

Catering für Vielfalt

MENÜ <<SOIREE AUX TRÉSORS D'AFRIQUE>>

Kaltes Buffet

Lachsgravelax, Baobab-Chili-Schlagsahne und Zitronengel
Westafrika

Moringa Mimosenei, geräucherter Fisch, Fischei, Gari-Streusel.
Moringa ist im gesamten subsaharischen Afrika anzutreffen. Von der Elfenbeinküste über Benin, Gabun und Kongo.

Écrasé aus Meringué-Bohnen Duo von Crackern
Die rote Meringué-Bohne verdankt ihren außergewöhnlichen Geschmack den fruchtbaren Böden im Westen Kameruns, der ein altes Vulkangebiet ist.

Rougaille aus alten Tomaten mit zwei Erdnüssen.
Erdnüsse
Madagaskar- Ile de la Réunion Mauritius
Rougail ist ein typisches Gewürz der Küche von Réunion und den Nachbarinseln.

Salat, Zitronenvinaigrette mit raffiniertem Rotöl.
Palmöl spielt eine zentrale Rolle in der afrikanischen Küche, wo es wegen seines unverwechselbaren Geschmacks und seiner kulinarischen Eigenschaften geschätzt wird.

Gefüllte Zigarren mit Rindfleisch und Kochbananen, süß-saure Sauce.
Kochbananen sind ein wichtiges stärkehaltiges Grundnahrungsmittel in West- und Zentralafrika und auf den karibischen Inseln.

Warmes Buffet

Gegrillte Ochsenbacke nach Ntaba-Art
Typisch für traditionelle Gerichte wie Pot-au-feu und Daubes in Frankreich, wird die Ochsenbacke mit den Aromen des Kongo neu interpretiert: Nach einem langen und langsamen Kochvorgang wird die Ochsenbacke mariniert und dann gegrillt!

Ballotine von Geflügel

Bambara-Erbсен mit Gemüse und Curry
Benin/Togo

Attiéké mit Tintenfischtinte und Moyo-Soße
Elfenbeinküste

Wolfsbarschfilet
Komoren

Blattsauce, je nach Marktaufkommen
Subsahara-Afrika

Risotto aus Yamswurzeln, Maiscreme und purpurnen Karotten
Die Yamswurzel ist ein stärkehaltiges Nahrungsmittel, das in Afrika südlich der Sahara in verschiedenen Formen vorkommt

Kochbananen-Cromesquis
Die Kochbanane ist ein wichtiges stärkehaltiges Grundnahrungsmittel in West- und Zentralafrika und auf den karibischen Inseln.

Diakhatou, mit Gewürzen und Honig gebraten.
Eine krautige Gemüsepflanze, die ursprünglich aus Afrika stammt und in Afrika, sowie in Brasilien angebaut wird.

Soßen

- **Tamarinde**

Der Tamarindenbaum (Tamarindus indica) stammt tatsächlich aus Afrika, wurde aber in vielen tropischen und subtropischen Regionen der Welt, darunter Indien, Südostasien, Lateinamerika und die Karibik, weitgehend übernommen und angebaut.

- **Mafé (Erdnussauce)**
Westafrika, Zentralafrika

Populär geworden durch den Senegal Man kann sie als die Satey-Sauce Afrikas bezeichnen!

Mango-Soße

Moyo-Soße
Nigeria und andere westafrikanische Länder.

Djansang
Kamerun

Kokos-Ingwer Zitronengras

Desserts

Madeleine, Ingwer-Topping
Tschad, Burkina, Senegal, Niger, Mali

Cookie Schokolade Himbeeren
Mali, Tschad, Tanzani

Paris-N'djamena
Hier wird der Paris-Brest von unserem Chefpatissier Hissein neu interpretiert, mit einer Mouseline-Creme aus Balanites aegyptiaca, besser bekannt als Wüstendattel.

Tschadischer Kaffee
Tschad

Credits:

Chefköchin Ô2Continents, Clarence KOPOGO

VIP Chefköchin Ô2Continents, Victoire GOULOUBI

Chefköchin Ô2Continents, Nathalie Brigaud NGOUM

Chefkoch Ô2Continents, Ahamada BINALI

Chef Pâtissier Ô2Continents, Hissein MAHAMOUD