



Vrij 20 november - Start 19:00u Zo 22 november - Start 12:30u Wine-pairing diner



Hapjes

- 2 amuses
 - APERO: Den Nachtegaal – Signature Blanc de Blancs (België)

Voorgerecht 1 (Korea)

- Cochon: Jiajiamyeon - Koreaanse noodles met zwarte bonensaus en botermals buikspek
- Carot: Jiajiamyeon - Koreaanse noodles met zwarte bonensaus en vegan buikspek
 - WIJN 1: Casas Novas - Colheita (Portugal)
 - WIJN 2: Davidi - Cainozza (Italië)

Tussengerecht (Schotland)

- Cochon: Cullen Skink – gerookte schelvis, romige veloute
- Carot: Cullen Skink – gerookte wintermeloen, romige veloute .
 - WIJN 1: Gabriëlskloof - Chenin Blanc (Zuid Afrika)
 - WIJN 2: Frontonio – El Botijo Rojo (Spanje)

Voorgerecht 2 (Japan)

- Cochon: Nasu Dengaku – miso glazed aubergine met traag gegaarde duke of Berkshire ham
- Carot: Nasu Dengaku – miso glazed aubergine met traag gegaarde Hokkaido pompoen
 - Petit Voyage – white bend (Argentinië)
 - Pedro Parra – Vinista Païs (Chili)

Hoofdgerecht (Mexico-Italië)

- Cochon: Quesobirria arancini – gefrituurde risottobal met Mexicaanse birria vulling met Duke of Berkshire schouder
- Carot: Quesobirria arancini – gefrituurde risottobal met Mexicaanse birria vulling met oesterzwam
 - WIJN 1: Deantera – Campo Minimo (Italië)
 - WIJN 2: Hauner – Hiera Rosso (Italië – Eolische eilanden)

Dessert (Hongarije)

- Arany Gulaska – sappige gist-gerezen cake met cardemom, appelsien, vanille en maanzaad
 - WIJN: Grand Tokaj – Late Harvest (Hongarije)

Koffie

Leuk om weten:

- Dit is een samenwerking van Cochon&Carot en AlfaSpirits, beide ondernemers uit Hemiksem.
- €119,00 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 Florian@cochonencarot.com met vermelding vlees of vegetarisch. Indien u als vegetariër graag toch ook vis eet kan dat, maar laat dit weten bij inschrijving. Hetzelfde geldt voor het doorgeven van allergieën. Inschrijven kan t.e.m. dinsdag 17 november 2026. **(LET OP! Nieuw mailadres!)**
- Apero 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.