

## Catering für Vielfalt

### COCKTAIL-EMPFANG

Ceviche aus Seebrasse mit Kokos-Koriander-Sauce und roten Zwiebelpickles.

Fonio-Taboulé mit Kräutern, Mozzarella-Kugel und Pesto aus Abidjan.

Kaviar aus ruandischen Auberginen.

Cromesqui aus reifen Kochbananen.

Avocado-Guacamole mit Granatapfel und Dinkelcrackern.

Fish n' chips von Schellfisch Mayonnaise mit afrikanischen Gewürzen.

Perlmutterfarbene Entenbrust, Brokkoli-Arachid-Schaum, Honig-Gewürzsauce.

Pastel vom Thunfisch, Tomatensoße.

Kalte Yamswurzel-Suppe, Kokosmilch, geröstete Kokosnuss.

### DESSERTS

Mil degué, geröstete Kokosnuss.

Mini-Schokoladenmousse, Dachziegel mit Kakao Nibs.

Baobab-Creme und Himbeer-Törtchen

### Credits:

Chefkoch Ô2Continents, Mamadou MEÏTÉ

Chef Pâtissier Ô2Continents, Fatoumata MEÏTÉ