



SAVEURS MÉTISSÉES

Catering für Vielfalt

VIN D'HONNEUR - EMPFANG

Halbgegarter Thunfisch, Attiéké in Papaya-Jungfrauensauce.

Lachsroulade mariniert mit Gin, Wacholderbeere, Pèbè-Nuss (kamerunische Muskatnuss) und Rote Bete, Gurken- und Dillgurken.

Avocado-Guacamole mit Zitronenkaviar, Granatapfel und Kresse rustica.

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

Hummermedaillon, Emulsion von grauer Garnelenach Art des Kontinents.

Kochbananen-Cromesqui, Sauce des Küchenchefs.

Fish n' chips von Schellfisch mit Tartarsauce à la rondelle.

Mini-Burger, Satay-Sauce

(aus gerösteten Erdnüssen, verschiedenen afrikanischen Gewürzen), Sucrin und gebratene Zwiebeln.

Credits:

Chef Ô2Continents, Mamadou MEÏTÉ