

Shaken & Stirred

VANAF
€6⁹⁵



Mojito

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

Caipirinha

Cachaca, limoen, rietsuiker en crushed ice

Caipiroska

Vodka, limoen, rietsuiker en crushed ice

Piña Colada

Rum, kokosroom, ananas gecondenseerde melk

Cocktail of the day

Varieert regelmatig, vraag onze medewerkers

Non Alcoholic

Varieert regelmatig, vraag onze medewerkers

Gin & Tonic

Hendrick's Gin, Elderflower tonic, komkommer, rozemarijn

Rodizio brunch

Cascara Rodizio biedt een nieuwe manier van brunchen aan. Iedere 1e zondag van de maand vanaf 11.30 uur gaat de Rodizio brunch van start. De Rodizio brunch is een brunch inclusief vers gegrilde vleessoorten van de Braziliaanse Churrasco grill.

Onze passadores zullen tijdens uw brunch rondlopen met verschillende soorten vlees en u aan tafel diverse gegrilde items aanbieden. Daarnaast kunt u genieten van onze uitgebreide Fresh market.

Iedere 1e zondag van de maand.
www.cascararodizio.nl



Cascara Live

Om de sfeer er lekker in te houden organiseert Cascara Rodizio **iedere zaterdag** 'Cascara Live'. (Mits anders vermeld)

Plan een zaterdag uit bij Cascara Rodizio en geniet van de sfeer, de rodizio en de live-muziek. Cascara nodigt verschillende artiesten uit tijdens 'Cascara Live' voor iedere keer een andere sfeer.

De ene zaterdag gaat er laidback soul door de speaker en de andere avond hoort u superhits als 'Despacito' in het restaurant.

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

Brazilian Festa

Cascara Rodizio organiseert met regelmaat een Brazilian Festa. Wanneer u dit voorbij ziet komen betekent dit feest in Cascara Rodizio. Wanneer we Braziliaans gaan uitpakken dan combineren we alle aspecten die nodig zijn voor een perfecte Braziliaanse avond.

Tijdens een Brazilian Festa in Cascara Rodizio zijn er danseressen, is er Live-Muziek, draait de Churrasco Grill op volle toeren en mixen we de lekkerste cocktails vers voor u.

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



Compleet dagje uit?



Iets organiseren? - Combineer indoor & outdoor activiteiten met

Cascara Rodizio (www.limburgsuitje.nl)

Themafeest - Organiseer een bedrijfsfeest met een Braziliaans tintje.

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



TURFHOEVE
eten - drinken - genieten

Openingstijden Cascara Rodizio

Maandag	17.00 uur - 23.00 uur
Dinsdag	Gesloten
Woensdag	Gesloten
Donderdag	17.00 uur - 23.00 uur
Vrijdag	17.00 uur - 23.00 uur
Zaterdag	17.00 uur - 23.00 uur
Zondag	17.00 uur - 23.00 uur

U kunt bij ons binnenlopen tot 20.30 uur.

Het is mogelijk om online of telefonisch dagelijks een reservering te plaatsen.

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

Delen op social media
Bent u tevreden en wilt u dit graag delen met ons? Gebruik dan #cascararodizio.

Beleef een avond Braziliaans genieten

CASCARA

GAZETA

Meeneem exemplaar | Nummer 8 | september 2019 | Oplage 5.000 ex.



"Rodizio menu"

3 GANGEN ALL-YOU-CAN-EAT

Knoflookbrood
Kippenpoot
Lamsbout
Rodiziorworst
Grillmaster's beef
Buikspek
Kippendij met spek
Gebakken banaan
Picanha
Beenham | Procureur
Rib-Eye
Ananas

MAANDAG & DONDERDAG
€ 27⁵⁰

VRIJDAG, ZATERDAG, ZONDAG
€ 31⁹⁵



"Cascara menu"

3 GANGEN ALL-YOU-CAN-EAT

Knoflookbrood
Kippenpoot
Botervis
Rodiziorworst
Grillmaster's beef
Buikspek
Zalmfilet
Gebakken banaan
Picanha
Beenham | Procureur
Scampi's
Ananas

MAANDAG & DONDERDAG
€ 29⁵⁰

VRIJDAG, ZATERDAG, ZONDAG
€ 33⁹⁵



ALLE MENU'S INCLUSIEF

Fresh market

Uitgebreide keuze uit soep en dagverse producten.
Lekker en gezond!



ALLE MENU'S INCLUSIEF

Desserts

Geniet na uw rodizio van alle hartige & zoete desserts.



'Voor de kleinere amigos'

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 € 9,95
Amigos 8 - 11 jaar € 15,95

Wensen en diëten

Zijn er speciale wensen, diëten of wenst u graag halal te dineren. Geef het aan bij onze medewerkers en ze zullen hier rekening mee houden.



Extra Scampi's
Neem extra scampi's bij uw "Rodizio menu".



DRIE VOOR € 4⁰⁰ PER STUK € 1⁵⁰

Fresh market

De Fresh market is de plaats waar alle verse producten samen komen. U kunt de gehele avond onbeperkt genieten van de Fresh market. Als gast heeft u de mogelijkheid om zelf uw salade samen te stellen. Naast de salades vindt u in de Fresh market verse soep, verschillende voor- en bijgerechten & desserts.

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

"Vegetarische opties in de Rodizio"

Ook vegetarisch genieten is mogelijk bij Cascara Rodizio grill & bar. Geniet van de uitgebreide Fresh market en de keuken zal zorgen voor een hoofdgerecht uitgebreid met verschillende groentes van de grill.



2,5 uur All-Inclusive

Cocktail, Drank, Rodizio, Fresh market & desserts

+ Drankarrangement bestaande uit pilsener, frisdrank, huiswijnen, koffie en een welkomstcocktail.

+ 15⁰⁰

*Beschikbaar voor groepen vanaf 10 personen

2 uur All-Inclusive

Drank, Rodizio, Fresh market & desserts

+ Drankarrangement bestaande uit pilsener, frisdrank, huiswijnen en koffie

+ 12⁰⁰

*Beschikbaar voor groepen vanaf 10 personen

Foodguide

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

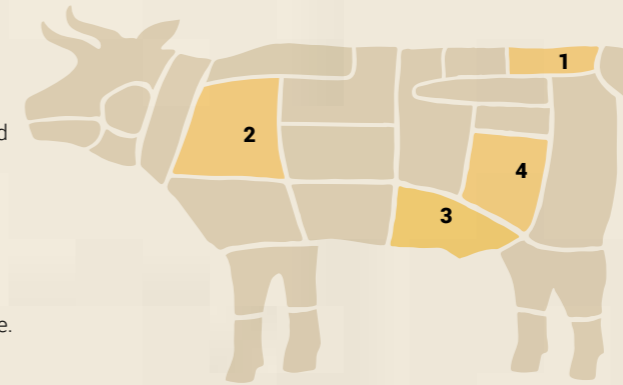
Soi

1. Picanha ●●

De Picanha is een medium gegrild stuk vlees op smaak gebracht met zeezout & knoflook.

2. Rib-Eye ●

Smaakvol vlees gemaakt van het zachtere spiergedeelte van de oer.



Grillmaster's beef kan bestaan uit:

3. Bavette ●●

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

4. Maminha ●●

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

Porco

5. Procureur ●●

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

6. Buikspek ●●

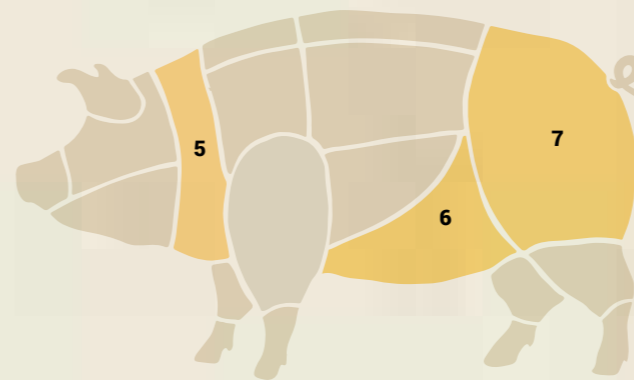
Buikspek is zacht gegaard vlees met een crispy korst.

7. Beenham ●

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

8. Rodiziworst ●●

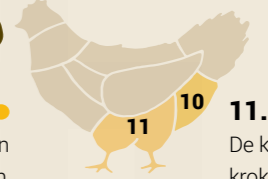
Worstjes bereid uit varkensvlees en op smaak gebracht met een tropische kruiden melange.



Frango

10. Kippendijen ●

De kippendijen worden geserveerd met bacon.



11. Kippenpoten ●●

De kippenpoten worden krokant gepresenteerd.

Cainarao

12. Black Tiger Shrimp ●

Knapperig gegrilde tijger-garnaal gemarineerd met zeezout en knoflook.



Peixe

13. Botervis ●

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



14. Zalm ●

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

Abacaxi Grelhado

15. Ananas ●●

Tropisch genot. Heerlijk gekarameliseerd en gegaard aan een spies.



Banana

16. Banaan ●●

Gebakken Braziliaanse banaan, heerlijk zoet.



Cordeiro

9. Lamsbout ●

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

