



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



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



Caipirinha
Cachaca, limoen, rietsuiker en crushed ice



Caipiroska
Vodka, 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

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 10 personen

2 uur All-In

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

2,5 uur All-In (incl. welkomstcocktail)

All-In menu voor € 39,95 Cocktail, Drink, Rodizio, Fresh market & desserts

In het All-In menu mag u gebruik maken van de Rodizio, de Fresh market en het dessert gedeelte. 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

3-GANGEN

Braziliaans genieten

Meeneem exemplaar | Nummer 6 | september 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 eruitziet. 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 Braziliaanse Rodizio"

Dat is een lekker hapje - Alle spiesen die mee worden gegeven aan onze Passadores worden voorbereid door onze Grillmaster Vitor. Met zijn jarenlange ervaring in verschillende Rodizio's en zijn Braziliaanse achtergrond weet hij als geen ander hoe hij ieder stuk vlees/vis authentiek op smaak moet brengen.

De Passadores gaan op pad met verschillende grote spiesen. De Passadores serveren rund-, lams-, varkensvlees, worstjes, gevogelte, vis of gamba's van de authentieke Braziliaanse Churrasco Grill. Aan tafel snijden ze op verzoek een mooi stukje vlees of vis voor u af.



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

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. Desserts - Na uw diner kunt u genieten van de heerlijke desserts. De desserts bestaan uit een selectie van desserts van de chef.

MAANDAG & DONDERDAG
€ 24⁹⁵

VRIJDAG, ZATERDAG, ZONDAG
€ 29⁹⁵

Cascara 3-gangen Vis uitbreiding

Voor de visliefhebber - Ga voor de visuitbreiding en neem extra vis bij uw Cascara 3-gangen menu. Er komt één extra vissoort en gamba's van de grill bij uw tafel.

Uitbreiding
+ € 2⁵⁰

Cascara 3-gangen Vegetarisch menu

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

'Voor de kleinere amigos'

For the kids - Voor onze kleine vrienden hebben we aangepaste prijzen zodat ook zij de mogelijkheid hebben om te genieten van al het lekkers dat Cascara te bieden heeft.

Amigos 3 - 7 jaar € 8,50
Amigos 8 - 11 jaar € 15,00

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 besteld worden.

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, verschillende voor- en bijgerechten & desserts.

Naast de desserts van het dessertgedeelte biedt Cascara verschillende ice scoops aan.

Ice scoops p.st.
€ 1²⁵

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 / Rosbief

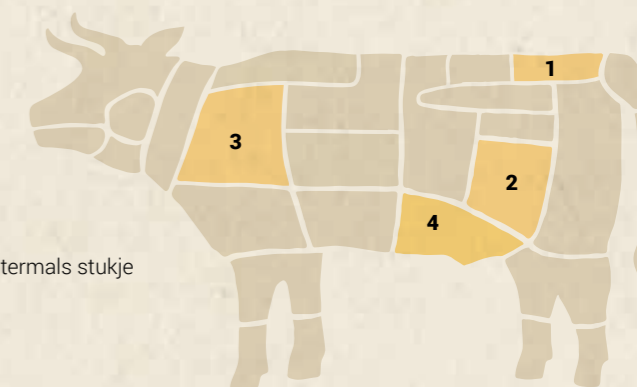
De Maminha is gemarineerd rundvlees en is herkenbaar door de diepe smaak en het tedere mondgevoel.

3. Chunk Roll / Rib-Eye

Smaakvol vlees gemaakt van het zachtere spiergedeelte van de koe.

4. Fraldinha / 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

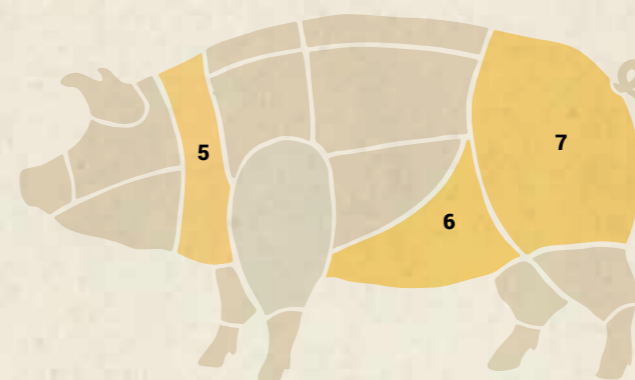
Buikspek is zacht gegaard vlees met een crispy korst.

7. Achterbout

Langzaam doorgegaarde ham, met een malse bite en een uitgesproken smaak.

Worstjes

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



Cordeiro

8. Lamsbout

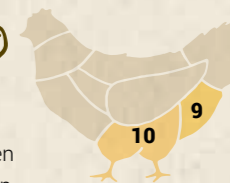
Dit is de bilpartij van het lam. Vergt veel voorbereiding en geduld om goed te bereiden.



Frango

9. Kippendijen

De kippendijen worden geserveerd met bacon.



10. Kippenpoten

De kippenpoten worden krokant gepresenteerd.

Abacaxi Grelhado



11. Ananas

Tropisch genot. Heerlijk gekarameliseerd en gegaard aan een spies.

Peixe



12. Botervis

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

13. Zalm

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

14. Chef's keuze

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

Camarão

15. Black Tiger Shrimp

Knapperig gegrilde tigger-garnaal gemarineerd met zeezout en knoflook.

