cresson

€8,50 per tapa*

Coca Res

Coca met beef, kimchi, chutney, pikante aioli, soja, sesam en wasabi

€8,50 per tapa*



*Alle gerechten zijn exclusief 12% btw, opstartkost (€350) en transportkost (€0,80/km, excl. 21% btw).
De minimumafname per tapa bedraagt 15 stuks.

Aanbod

Dessert



Pastel de nata

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

€2,00 per tapa*

Tabla de quesos

Kaasplankje met Romero rozemarijn kaas, Cabrales blauw geaderde kaas, Idiazabal gerookte kaas, Tetilla romige zachte kaas, notenbrood, confituur van kweepeer, druiven en walnoten.

€9,00 per tapa*

Crema catalana

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

€10,00 per tapa*



*Alle gerechten zijn exclusief 12% btw, opstartkost (€350) en transportkost (€0,80/km, excl. 21% btw).
De minimumafname per tapa bedraagt 15 stuks.

Menu's

Food

Menu 1

Clásico menu

De Spaanse klassiekers:

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

€18 p.p

Menu 2

Fiësta menu

Een levendige mix van Spaanse smaken:

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

€25 p.p

Menu 3

Elena's favorieten

Chef's creatieve topselectie:

- Coquilles
- Camarón de la isla
- Tataki van tonijn
- Bacalao de la abuela
- Jurassic gamba

€35 p.p

*Alle gerechten zijn exclusief 12% btw, opstartkost (€350) en transportkost (€0,80/km, excl. 21% btw).
De minimumafname per tapa bedraagt 15 stuks.

Menu's

Drinks

Proost op een smaakvolle reis door Spanje!

Maak je evenement compleet met onze Spaanse drankjes menu en beleef een all-in ervaring. Liever apart bestellen? geen probleem, onze drankjes zijn ook per stuk verkrijgbaar.

Drinks 1

Fiësta olé

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

€16,50 p.p*

Drinks 1

La resaca

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

€20,50 p.p*

*Alle drankjes zijn exclusief 21% btw, opstartkost (€350) en transportkost (€0,80/km, excl. 21% btw).

Bijzondere

Voorwaarden

Uitvoeringstermijn foodtruck

Tapas 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

Tapas La Qia BV stelt een foodtruck ter beschikking vanaf €350 inclusief BTW. Dit omvat de bedieningskost (alles wordt gereserveerd 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 Tapas 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

Tapas 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

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