

## Catering für Vielfalt

### GALA MENÜ

#### <<< der Stern des Südens >>>

4 Canapés

eine Vorspeise

ein Hauptgericht

ein Vor-Dessert

ein Dessert \*\*

#### Auswahl für Canapés

Langustinenravioli, Garnelenjus mit Gewürzen

\*\*

Gravelax-Lachs mit Hibiskus und Gurkenpickles

\*\*

Foie gras Medaillon von kandierter Birne mit Ingwer

\*\*

Auberginenkaviar Honig, Chili?

\*\*

Pochierter Kabeljau, Yamswurzelschaum, geschmolzener afrikanischer Sauerampfer, Kaviar aus Madagaskar.

\*\*

Brokkoli-Mousseline mit Erdnuss, würzige karamellierte Entenwürfel.

\*\*

Knusprige Gambas mit Erdnuss-Satay-Sauce

#### Auswahl für Vorspeisen

Süßkartoffelcremesuppe, Jakobsmuschelmedaillon, Cashewnussconçassée, Walnussöl, Boursinschaum

\*\*

Auberginenkaviar auf sudanesischer Art, Maniok-Tuille, Koriandersprossen.

\*\*

Kabeljau-Ceviche auf kreolische Art

#### Auswahl fürs Hauptgericht

Kabeljau-Duo, Gambas auf mosambikanische Art / gedämpfte Kochbanane, gebratene Okra

\*\*

Kalbsmignon mit 8 Pfeffer aus den Königreichen, Süßkartoffel-Duo.

\*\*

Geschmortes Lendenstück, 72 Stunden mit Aromen aus dem Senegal gegart / Fufu-Bananen-Polenta

#### Das Pre-Dessert

Sorbet, shot rhum arrangé du benin oder Ingwersaft

#### Auswahl für Dessert

Cremige Schokolade mit Fleur de Sel, rotem Öl aus Man, knusprigem Praliné und Kranich-Tuille.

\*\*

Degue-Wolke, hausgemachte Joghurt-Emulsion, Hirsekügelchen und karamellierte Cashewnüsse.

\*\*

Pavlova mit Zitrusfrüchten und exotischen Früchten in Vanillesirup von den Komoren

#### <<< das zeitgenössische Erhabene >>>

\*\* 4 Canapés,

eine Vorspeise

ein Hauptgericht

ein Dessert \*\*

#### Auswahl für Canapés

Fonio-Taboulé mit rotem Öl und feinen Kräutern, Pesto aus Abidjan

\*\*

Yamswurzel-Cremesuppe, Kokosmilch, Granola aus afrikanischen Nüssen

\*\*

Ravioli zwischen Gemüse und Küstenblatt, süßsaure Sauce

\*\*

Cromesquis aus Kochbananen

\*\*

Lollipop aus Perlhuhn mit Erdnuss?

\*\*

Brokkoli-Erdnuss-Mousseline, würzige karamellierte Entenwürfel

#### Auswahl für Vorspeisen

Ceviche aus Fonio und Niébé und Farandole aus Gemüse der Saison

\*\*

Maniok-Tartar mit Thunfisch, Fonio-Tile

\*\*

Exotische Krone zur Geschmacksentdeckung (Salat, Tomate, Avocado, Geschnetzeltes aus grünen Äpfeln und Mango, Aloco, Räucherlachs)

#### Auswahl fürs Hauptgericht

Kalbsfondant von Chefkoch Meite, Süßkartoffelmousseline Wolke aus gemahlenem Ingwer

\*\*

Suprême vom togolesischen Unterhof, Emulsion von roten Samen, Gari-Streusel / Entdeckung der Gärten von Lomé.

\*\*

Gegrilltes Thunfischsteak mit Penja-Pfeffer-Sauce / Yamswurzel-Deklination, kandierte Mini-Aubergine

#### Auswahl für Desserts

(Vegan) Tapiokaperle mit Kokosnuss, Brunoise von exotischen Früchten

\*\*

Cremige Schokolade mit Fleur de Sel, rotem Man-Öl, knusprigem Praliné und Kranich-Tuille.

\*\*

Degue-Wolke, hausgemachte Joghurt-Emulsion, Hirsekügelchen und karamellierte Cashewnüsse

#### <<< der Innovative >>>

\*\* 3 Canapés

eine Vorspeise

ein Gericht

ein Dessert \*\*

#### Auswahl für Canapés

Blätterteig Aubergine Kokos

\*\*

Nems aus Kochbanane Zimt, Ingwer

\*\*

Thunfischpastel, Tomatenkompott

\*\*

Hummus aus gerösteten Kichererbsen Erdnüssen

\*\*

Maniok-Fimbo mit Sauce des Chefs

#### Auswahl für Vorspeisen

Ceviche aus Fonio und Niebe und Farandole aus Saisongemüse

\*\*

Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit Koriander

\*\*

Risotto aus Dinkel, Parmesan, Niebe

#### Auswahl fürs Hauptgericht

Carné Tiradito vom Rind, Mafe-Sauce / gebrochener Parfümreis

\*\*

Runde Zucchini gefüllt mit Niebé und Linsen, Kokotomatencreme, Kivu-Zimt / zerdrückte Yamswurzel

#### Auswahl für Dessert

(Vegan) Tapiokaperle mit Kokosnuss, Brunoise von exotischen Früchten

\*\*

Schokoladenmuffin aus Ingwer mit Penja-Pfeffer, Bissap-Herz

#### Credits:

Chefkoch Ô2Continents, Ahamada BINALI

Chefköchin Ô2Continents, KER-ASTOU

Chefkoch Ô2Continents, Mamadou MEÏTÉ

Chef Pâtissier Ô2Continents, Fatoumata MEÏTÉ