

Catering für Vielfalt

ABENDMENÜ

Auswahl für Vorspeise

Ceviché von marinierten Austern Kumquat und vegetarischem Chili, Tamarindengel, Forellenrogen.

Tempura von Okra, pflanzliche Mayonnaise mitschwarzem Knoblauch.

Ceviché von der Goldbrasse, Kokos-Koriander-Sauce, rote Zwiebelgurken.

Kaviar von ruandischen Auberginen.

Cromesquis aus Kochbananen.

Fonio-Taboulé, mit Kräutern, Mozzarella Pesto d'Abidjan.

Pastel mit Thunfisch, Tomatensauce und Zwiebeln.

Auswahl fürs Buffet Menü

Suya-Lammvoressen, reduzierter Bratensaft, Aligot aus Yamswurzel.

Gnocchi Maniok Kochbanane, Parmesancreme, Spinat, Reis-Chips.

Attiéké, Papaya-Jungfernsöße, Thunfisch, Penja-Pfeffersöße.

Tchep mit Gemüse und mariniertem Huhn.

Yamswurzel, Kalbsfondant, reduzierter Saft mit Gewürzen.

Mini-Burger: Satay-Mayonnaise (geröstete Erdnüsse), Romaine, Steak, Röstzwiebeln.

Auswahl für Nachspeise

Mini-Glas Ananas, Ingwer-Genoise, Baobab-Pâtisserieschokolade, Schlagsahne.

(Ananasgelee, Ingwer-Spongecake, Ananas-Brunoise von der Elfenbeinküste, Baobab-Pâtisserieschokolade, Vanilleschlagsahne von den Komoren, dehydrierte Deko-Ananas).

Mini-Schokoladenmousse

(Mousse Chocolat, Tuile grue de cacao).

Mini Tarlette mit roten Früchten (Mini Tarlette aux fruits rouges)

(Hibiskuskonfit, Rote Früchte, Kokosnuss-Sablé-Keks).

Dégué & Infused Season Fruit Salad.

(Hirsekringel, hausgemachter Joghurt, Brunoise aus exotischen Früchten (Mango Kiwi Korossol)).

Credits:

Chefkoch Ô2Continents, Mamadou MEÏTÉ

Chefkoch Ô2Continents, David SENDA

Chef Pâtissier Ô2Continents, Fatoumata MEÏTÉ