

Buffet-Menü von [Pan Africa Catering](#)

VIOM-C2L-Workshop

Buffet 12:00 – 12:45

Zeitlicher Kontext, siehe Programm

Salat in Minigläschen | kalt

Westafrikanischer Linsensalat mit Zwiebeln, Tomaten und frischen Kräuter (vegan)

Tomaten-Dattel-Salat an Senf-Aprikosen-Dressing

Fingerfood

Vegetarische Samosas | Ostafrikanische Teigtaschen mit bunter Gemüsefüllung | frittiert

Sosaties | Südafrikanische Gemüse-Süßkartoffel-Spieße mit Aprikose (vegan)

Marrakesch | Nordafrikanische Teigteilchen mit Spinatfüllung

Marrakesch | Nordafrikanische Teigteilchen mit Tomatenfüllung

Frittierte Kochbananen am Spieß (vegan)

Mango-Chili-Relish als Dip (vegan)

Dessert | kalt

Exotische Maracujacreme mit Himbeersoße (Gelatine)

Frucht-Spieße