

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