

Afro-Buffet am Muttertag - 11. Mai 2008

CHF 39.00 pro Person

Vorspeisen

Etwas Frisches

Verschiedene afrikanische Salate wie Couscous, Kichererbsen, Okra, Blattsalate und grilliertes Gemüse

Etwas Warmes zum Einstimmen

Bananen-Mais-Chilisuppe mit frischem Estragon

Brotkorb

Maisbaguette, Kräuterbun, Injerabrot

Hauptgang

Vom Grill

Afrikanisches Grillfleisch (Gnu, Springbock, Strauss, Kudu) an unser hauseigenen speziellen Mama`s Gewürzmischung

Frisch mariniertes **Peri Peri Chicken** und Chicken Flügel (CH) in verschiedenen Schärfegraden

Aus dem Topf

Burkina Faso...Rindfleischvoressen mit mini Okra in spezieller würzig-pikanter Kardamom-Tomatensauce

Aus der Pfanne

Pangasiusröllchen in Honig-Ingwersauce **Im Teig**

Blätterteig gefüllt mit Erdnuss-Chili-Füllung Wraps mit verschiedenen Füllungen

Afro-Buffet am Muttertag - 11. Mai 2008

Zum Eintauchen

Diverse Dips und Chutneys

Joghurt-Kardamom-, Honey-, Ananas-Apfel-,
Rüebli-Orangen-, Aprikosen-Datteldip
und Tomaten-Masalachutney

Beilagen & Gemüse

Ohne uns läuft nicht`s

Mais-Weissmehlbrei, Curryreis, Yamswurzeln,
Manjokwurzeln, Okra, Black eyed Beans,
gebackene Kochbananen, Wedges

Dessert & Früchte

Der krönende Abschluss

Fruchtkorb der Exoten , Melktarte (typisch Süd-
Africa). Joghurt-Quark mit würzigem Honig,
geschnittene Früchte zum Picken (Ananas, Papaya,
Mango, Passionsfrucht, Kokosnuss, Wildstachel
beeren etc., Pastel de nata-Törtchen

Sorbet: Kokosnuss, Aprikose

Rahmglace: Amarena-Panna, Zitrone-Limonen

Preis inkl. 7,6% MWST

