



# 5 en 6/07/2025 om 19:00u

## Wine-pairing diner 'BBQ-Editie'

### bij Cochon&Carot



#### Hapjes

- (Nederlandse stijl BBQ) Gerookte vegan kaaskroket
- VIS: (Spanje stijl BBQ) gegrilde octopus in paprika saus (pulpo)
- VEGGI: (Spanje stijl BBQ) gegrilde seitan in paprika saus (pulpo)
  - *APERÓ: (Frankrijk) Osmoz gin – Cognac barrel aged + Artonic Indian tonic*

#### Voorgerecht 1

- Charcuterieplank van huisbereide charcuterie. Kan ook vegetarische charcuterie zijn!
  - *1 WIJN: (Spanje) Cup&rings - Albarinho*

#### Tussengerecht

- VIS: (PERU stijl BBQ) Met houtskool gestreken ceviche van vis van het moment
- VEGGI: (PERU stijl BBQ) ceviche van traag over kolen gegaarde koolrabi met Spaanse avocado
  - *WIJN 1: (België) Vin de pays de Herve - Solaris*
  - *WIJN 2: (Slovenië) Ferdinand Rebula Classic*

#### Voorgerecht 2

- VLEES: (Hongkong stijl BBQ) Char Siu van Iberico nek in cheung fun (homemade rijstnoodle)
- VEGGI: (Hongkong stijl BBQ) Char Siu van Eryngi (koning oesterzwam) in cheung fun
  - *WIJN 1: (Griekenland - Kreta) Moinoterra - Moschato Spinás*
  - *WIJN 2: (Chili) Glup - Carignan*

#### Hoofdgerecht

- VLEES: (USA stijl BBQ): Whole Hog BBQ (heel varkentje) met American soul food side dishes
- VEGGI: (USA stijl BBQ): Whole mushroom BBQ (o.a. Enoki) met American soul food side dishes
  - *WIJN 1: (USA) Brazilin - Zinfandel*
  - *WIJN 2: (Zuid-Afrika) Wolvehoek - Wolfman*

#### Dessert

- (Frankrijk- Brazilië stijl BBQ): Pannekoek met ananas op 2 wijzen en chocoladesaus
  - *WIJN: (Italië) Anna Ghione - Brachetto*

#### Koffie

#### Leuk om weten:

- Dit is een samenwerking van Cochon&Carot en AlfaSpirits, beide ondernemers uit Hemiksem.
- €99,00 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](mailto:nicky@alfaspirits.be) of [cochonencarot@gmail.com](mailto: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 2 juli 2024.
- 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 en Werner 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.*