



Mojito
Munt, rum, limoen, rietsuiker, sprite en crushed ice



Caipirinha
Cachaca, limoen, rietsuiker en crushed ice



Piña Colada
Rum, kokosroom, ananas gecondenseerde melk



Non Alcoholic
Varieert regelmatig, vraag onze medewerkers



Cocktail of the day
Varieert regelmatig, vraag onze medewerkers



Gin & Tonic
Hendrick's Gin, tonic, komkommer, rozemarijn



Caipiroska
Vodka, limoen, rietsuiker en crushed ice

Shaken & Stirred

The Love Test

Wanneer een cocktail besteld wordt zie je in één oogopslag of er liefde en passie in de cocktail zit. Vragen als 'Zijn de kleuren in balans?', 'Zijn de smaken goed gecombineerd?', 'Is het glas stijlvol opge maakt?' mogen gesteld worden. Het zijn aspecten die we bij Cascara Rodizio grill & bar maar al te serieus nemen. Wij serveren alleen cocktails gemaakt met passie en liefde. Test onze liefde voor cocktails.

All-In Arrangementen

vanaf 25 personen

2 uur All-In

All-In menu voor € 35,00 Drank, Rodizio & Fresh market

All-In menu voor € 39,95 Drank, Rodizio, Fresh market & dessert

2,5 uur All-In

All-In menu voor € 39,95 Drank, Rodizio & Fresh market

All-In menu voor € 44,95 Drank, Rodizio, Fresh market & dessert

In het All-In menu mag u gebruik maken van de Rodizio, de Fresh market en (eventueel) een dessert. Het All-In menu is inclusief drankassortiment bestaande uit pilsener, frisdrank, huiswijnen en koffies.

Alleen op reservering

Brazilian Festas

Cascara Rodizio organiseert avonden met een extra Braziliaans tintje. Met regelmaat wordt er een 'Brazilian Live Night' georganiseerd in de weekenden, om de gasten te laten genieten van Cascara Rodizio met live-muziek op de achtergrond.

Naast de Brazilian Live Nights wordt er om de zoveel tijd een 'Brazilian Carnival' georganiseerd. Tijdens de Brazilian Carnival zullen er naast Live-Muziek en een heerlijke rodizio tevens danseressen aanwezig zijn om uw avond compleet te maken.

Houd de website in de gaten voor de data.
www.cascararodizio.nl



Tips en suggesties

Iets organiseren? - Combineer activiteiten met Cascara Rodizio (www.limburgsuitje.nl)

Themafeest - Organiseer een bedrijfsfeest met een Braziliaans tintje.

All-In Night - Iedere donderdag is het All-In night bij Cascara Rodizio! Rodizio en drank voor € 35,-

Brazilian Live Nights - Live-Muziek bij Cascara. Check hiervoor de website (www.cascararodizio.nl)

Turfhoeve - Breng ook eens een bezoek aan onze 'buren' (www.turfhoeve.nl)

Colofon

Uitgave van Cascara Rodizio grill & bar Sevenum. Bevat informatie over het unieke concept van de Braziliaanse beleving.

Oplage 5.000 ex.

Reserveringen en meer informatie
www.cascararodizio.nl

Cascara Rodizio grill & bar
Midden Peelweg 1, 5975 MZ Sevenum
Tel.: 077-4677505
www.facebook.com/cascararodizio

Geopend van donderdag t/m maandag v.a. 17:00 uur

Beleef een avond Braziliaans genieten

CASCARA

GAZETA

Meeneem exemplaar | Nummer 5 | april 2018 | Oplage 5.000 ex.

Cascara Rodizio grill & bar presenteert:

Braziliaans ontspannen in de Peel



Cascara Sevenum - Graag delen wij met u hoe een avondje Cascara Rodizio grill & bar eruit ziet. Een avond uit in Cascara Rodizio grill & bar kan beginnen met een stijlvolle cocktail gevuld met liefde, passie en een beetje alcohol. We geven u de tijd om te ontspannen en een kijkje te nemen

in de 'Cascara Gazeta'. Wanneer u een keuze heeft gemaakt, kunt u langs de 'Fresh market', waar een ruime keuze aan heerlijke soepen, verse voor- en bijgerechten op u staan te wachten.

Dan is het Rodizio time!

"De charmes van de Passadores"

Dat is een lekker hapje - De Passadores lopen de gehele avond rond met verschillende grote spiesen. De Passadores serveren rund-, lams-, varkensvlees, worstjes, gevogelte, vis of gamba's van de authentieke Braziliaanse Churrasco Grill. De Passadores snijden op verzoek een mooi stukje vlees of vis voor u aan tafel af.

Door middel van de 'yes/no munt' op tafel kunt u aangeven trek te hebben in een nieuw stukje vlees/vis of even te willen pauzeren. De host(ess) leggen u graag vooraf duidelijk de werking van deze munt uit.



Onze Passadores gaan graag met u op de foto!

PAGINA 2

Fresh market

Uitgebreide keuze in dagverse producten. Lekker en gezond!



PAGINA 3

Foodguide

Via de foodguide weet u precies welk stuk vlees of vis de Passador u presenteert.



PAGINA 4

Cocktailtime

Het perfecte aperitief voor de liefhebber. Doe 'the love test'!



Braziliaans genieten

Cascara 3-gangen menu (Standaard Menu)

- 1. Rodizio** - De Rodizio van Cascara Rodizio grill & bar bestaat uit al het mooie vlees & verse vis die vandaag gevangen is door de Passadores. Trots zullen ze het vlees & de vis aan spiesen bij uw aan tafel presenteren.
- 2. Fresh market** - U mag bij het 3-gangen menu de gehele avond gebruik maken van de verse producten van de Fresh market.
- 3. Sombremesa do chef** - Na uw diner kunt u genieten van een heerlijk dessert. Het dessert bestaat uit een selectie van desserts van de chef.

PRIJZEN PER PERSOON
€ 29⁹⁵

Cascara 3-gangen menu + IJscoupe

Heerlijk nagenieten - Neem een ijscoupe in plaats van een dessert van de chef om uw avond heerlijk mee af te sluiten.

PRIJZEN PER PERSOON
€ 32⁵⁰

Cascara 3-gangen Vismenu

Voor de visliefhebber - Ga voor het vismenu en neem meer vis. Er komen twee extra stukken vis en gamba's van de grill bij uw tafel.

PRIJZEN PER PERSOON
€ 32⁵⁰

Cascara 3-gangen Vegetarisch menu

No meatlove - Geniet van de Fresh market en krijg een heerlijk gerecht uitgebreid met verschillende groentes van de grill.

PRIJZEN PER PERSOON
€ 29⁹⁵

'Voor de kleinere amigos'

For the kids - Voor onze kleine vrienden hebben we een aangepast menu waarbij ook zij de mogelijkheid hebben om te genieten van al het lekkers dat Cascara te bieden heeft.

Amigos 3 - 7 jaar € 8,50 (incl. ijsje)
Amigos 8 - 11 jaar € 15,00 (incl. ijsje)

Black Tiger Shrimps

Tough Catch - De Black Tiger Shrimp(s) uitbreiding geeft u drie, zes of tien grote gamba's van de grill.

Drie stuks € 9,95
Zes stuks € 17,95
Tien stuks € 24,95

VANAF
€ 9⁹⁵



Wensen en diëten

Heeft u speciale wensen of diëten? Geef dit aan bij één van onze medewerkers.

Friet

Aardappelgarnituur vindt u in de Fresh market. Friet kan gratis worden besteld.

Fresh market

You look fresh - De Fresh market is een plaats waar alle verse producten samen komen. De Fresh market kunt u als gast de gehele avond bezoeken en onbeperkt van genieten. Als gast heeft u de mogelijkheid om bijvoorbeeld geheel eigenhandig uw salade samen te stellen. Naast de salades zult u in de Fresh market meerdere soepen vinden en verschillende voor- en bijgerechten.

Neem een kijkje om te zien wat de 'Fresh market' u vandaag te bieden heeft.

Wist u dat de naam 'Cascara' een letterlijke vertaling is van het woord 'Peel'.



Foodguide

*Weet wat u eet! De foodguide loopt samen met u langs de verschillende vlees- en vissoorten die geserveerd worden door onze Passadores **

***Niet al het vlees/vis is iedere avond beschikbaar, dit is afhankelijk van de vangst van de passadores**

Soi

1. Picanha

De Picanha is een medium gegrild stuk vlees geseasoned met zeezout & knoflook.

2. Maminha

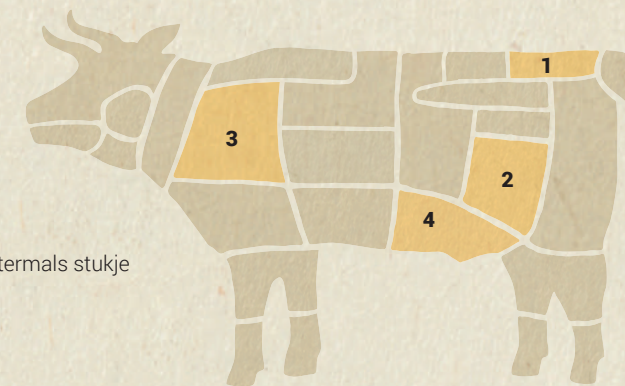
De Maminha is gemarineerd rundvlees en is herkenbaar door de diepe smaak en het tedere mondgevoel.

3. Chunk Roll

Smaakvol vlees gemaakt van het zachtere spiergedeelte van de koe.

4. Bavette

De Bavette is een mooi gegaard botermals stukje rund met een 'bite' erin.



Porco

5. Procureur

Procureur is te vinden in de hals/schouderstuk van het varken. Slow cooked wordt de procureur op smaak gebracht in de grill.

6. Buikspek

Buikspek is zacht gegaard vlees met een crispy korst.

Worstjes

Worstjes worden bereid uit varkensvlees en worden op smaak gebracht met een tropische kruiden melange.

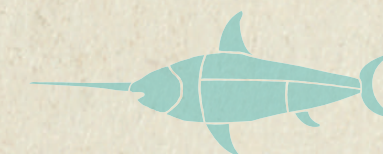


Abacaxi Grelhado

15. Ananas

Tropisch genot. Heerlijk gekarameliseerd en gegaard aan een spies.

Peixe



10. Botervis

Straalvinnige zeevis met een stevige structuur. Veel voorkomend in ondiep water.

11. Zalm

De zalm kenmerkt zich door de oranje/roze kleur. De zalm is een heerlijke zachte vis die smelt in de mond.

12. Zwaardvis

Spectaculaire zoutwatervis met een 'bite'. Veel te vinden in de tropische Caribbean.

13. Chef's keuze

Bij uw vismenu krijgt u een vissoort van de grill geselecteerd door de chef. Deze vissoort varieert met regelmaat.

Frango

7. Kippenpoten

De kippenpoten worden krokant gepresenteerd.



8. Kippendijen

De kippendijen zijn het meest malse deel van de kip.

Cordeiro

9. Lamsbout

Dit is de bilpartij van het lam. Vergt veel voorbereiding en geduld om goed te bereiden.



Camarão

14. Black Tiger Shrimp

Knapperig gegrilde tijger-garnaal gemarineerd met zeezout en knoflook.

