

PAELLA

Catering aan huis vanaf 20 personen. De prijs is voor het klaarmaken van de paella. Wij scheppen de porties op de borden van de gasten rechtstreeks uit de paellapan. Lees [Praktische informatie](#) over hoe we te werk gaan.

Rons Paella

bevat calamares, mosselen, gamba's, kip, chorizo, rijst, look, tomaat, erwten, paprika, ui, olijfolie afgewerkt met de kruidenmengeling van de chef

- Vanaf 20 personen: € 23
- Vanaf 50 personen: € 21
- Vanaf meer dan 100 personen: € 18

Paella vegetarisch

rijst, courgette, look, tomaat, erwten, paprika, olijfolie, ajuin, groentebouillon, seizoensgroenten,...

- Vanaf 20 personen: € 19
- Vanaf 50 personen: € 17
- Vanaf meer dan 100 personen: € 15

Paella met zeevruchten en vis

rijst, look, tomaat, erwten, paprika, ui, olijfolie, scampi, gamba's, inktvis, mosselen, venusschelpen, witte vis, olijfolie afgewerkt met kruidenmengeling van de chef.

- Vanaf 20 personen: € 27
- Vanaf 50 personen: € 25
- Vanaf 100 personen: € 23

Er kan op vraag ook brood en aioli geserveerd worden bij de paella.

Koude tapas als aperitief bij de paella

Het gevarieerd aanbod aan tapas wordt altijd in samenspraak met u bepaald. Mogelijke suggesties: seranoham, chorizo iberico, ibericokaas, pinxtos met tonijnsla, tomatenbroodjes, banderillas, mengeling van olijven,...

Dessert

- Crema Catalane of chocomousse: € 7 per persoon
- Dessertbuffet: crema catalane, chocomousse, panna cotta: € 12 per persoon
- Dessertbuffet met vers fruit: € 15 per persoon
- Ijs (ijslam) kan op vraag aangeboden worden.

Ronnyskeuken@gmail.com – 0486/494270 – V. Vergauwenstraat 37, 2870 Puurs

Contacteer ons op 0486/4942 70, Ronnyskeuken@gmail.com of [Rons Keuken](#).