



20 en 21 Juni 2025 om 19:00u

Wine-pairing BBQ-diner bij Cochon&Carot



Hapjes

- 2 amuses.
 - APERO: (Frankrijk) Crémant de Loire - Raphaël Midoir

Voorgerecht 1 (Japanse stijl bbq)

- Kushiyaki van seizoensvis, prei, groene asperges, lenteui en op smaakgebracht met 'tare'.
- Veggi: Kushiyaki van witte asperges, prei, groene asperges, lenteui en op smaakgebracht met 'tare'.
 - WIJN 1: (Frankrijk) Campuget Roussanne 'sans sulphite' (wit)
 - WIJN 2: (Frankrijk) Campuget Saperavi 'sans sulphite' (Rood gekoeld)

Tussengerecht (Mexicaanse stijl bbq)

- Smokey carnitas met citrus en een frisse salsa, geserveerd in een tortilla
- Veggi: Soy-based carnitas met citrus en een frisse salsa, geserveerd in een tortilla
 - WIJN 1: (Frankrijk) Olivier en Lafon -Cote du Rhone (wit)
 - WIJN 2: (Frankrijk) Olivier en Lafon -Cote du Rhone (Rood) (2x dezelfde wijnnaam is geen fout...)

Voorgerecht 2 (Franse stijl bbq)

- Traag gegaarde varkensnek met 'Sauce Robert'
- Veggi: koning oesterzwam met 'Sauce Robert'
 - WIJN 1: (Portugal) Crasto Superior Branco (wit)
 - WIJN 2: (Zuid-Afrika) Gabriëlskloof 'Whole Bunch Syrah' (rood)

Hoofdgerecht (Amerikaanse stijl bbq)

- Competition St. Louis cut Ribs
- Veggi: Vegan dubbele smoked Cajun andouilliworst
 - WIJN 1: (Griekenland) Idaia Gy (rood)
 - WIJN 2: (Zuid-Afrika) Mooibly Tannat

Dessert (Belgische stijl bbq)

- Op de BBQ bereide clafoutis van nectarine met ijs
 - WIJN: (Portugal) Andresen 'Late Bottled Vintage' porto

Koffie

Leuk om weten:

- Dit is een samenwerking van Cochon&Carot en AlfaSpirits, beide ondernemers uit Hemiksem.
- €109,00 per persoon ALL-IN. Cash of met Payconiq te betalen op de avond zelf (geen BCC).
- 5% Korting op de wijnen bij aankoop op de avond zelf.
- Inschrijven via cochonencarot@gmail.com met vermelding vlees of vegetarisch. Indien u als vegetariër graag toch ook vis eet kan dat perfect aangepast worden, maar laat dit weten bij inschrijving. Hetzelfde geldt voor allergieën. Als u ze doorgeeft houden wij daar graag rekening mee. Inschrijven kan t.e.m. dinsdag 17 juni 2025.
- Aperio is op beide dagen om 19u. Omdat het over een groot menu gaat vragen wij om zo stipt aanwezig te zijn.
- De wijnen zijn van AlfaSpirits en worden kort door Nicky, ook de kelner van dienst, voorgesteld.
- ADRES: huiskamerrestaurant Cochon&Carot, Lindelei 198, 2620 Hemiksem.
 - <https://www.cochonencarot.com>
- De plaatsen zijn beperkt. Wij vragen geen voorschot omdat we er vertrouwen in hebben dat alle ingeschreven mensen ook effectief komen. Bent u toch belet, laat het dan aub tijdig weten zodat wij nog iemand anders een heerlijke, gezellige en leerrijke avond kunnen bezorgen.
- Plat water is in de prijs begrepen.