



8 en 9/03/2023 om 19:00u

4^e Wine-pairing diner bij Cochon&Carot



Hapjes

- In boter gebakken mini erylgi, kruiden panko, afgewerkt met crème van groene winter kruiden
- Aardappel medallion fondant met shoyu - mirin glaze, aardappelpuree en chips van de schil
 - *APERÓ: (Spanje) Cava – La Escapada (€10,95)*

Voorgerecht 1

- Charcuterieplank van huisbereide charcuterie. Kan ook vegetarische charcuterie zijn!
 - *1 WIJN: (Slovenië) Vipava1894 Pinela Lanthieri 2021 (€9,90)*

Tussengerecht

- VIS: (JAPAN) Courgettebloem met skrei, traag gegaard groen van bloemkool, crème van bloemkool, afgewerkt met soyasaus uit Cognac
- VEGGI: (JAPAN) Paddenstoelen en cannellini bonen in rollade met courgette bloem
 - *WIJN 1: (Bulgarije) Borovitza Blanc de Noir 2022 (€12,90)*
 - *WIJN 2: (Cyprus) Makarounas – Aërides 2021 (€16,50)*

Voorgerecht 2

- VLEES: (België - Peru) Beuling met aardappel en appel in rocoto saus
- VEGGI: (België - Peru) Vegan beuling met aardappel en appel in rocoto saus
 - *WIJN 1: (Spanje) Michelini I Muffato – En el Camino 2021 (€17,50)*
 - *WIJN 2: (Zuid-Afrika) Wolvenhoek – Takaya 2021 (€17,90)*

Hoofdgerecht

- VLEES: (België): Vacuüm gegaard buikspek zonder vel, vergezeld van in demi-glace en citrus gegaard witloof, crème van knolselder en rode biet.
- VEGGI: (België): buikspek wordt vervangen door knolselder.
 - *WIJN 1: (Roemenië) Davino – Domaine Ceptura Rouge 2016 (€26,50)*
 - *WIJN 2: (Zuid-Afrika) Mooibly – Malbec 2017 (€19,90)*

Dessert

- (GRIEKENLAND): Portokalopita met bloedappelsien (gebak van appelsien, bloedappelsien, filodeeg, griekse yoghurt)
 - *WIJN: (Frankrijk) Chateau La Bertrande Cadillac 2012 (€17,90)*

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. 10% vanaf 6 flessen.
- 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 5 maart 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 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.*