



7 en 8 maart 2025 om 19:00u

Wine-pairing diner bij Cochon&Carot



Hapjes

- (Peru): Aardappel beignets met huancaína saus
- (Japan): Nigiri van knolselder met miso, lenteui en gember
 - APERO: Cava – Le minimaliste brut nature (Spanje)

Voorgerecht 1 (Noord Italië)

- Casoncelli: Pasta gevuld met fijn gehakt, amandel en amandel likeur, met pancetta saus.
- Veggi: Pasta gevuld met seitan, amandel en amandel likeur, met shimeji saus.
 - *WIJN 1: (zuid-afrika) Chardonnay Bon Courage (Wit)*
 - *WIJN 2: (Italië) Daviddi Rosso di Montepulciano (Rood)*

Tussengerecht (China)

- Chinese aubergine, buikspek, pijnboompitten-sesam saus, chili olie, soya saus
- Veggi: Chinese aubergine, vegan buikspek, pijnboompitten-sesam saus, chili olie, soya saus
 - *WIJN 1: (Hongarije) Apátsági Pincészet - AJNAI RIZLING*
 - *WIJN 2: (Canada) Cape Springs Gamay*

Voorgerecht 2 (Canada)

- Ceder-plank zalm (in de bbq bereid), met kruidenkorst. Geserveerd op een bedje van asperges.
- Veggi: Ceder-plank silken tofu (in de bbq bereid), met kruidenkorst. Geserveerd op een bedje van asperges.
 - *WIJN 1: (Zuid-Afrika) Gabriëlskloof 100% Amphora Sauvignon Blanc*
 - *WIJN 2: (Chili) Pedro Parra – HUB - Cinsault*

Hoofdgerecht (Frankrijk)

- Tarte tatin van schenkel, gebrande en in caramel gebakken witte ajuin, afgewerkt met bladerdeeg
- Veggi: Tarte tatin van paddenstoel, gebrande en in caramel gebakken witte ajuin, afgewerkt met bladerdeeg
 - *WIJN 1: (Spanje) Cepa Alta Crianza*
 - *WIJN 2: (Portugal) Crasto Superior Syrah*

Dessert (Zweden)

- Kladdkaka met frambozen-mandarijnsorbet en creme anglaise
 - *WIJN: Kersenlikeur van Verhofstede*

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 de avond zelf.
- Inschrijven via nicky@alfaspirits.be of 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 4 maart 2025.
- Aperó 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 of Gerdje, ook de kelners 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.*