



**11 en 12/10/2024 om 19:00u**

## **Wine-pairing diner bij Cochon&Carot**



### **Hapjes**

- (India-Japan): Pani puri gevuld met “onagi-stijl” gerookte forel  
*Veggi:* met “onagi-stijl” gerookte tofu
- (Spanje): Cantaloupe meloen gazpacho met krokante (48 maanden gerijpte) Duroc prosciutto  
*Veggi:* met feta ipv de prosciutto
  - APERO: Crémant de Bourgogne

### **Voorgerecht 1 (Libanon)**

- Saus-dip bordje van verschillende Libanese gerechtjes met verse foccaccia. (vegetarisch)
  - 1 WIJN: (nog niet bekend, zal in september op de website van AlfaSpirits te vinden zijn)

### **Tussengerecht (USA)**

- Pork belly burnt ends geserveerd in sla cup, met krokante gebakken rijst en Carolina Gold saus  
*Veggi:* vegan pork belly (gluten based) burnt ends
  - WIJN 1: (nog niet bekend, zal in september op de website AlfaSpirits van te vinden zijn)
  - WIJN 2: (nog niet bekend, zal in september op de website AlfaSpirits van te vinden zijn)

### **Voorgerecht 2 (Singapore)**

- Zwarte tijger garnalen Laksa, kokosmelk, noodles en spinazie  
*Veggi:* laksa basis van paddenstoelenfond en geserveerd met bamboe scheuten
  - WIJN 1: (nog niet bekend, zal in september op de website van AlfaSpirits te vinden zijn)
  - WIJN 2: (nog niet bekend, zal in september op de website van AlfaSpirits te vinden zijn)

### **Hoofdgerecht (Mexico)**

- Cochinita pibil: Duke of Berkshire schouder, traag gegaard met achiote en andere Mexicaanse kruiden, geserveerd met tortilla, mole, Mojo verde, limoen en verse koriander (optioneel!)  
*Veggi:* Eryngi (Koning oesterzwam) Pibil
  - WIJN 1: (nog niet bekend, zal in september op de website van AlfaSpirits te vinden zijn)
  - WIJN 2: (nog niet bekend, zal in september op de website van AlfaSpirits te vinden zijn)

### **Dessert (Portugal)**

- Faroflias: super lichte merengue, geserveerd met appelsien en kaneel infused custard. Afgewerkt met geschaafde “cured egg yolk”
  - WIJN: (nog niet bekend, zal in september op de website van AlfaSpirits te vinden zijn)

### **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 [www.cochonencarot.com](http://www.cochonencarot.com) 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 8 oktober 2024.
- Aperio 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.*