

## Kerstmis in Brasserie 't Blaakven!

Als u goed luistert hoort u  
de belletjes van de  
arreslee rinkelen ...

Geniet van een sfeervol en  
ontspannen à la carte kerstdiner in  
Brasserie 't Blaakven.

Beide kerstdagen heten wij u welkom  
tussen 12.30 uur en 13.30 uur of  
17.00 uur en 18.30 uur.

Een aperitiefje vooraf? Aan onze  
bar ontbreekt het u aan niets en u  
gaat aan tafel als het u schikt!

Wacht niet te lang met reserveren.  
Kijk op onze website voor meer  
gerechten en de prijzen:  
[www.blaakven.nl](http://www.blaakven.nl).



## Een nieuwjaarsontmoeting in het bos . . .

Onze foyer biedt de juiste ambiance voor de nieuwjaarsborrel of -ontvangst van uw bedrijf of organisatie. In een ongedwongen sfeer het nieuwe jaar inluiden en met elkaar klinken op een goede samenwerking. Onze toplocatie in de bosrijke omgeving én de ruime parkeermogelijkheden geven net een extra vleugje meer gastvrijheid.

**Op onze website [www.blaakven.nl](http://www.blaakven.nl) vindt u een ruime keuze aan borrelgarnituren. Voor speciale wensen of invulling van uw eigen plannen maakt u even een telefonische afspraak (0495) 524300.**

**Reserveer online voor Restaurant Cachera:**  
[www.cachera.nl](http://www.cachera.nl) → 'klik hier om te reserveren'.  
of [couverts.nl](http://couverts.nl); [dinersite.nl](http://dinersite.nl); [eet.nu.nl](http://eet.nu.nl); [restaurant.nl](http://restaurant.nl); [smulweb.nl](http://smulweb.nl)



Geuzendijk 35, 6002 TA Weert  
tel (+31)(0)495 - 524300 • fax (+31)(0)495 - 547128  
[info@blaakven.nl](mailto:info@blaakven.nl) • [www.blaakven.nl](http://www.blaakven.nl)



### keukenlatijn

Wie of wat is een

## STROMELING ?

Stuur uw antwoord vóór 15 december 2011  
per e-mail naar:

[info@blaakven.nl](mailto:info@blaakven.nl) ovv 'keukenlatijn'  
en maak kans op een heerlijke fles huiswijn.  
Het juiste antwoord en de naam van de  
winnaar leest u in het volgende  
nummer van Geuzendijk 35.

Het Weertse WÍLTJ VÊRREKE uit  
onze vorige uitgave is een everzwijn  
of een pissebed  
(vanwege de kleurovereenkomst).

Thieu van Lierop kan een heerlijke fles  
huiswijn ophalen in ons restaurant.  
**Proficiat en santé!**



Geuzendijk 35, 6002 TA Weert  
tel (+31)(0)495 - 524300 • fax (+31)(0)495 - 547128  
[info@cachera.nl](mailto:info@cachera.nl) • [www.cachera.nl](http://www.cachera.nl)

## Kerstmis in Restaurant Cachera!

Vier samen met uw  
familie en vrienden  
kerstmis op  
een absolute  
toplocatie ...

let it snow, let it snow!  
In stijl, exclusief  
en met cachet  
ontvangen wij u  
beide kerstdagen  
voor ons  
kerstdiner tussen  
18.30 en 19.00 uur

# Trascorrere una splendida serata

Genieten van een unieke avond!

Zaterdag 28 januari 2012 kunt u genieten van een wel heel speciale 'tasting'. De Italiaanse topsommelier Gennaro Buono neemt u mee op een onvergetelijke ontdekkingsstocht langs uitgelezen Italiaanse wijngebieden. Bij ieder teugje dat u neemt is het alsof een Italiaans engeltje op uw tong... Ondanks zijn jonge leeftijd van 28 jaar is Gennaro een begenadigd wijnkenner. Een avondje met hem doorbrengen is een absolute aanrader voor liefhebbers en zij die dat willen worden!

Maitre Ruud en zijn team bereiden een passend zeven-gangen-menu. Aan u de keus of de wijnen bij de gerechten zijn gekozen of de gerechten bij de wijnen ...

**Reserveer snel voor deze speciale avond want het aantal plaatsen is beperkt. Kijk op [www.cachera.nl](http://www.cachera.nl) voor meer informatie over deze bijzondere tasting.**

## Zalen voor iedere gelegenheid

Vergadering, brainstormsessie, symposium, jubileum, cursus, training, familiereünie ...

't Blaakven is dé ideale multifunctionele accommodatie voor elke grote of kleinere bijeenkomst en gelegenheid. Een unieke, rustige omgeving met voldoende parkeergelegenheid.

Voorzien van alle moderne multimediale mogelijkheden.

Kerstmis in Restaurant Cachera!

## Wij serveren voor u:

Taartje van noordzeekrab, Granny Smith-appel op smaak gebracht met mayonaise van limoen.

Licht pikante gelei van Granny Smith, Spaanse peper en limoen met daarop een carpaccio van langoustines gearneerd met een kleine salade van kruiden en bloemetjes.

Gebakken Tutti Corin-gamba verfijnd met wasabicrème en schuim van limoen

\*\*\*\*

Gebakken Sint-Jacobsvruchten en scheermes gevuld met knapperige groentjes en schelpdiermetjes met een schuimig sausje van schaaldierenjus en Engelse mosterd



\*\*\*\*

Tongscharfilet, ravioli van truffel, paddenstoeltjes, puree van knolselderij en een schuimig sausje van eekhoortjesbrood

\*\*\*\*

Hertenrugfilet met een wildsaus met vossenbessen, taartjes van krokant gekonfijte aardappel, ganzenleverterrine en aardappelspuma, roergebakken witlof en puree van kweeperen gearneerd met druppels vossenbessengelei, balsamico en olijfolie

\*\*\*\*

Dessert Rudolphe (not the rednose reindeer ...)

\*\*\*\*

**Per Couvert € 69,50**

*Wijnarrangement € 36,50*

Kerstmis in Brasserie 't Blaakven!

## Een voorproefje

**uit onze voorgerechten:**

Salade met Stramproyer geitenbrie, pijnboompitjes, cherrytostomaatjes, gebakken champignons en basilicum dressing

Carpaccio van rundvlees met een salade van gedroogde tomaatjes pijnboompitjes en dressing van pesto en parmezaanse kaas

Rijk gevulde romige vissoep met saffraan

**uit onze heerlijke hoofdgerechten:**

Zalmfilet met scampi, roergebakken groente in kerriesaus

Varkenshaasje met pikante pepersaus

Hertenbiefstukjes met romige wildsaus en groene pepers

**uit onze niet te versmaden desserts:**

Coupe Blaakven

Bavaroise van het huis

Kaasplateau met notenvijgenbrood

## Idelphonse Joseph Cachera vertelt...

Waarde lezer,

Wanneer den herfst sijn intrede heeft gedaen, slaat menigheen den weemoet om het hart. Hoevel men het niet sou verwachten, is dat aldus evenseer in het hiernamaels het geval. Myn gade Marie-Thérèse plengt selfs menigh traentje in desen tyd. Naast weemoed slaet my bovendien ook schrik om het hart. Wy plachten in onsen tyd te communiceren per brief, bevordert door een postduyf danwel een courier te paerd. Heeden ten daaghe bedient u sich van apparaeten die spreecken danwel beelden vertoonen. En wat dies allemael meer sy. U contacteert maître Rudolphe of syn gemalin en hun gesellen met de voor ons onbegrypelijke LinkedIn, Twitter en mogelyk andere 'social media'. In welken tydspanne syt gy belandt? Wy, vanaf onsen heemelschen pleck, sien het met leede ooghen aan. Het ga u goet!

Uw toegenegeen Ilde