



SAVEURS MÉTISSÉES

Catering für Vielfalt

PRIVATKOCH Ô2CONTINENTS FÜR ZUHAUSE

VORSPEISE

Geflügellolli mit Erdnussperlmutter

Maki aus Moroni (Mataba, Kokosreis, Tomatenrougail)

Sago-Suppe mit Erbsengarten

Frischer Salat nach kamerunischer Art

Kabeljau , Yamswurzelschaum, afrikanischer Sauerampfer

Tempura von Garnelen mit Tamarinde

HAUPTSPEISE

Lammdibi mit 7 Pfeffersorten der Königreiche

Wolfsbarschfilet , Moyo-Sauce

BEILAGE

Yamswurzelcrumble mit Kokos, kandierte weiße Mini-Aubergine, gebratene Okra

Attieke abodiamant brillant, Kochbananenchips

NACHSPEISE

Cheesecake mit Hibiskus

Credits:

Chefkoch Ô2Continents, Ahamada BINALI