

AFRIKANISCHES BÜFETT

44,00 € / PERSON
KALT UND WARM

- Salat von Ziegenkäse (Birne, Avokado)
- Möhrensalat (mit Paprika, Lauch, Chili)
- grüne Bohnen auf Tomaten-Couscous
 - Bulgursalat
 - Taboulé
- afrikanischer Linsensalat mit Flusskrebse

- afrikanische Süßkartoffelsuppe mit Coconut Cream und karamelisiertem Okra Schoten (Äthiopien)

- Barsch in Erdnuss-Sauce mit Curry
 - Touffee mit Lammfleisch (senegalesischer Fleischtopf) oder
- „Umngqusho“ ein Gericht aus braunen Bohnen, weißem Mais und Lamm
- Thiebu Yap (Gebratener Reis mit Fleisch)
 - African Chicken a la "Cotonou"
 - afrikanisches Gemüse
 - gebratener Reis
 - Paprika-Couscous
 - Akaras von Bohnenmehl

- gebratener Grießkuchen mit Honig
- Dattelcreme mit Kokosnuss, Mandeln und Zimt
 - Afrikanische Bananenküchlein

ARABISCHES BÜFETT

44,00 € / PERSON
KALT UND WARM

- Arabischer Salat mit Kichererbsen und Linsen
 - Arabische Mgadara - braune Linsen mit Bulgur und gerösteten Zwiebeln
- Möhrensalat (mit Paprika, Lauch, Chili)
- grüne Bohnen auf Tomaten-Couscous
 - Arabische Dips und Pürees - Hummus - Baba Ghanoush - Ful - Kartoffelbrei
- Kiftah Maglie - Arabische Hackbällchen

- Harira – arabische Linsensuppe (Maghreb)

- Barsch in Erdnuss-Sauce mit Curry
- Arabischer Honig-Lammbraten mit Zwiebelkompott und Couscous
- Arabische Nacht - Ofengericht mit Rindfleisch oder
 - Arabisches Zitronen-Knoblauch Huhn mit Kartoffeln und Zwiebeln
 - Arabisches Bratgemüse mit gebackenem Ziegenkäse
- arabischer Mandelreis gebraten
 - Paprika-Couscous
 - Akaras von Bohnenmehl

- gebratener Grießkuchen mit Honig
- Filets von bunten Früchten und Beeren
- Muhalabiye - Arabischer Schichtpudding