



Geachte gast

Met gepaste trots kondigen we de komst aan van één van de beste Italiaanse sommeliers. In het weekend van 28 en 29 januari zal **Gennaro Buono** te gast zijn van Enoteca Italvini en Restaurant Cachera in Weert.

Gennaro is hoofdsommelier van het Twee Michelin sterren Restaurant 'Il Paglaccio' in Rome en wordt in Italië beschouwd als een icoon op het gebied van Italiaanse en Toscaanse wijnen. Ondanks zijn jonge leeftijd heeft hij onwaarschijnlijk veel kennis en ervaring opgebouwd.

In samenwerking met Cuisinier Ruud Peeters van Restaurant Cachera organiseren we op **zaterdag 28 januari** vanaf 19:30 uur een zeven gangendiner met vanaf 18:30 een introductie van de begeleidende wijnen.

Op **zondag 29 januari** vinden er vanaf 14:30 uur een aantal wijnworkshops met bijpassende hapjes plaats. Heeft u al langer willen weten waarom de Italiaanse wijnen zo goed zijn dan mag u deze workshops vooral niet missen.

Tijdens het middagprogramma zijn ook een Barista en Watersommelier aanwezig die u alles kunnen vertellen én laten proeven op gebied van koffie en water.

Bezoek ook onze websites voor meer informatie:
<http://www.italvini.nl/nieuws/> Of www.cachera.nl

Deze unieke evenementen mag u niet missen. Verrassende gerechten van Ruud Peeters in combinatie de mooiste wijnen die Italië te bieden heeft...
Een feest voor al u zintuigen...

De arrangementen kunnen we u aanbieden voor:

- Zaterdag 28 januari Zevengangen verrassingsdiner met bijpassende wijnen, inclusief introductie en koffie na voor € 125 per persoon. Avondprogramma
- Zondag 29 januari Wijnworkshops met bijpassende hapjes voor € 65 per persoon. Middagprogramma

U kunt zich inschrijven via info@italvini.nl of info@cachera.nl
Bellen kan natuurlijk ook: Enoteca Italvini 06- 29 27 36 56 of Cachera 0495- 52 43 00

Mocht u naar aanleiding van bovenstaande vragen hebben dan horen we dat graag...
We zijn u graag van dienst.

Met vriendelijke groeten,
Team Enoteca Italvini,
Team Restaurant Cachera

Menu
Genarro Bueno

Amuses van het huis

Carpaccio van Nierroog kreeftjes met een kleine salade van bloemetjes, zeebesjes
geparfumeerd met limoen, hartige minibeignets van alikruiken,
verfijnd met een crème van Chinese look

Tortelinni van kingcrab gebakken scampi, pulpo en kleine schelpdierdjes
met een schuimig sausje van kreeft en Engelse mosterd

Gebakken tongscharfilet met een dun laagje ganzenlever gebakken shiitake en
Knolselderij mousseline
Hoji Blanca Olijfolie en 10 jaar oude balsamico

Kwartelfilet met een spiegeleitje van kwartel met een lopende truffelrisotto
groene asperges schuimige truffelroom en zoetzuur van Butternutpompoe

Reerugfilet rode bietensaus, structuren van rode biet en marjolein , gebakken
reelever met salade van granny Smith, schuimige uiensaus geparfumeerd
met knoflook en pommes soufflé gekruid met
knoflook

Stramproyer geitenkaasjes met hun garnituren

vijf structuren van chocolade en vijgen
