

NAIROBI-MUMBAI

LUNCH / DINNER

Assorted bread rolls

Appetizer

Vegetable antipasti and baba ganoush salad
pickled carrots, cucumber and shredded red cabbage

Main Course

 **Daal Palak**

served with brown onion pulao, carrot buttons,
seared red pepper

Arabic Chicken Biryani

served with biryani rice, garnished with fried onion,
cashew nuts and golden raisin

Grilled Lamb Leg and Rosemary Jus

served with lyonnaise potatoes, turned carrots,
sautéed broccoli and roasted cherry tomato

Dessert

Ivoire Lemon Tart

MUMBAI -NAIROBI

HOT BREAKFAST

Seasonal fresh fruit

Assorted yoghurt

A selection of warm breakfast pastries Butter

and preserves

Entrée

Lyonnais Omelette

served with chicken croquette
tomato stuffed with spinach and corn, sautéed potatoes

Chicken Kabuli

served with aloo paratha and vegetable cutlet

Masala Uttapam

served with pongal, sambar and coconut chutney

MUMBAI -NAIROBI

HOT LIGHT MEAL

Whole Wheat Rolls and Laccha Paratha

Main Course

Chicken Hara Masala

served with Masala Pulao and Dal Panchratan

Grilled Sea Bass with Saffron Sauce

served with Mashed Potato and Sautéed Cauliflower and Peas

Vegetable Makhnwala

served with Pulao Rice and Dal Makhani

Dessert

Royal Chocolate Cake

NAIROBI-SEYCHELLES

HOT BREAKFAST

Seasonal Kenyan fresh fruit salad

Assorted yoghurt

Pastry Selection

Warm crispy croissant, multi cereal brown bread roll, served with jam, marmalade or butter

Main Course

Grilled Chicken Sausage

served with coconut matoke, sautéed spinach, sliced mushrooms and grilled tomatoes

Spinach Omelette

served with baked beans, harsh brown potatoes, courgette wedge and herbed tomato

Matoke stew

served with sautéed spinach, mushroom slices and grilled tomato

PETIT-DEJEUNER CHAUD

Salade de fruits frais kenyans de saison

Yaourts assortis

Sélection de pâtisseries

Croissant chaud et croustillant, petit pain brun multi-céréales, servi avec de la confiture, de la marmelade ou du beurre

Plat principal

Saucisse de poulet grillée

servi avec du matoke à la noix de coco, épinards sautés, champignons tranchés et tomates grillées

Omelette aux épinards

servie avec des haricots au four, des pommes de terre rissolées, de courgettes et de tomates aux herbes

Ragoût de matoke

servi avec des épinards sautés, des tranches de champignons tomate grillée

NAIROBI-SEYCHELLES

HOT LIGHT MEAL

Assorted bread rolls

Main Course

Grilled Lamb Leg and Rosemary Jus

served with lyonnaise potatoes, turned carrots, sautéed broccoli and roasted cherry tomato

Arabic Chicken Biryani

served with biryani rice, garnished with fried onion, cashew nuts and golden raisin

Vegetable Kiswahili

served with tomato rice, creamy spinach and seared red pepper

Dessert

Double Chocolate soft cake

REPAS LÉGER CHAUD

Petits pains assortis

Plat principal

Gigot d'agneau grillé et son jus au romarin

servi avec des pommes de terre à la lyonnaise, des carottes tournées, carottes tournées, brocoli sauté et tomates cerises rôties

Poulet arabe Biryani

servi avec du riz biryani, garni d'oignons frits, de noix de cajou et de raisins secs dorés

Légumes Kiswahili

servis avec du riz à la tomate, des épinards crémeux et du poivron rouge poêlé

Dessert

Gâteau moelleux au double chocolat

SEYCHELLES- NAIROBI

HOT LIGHT MEAL

Assorted bread rolls

Main Course

Beef Pilau

garnished with fried onion and dhania

Grilled Chicken Thigh and Spicy Tomato Sauce

served with saffron rice, pumpkin sticks
Kenyan beans and seared cherry tomatoes

 **Daal Palak**

served with brown onion pulao, carrot buttons and seared cherry tomato

Dessert

Baked Cheesecake

NAIROBI- MAURITIUS

HOT BREAKFAST

Seasonal Kenyan fresh fruit salad

Assorted yoghurt

Pastry Selection

Warm crispy croissant, multi cereal brown bread roll, served with jam, marmalade or butter

Main Course

Grilled Chicken Sausage

served with coconut matoke, sautéed spinach, sliced mushrooms and grilled tomatoes

Spinach Omelette

served with baked beans, harsh brown potatoes, courgette wedge and herbed tomato

Matoke stew

served with sautéed spinach, mushroom slices and grilled tomato

PETIT-DEJEUNER CHAUD

Salade de fruits frais kenyans de saison

Yaourts assortis

Sélection de pâtisseries

Croissant chaud et croustillant, petit pain brun multi-céréales, servi avec de la confiture, de la marmelade ou du beurre

Plat principal

Saucisse de poulet grillée

servi avec du matoke à la noix de coco, épinards sautés, champignons tranchés et tomates grillées

Omelette aux épinards

servie avec des haricots au four, des pommes de terre rissolées, de courgettes et de tomates aux herbes

Ragoût de matoke

servi avec des épinards sautés, des tranches de champignons tomate grillée

NAIROBI- MAURITIUS

HOT LIGHT MEAL

Assorted bread rolls

Main Course

Grilled Lamb Leg and Rosemary Jus

served with lyonnaise potatoes, turned carrots, sautéed broccoli and roasted cherry tomato

Arabic Chicken Biryani

served with biryani rice, garnished with fried onion, cashew nuts and golden raisin

Vegetable Kiswahili

served with tomato rice, creamy spinach and seared red pepper

Dessert

Double Chocolate soft cake

REPAS LÉGER CHAUD

Petits pains assortis

Plat principal

Gigot d'agneau grillé et son jus au romarin

servi avec des pommes de terre à la lyonnaise, des carottes tournées, carottes tournées, brocoli sauté et tomates cerises rôties

Poulet arabe Biryani

servi avec du riz biryani, garni d'oignons frits, de noix de cajou et de raisins secs dorés

Légumes Kiswahili

servis avec du riz à la tomate, des épinards crémeux et du poivron rouge poêlé

Dessert

Gâteau moelleux au double chocolat

MAURITIUS- NAIROBI

HOT LIGHT MEAL

Assorted bread rolls

Main Course

Beef Pilau

garnished with fried onion and dhania

**Grilled Chicken Thigh and Spicy
Tomato Sauce**

served with saffron rice, pumpkin sticks
Kenyan beans and seared cherry
tomatoes

 **Daal Palak**

served with brown onion pulao, carrot
buttons and seared cherry tomato

Dessert

Baked Cheesecake

REPAS LÉGER CHAUD

Petits pains assortis

Plat principal

Pilau de bœuf

garni d'oignons frits et de dhania

**Cuisse de poulet grillée et sauce
tomate épicée**

servi avec du riz safrané, des bâtonnets de
citrouille haricots kenyans et tomates
cerises poêlées

 **Daal Palak**

servi avec du pulao d'oignons bruns, des
boutons de carottes tomates cerises
saisies

Dessert

Gâteau au fromage cuit

MAURITIUS- NAIROBI

LIGHT SNACKS

Crumbed Chicken and Vegetable Pizza

served with hoisin sauce

Beef Pizza and Herbed Chunky Chips

served with hoisin glaze

Vegetable Pie and Vegetable Tart

served with hoisin glaze

NAIROBI-DUBAI

HOT LIGHT MEAL

Assorted bread rolls

Main Course

Grilled Lamb Leg and Rosemary Jus

served with lyonnaise potatoes, turned carrots, sautéed broccoli and roasted cherry tomato

Arabic Chicken Biryani

served with biryani rice, garnished with fried onion, cashew nuts and golden raisin

Vegetable Kiswahili

served with tomato rice, creamy spinach and seared red pepper

Dessert

Double Chocolate soft cake

REPAS LÉGER CHAUD

Petits pains assortis

Plat principal

Gigot d'agneau grillé et son jus au romarin

servi avec des pommes de terre à la lyonnaise, des carottes tournées, carottes tournées, brocoli sauté et tomates cerises rôties

Poulet arabe Biryani

servi avec du riz biryani, garni d'oignons frits, de noix de cajou et de raisins secs dorés

Légumes Kiswahili

servis avec du riz à la tomate, des épinards crémeux et du poivron rouge poêlé

Dessert

Gâteau moelleux au double chocolat

NAIROBI-DUBAI

LUNCH/DINNER

Assorted bread rolls

Appetizer

Vegetable antipasti and baba ghanoush salad pickled carrots, cucumber and shredded red cabbage

Main Course

Grilled Lamb Leg and Rosemary Jus

served with lyonnaise potatoes, turned carrots, sautéed broccoli and roasted cherry tomato

Arabic Chicken Biryani

served with biryani rice garnished with fried onion, cashew nuts and golden raisin

Vegetable Kiswahili

served with tomato rice, creamy spinach and seared red pepper

Dessert

Ivoire Lemon Tart

DÉJEUNER/DÎNER

Assortiment de petits pains

Entrée

Antipasti de légumes et salade baba ghanoush carottes marinées, concombre et chou rouge râpé

Plat principal

Gigot d'agneau grillé et jus de romarin

servi avec des pommes de terre à la lyonnaise, des carottes tournées, carottes tournées, brocolis sautés et tomates cerises rôties

Poulet arabe Biryani

servi avec du riz biryani garni d'oignons frits, de noix de cajou et de raisins secs dorés

Légumes Kiswahili

servis avec du riz à la tomate, des épinards crémeux et du poivron rouge poêlé

Dessert

Tarte au citron d'Ivoire

DUBAI-NAIROBI

HOT BREAKFAST

Cereals

Assorted yoghurt

Pastry Selection

Warm crispy croissant, multi cereal brown bread roll, served with jam, marmalade or butter

Main Course

Grilled Chicken Sausage

served with coconut matoke, sautéed spinach, sliced mushrooms and grilled tomatoes

Spinach Omelette

served with baked beans, harsh brown potatoes, courgette wedge and herbed tomato

Matoke stew

served with sautéed spinach, mushroom slices and grilled tomato

PETIT-DEJEUNER CHAUD

Salade de fruits frais kenyans de saison

Yaourts assortis

Sélection de pâtisseries

Croissant chaud et croustillant, petit pain brun multi-céréales, servi avec de la confiture, de la marmelade ou du beurre

Plat principal

Saucisse de poulet grillée

servi avec du matoke à la noix de coco, épinards sautés, champignons tranchés et tomates grillées

Omelette aux épinards

servie avec des haricots au four, des pommes de terre rissolées, de courgettes et de tomates aux herbes

Ragoût de matoke

servi avec des épinards sautés, des tranches de champignons tomate grillée

DUBAI-NAIROBI

HOT LIGHT MEAL

Assorted bread rolls

Main Course

Beef Pilau

garnished with fried onion and dhania

Grilled Chicken Thigh and Spicy Tomato Sauce

served with saffron rice, pumpkin sticks Kenyan beans and seared cherry tomatoes  **Daal**

Palak

served with brown onion pulao, carrot buttons and seared cherry tomato

Dessert

Baked Cheesecake

NAIROBI-ACCRA

LUNCH/DINNER

Assorted bread rolls

Appetizer

Vegetable antipasti and baba ghanoush salad pickled carrots, cucumber and shredded red cabbage

Main Course

Grilled Lamb Leg and Rosemary Jus
served with lyonnaise potatoes, turned carrots, sautéed broccoli and roasted cherry tomato

Arabic Chicken Biryani

served with biryani rice garnished with fried onion, cashew nuts and golden raisin

Vegetable Kiswahili

served with tomato rice, creamy spinach and seared red pepper

Dessert

Ivoire Lemon Tart

DÉJEUNER/DÎNER

Assortiment de petits pains

Entrée

Antipasti de légumes et salade baba ghanoush carottes marinées, concombre et chou rouge râpé

Plat principal

Gigot d'agneau grillé et jus de romarin

servi avec des pommes de terre à la lyonnaise, des carottes tournées, carottes tournées, brocolis sautés et tomates cerises rôties

Poulet arabe Biryani

servi avec du riz biryani garni d'oignons frits, de noix de cajou et de raisins secs dorés

Légumes Kiswahili

servis avec du riz à la tomate, des épinards crémeux et du poivron rouge poêlé

Dessert

Tarte au citron d'Ivoire

ACCRA- FNA/ROB

HOT LIGHT MEAL

Assorted bread rolls

Main Course

Chicken with Tomato Gravy Sauce

served with stir fried vegetable rice and sautéed broccoli

Fried Grouper Fillet with Tomato Stew

served with fried yam, turned pumpkin and colored peppers

Beans Stew

served with yellow rice with vegetable
plantain and sautéed creamy spinach

Dessert

Coffee cream tartlet

FNA/ROB-ACCRA

HOT LIGHT MEAL

Assorted bread rolls

Main Course

Chicken Kurma with Thermidor Sauce

served with yellow and white basmati rice ,sautéed carrots sticks and zucchini pencil

Fried Grouper Fillet with Palava Sauce

served with couscous with vegetable,
sautéed carrots sticks and broccoli

Tomato Stew

served with fried coconut rice with vegetable sautéed carrots,
zucchini and eggplant turmeric

Dessert

Lemon ivory cream tartlet

ACCRA-NAIROBI

LUNCH/DINNER

Assorted bread rolls

Appetizer

A platter of grilled mixed vegetable salad

Main Course

Slow Cooked Beef Blade

served with lyonnaise potatoes,
green beans ,carrots pencil and balsamic gravy sauce

Thai Red Chicken Curry

served with vegetable fried rice
sautéed red and green pepper pencil

Tikka Vegetables

served with jeera rice and tian vegetables

Dessert

Lemon and white chocolate meringue tartlet

ACCRA -HBR

HOT BREAKFAST

Seasonal fresh fruit salad

Assorted yoghurt

Pastry Selection

Warm crispy croissant, mini baguette, brown bread roll,
served with jam, orange marmalade or butter

Main Course

Tomato Omelette

served with hash brown potatoes,
sautéed zucchini, red peppers and tomato ragout

Chicken Patties with Onions

served with baked beans, paprika potatoes and diced zucchini

Black Eyed Beans Stew

served with sautéed herbed sweet potatoes ,buttered spinach, kelewele and spicy tomato
sauce

ABIDJAN-DAKAR

HOT LIGHT MEAL

Assorted bread rolls

Main Course

Roasted Chicken Breast with Spicy Creole Sauce

served with roasted turned potatoes,
steamed carrot baton and snow peas

**Pan fried Captain Fish fillet with
Eggplant Sauce**
served with turmeric rice and macedoine
vegetable

Vegetable Curry
served with sautéed potato wedges with
herbs

Dessert
Lemon Tart

REPAS LÉGER

Petits pains assortis

Plat Principal

Poitrine de poulet rôtie avec sauce créole épicée

Servie avec des pommes de terre
tournées rôties, bâtonnets de carottes
vapeur et pois mange-tout

**Filet de poisson Captain poêlé avec
sauce à l'aubergine**
Servi avec du riz au curcuma et des
légumes macédoine

Curry de légumes
Servi avec des quartiers de pommes de
terre sautées aux herbes

Dessert
Tarte au citron

NAIROBI-ABIDJAN

BRUNCH

Seasonal Kenyan fresh fruit salad

Assorted yoghurt

Pastry Selection

Warm crispy croissant, multi cereal
brown bread roll,
served with jam, marmalade or butter

Main Course

Spinach Omelette

served with baked beans, harsh brown
potatoes, courgette wedge and herbed
tomato

Grilled Chicken Thigh and Spicy Tomato Sauce

served with saffron rice, pumpkin sticks
Kenyan beans and seared cherry
tomatoes

Daal palak

served with brown onion pulao, carrot
buttons and seared cherry tomato

BRUNCH

Salade de fruits frais de saison du Kenya

Assortiment de yaourts

Sélection de pâtisseries

Croissant chaud et croustillant, petit pain
brun multi-céréales,
servis avec de la confiture, de la
marmelade ou du beurre

Plat principal

Omelette aux épinards

servie avec des haricots au four et des
pommes de terre rissolées,
de courgettes et de tomates aux herbes

Cuisse de poulet grillée et sauce tomate épicée

servie avec du riz au safran, des bâtonnets
de potiron Haricots kenyans et tomates
cerises poêlées

Daal palak

servi avec du pulao d'oignons bruns, des
boutons de carottes ,tomates cerises
saisies

ABIDJAN-NAIROBI

DINNER

Assorted bread rolls

Appetizer

Timbale of tabbouleh salad with raisins

Main Course

Captain fish,

served with thermidor sauce, rice and mixed vegetables

Traditional West African ox cheek

served with spicy chocolate sauce parsley mashed potatoes and sautéed vegetables

Indian spiced vegetable curry

Served with steamed rice and seasonal vegetables

Dessert

White forest cake topped with coconut, chocolate sauce

REPAS CHAUD SPÉCIAL

Sélection de petits pains

Entrée

Salade de taboulé aux raisins et papaye tranchés feuilles de laitue et de coriandre

Plats Chauds

Filet de poisson, sauce nantua riz blanc et mélange de légumes

Joue de bœuf, sauce épice chocolat purée de pomme de terre au persil et légumes sautés

Légumes au curry riz vapeur et légumes de saison

Dessert

Gâteau forêt blanche saupoudré au coco râpé, sauce caraïbe

DAKAR-ABIDJAN

HOT LIGHT MEAL

Assorted bread rolls

Main Course

Pan fried Captain Fish fillet

served with coriander turned potatoes,
sautéed dice zucchini, tomato with herbs
and olive oil salsa

Roasted Chicken Breast

served with steamed rice, turned carrots,
steamed peas and coconut tomato curry
sauce

Penne Pasta with Arrabiata Sauce

Topped with Cheese

Dessert

Chocolate Tartlet

REPAS LÉGER

Petits pains assortis

Plat Principal

Filet de poisson Captain poêlé

servi avec des pommes de terre tournées
à la coriandre, courgettes en dés sautées,
tomates aux herbes et salsa à l'huile
d'olive

Poitrine de poulet rôtie

servie avec du riz vapeur, carottes
tournées,
pois vapeur et sauce au curry de tomate
et noix de coco

Penne Pasta avec Sauce Arrabiata,

Garnie de Fromage

Dessert

Tartelette au chocolat

NAIROBI-LAGOS

BRUNCH

Seasonal Kenyan fresh fruit salad

Assorted yoghurt

Pastry Selection

Warm crispy croissant, multi cereal
brown bread roll,
served with jam, marmalade or butter

Main Course

Spinach Omelette

served with baked beans, harsh brown
potatoes, courgette wedge and herbed
tomato

Grilled Chicken Thigh and Spicy

Tomato Sauce

served with saffron rice, pumpkin sticks
Kenyan beans and seared cherry
tomatoes

Daal palak

served with brown onion pulao, carrot
buttons and seared cherry tomato

BRUNCH

Salade de fruits frais de saison du Kenya

Assortiment de yaourts

Sélection de pâtisseries

Croissant chaud et croustillant, petit pain
brun multi-céréales,
servis avec de la confiture, de la
marmelade ou du beurre

Plat principal

Omelette aux épinards

servie avec des haricots au four et des
pommes de terre rissolées,
de courgettes et de tomates aux herbes

Cuisse de poulet grillée et sauce

tomate épicée

servie avec du riz au safran, des bâtonnets
de potiron Haricots kenyans et tomates
cerises poêlées

Daal palak

servi avec du pulao d'oignons bruns, des
boutons de carottes, tomates cerises
saisies

NAIROBI-LAGOS

LUNCH/DINNER

Assorted bread rolls

Appetizer

Vegetable antipasti and baba ghanoush salad pickled carrots, cucumber and shredded red cabbage

Main Course

Grilled Lamb Leg and Rosemary Jus

served with lyonnaise potatoes, turned carrots, sautéed broccoli and roasted cherry tomato

Arabic Chicken Biryani

served with biryani rice garnished with fried onion, cashew nuts and golden raisin

Vegetable Kiswahili

served with tomato rice, creamy spinach and seared red pepper

Dessert

Ivoire Lemon Tart

DÉJEUNER/DÎNER

Assortiment de petits pains

Entrée

Antipasti de légumes et salade baba ghanoush carottes marinées, concombre et chou rouge râpé

Plat principal

Gigot d'agneau grillé et jus de romarin

servi avec des pommes de terre à la lyonnaise, des carottes tournées, carottes tournées, brocolis sautés et tomates cerises rôties

Poulet arabe Biryani

servi avec du riz biryani garni d'oignons frits, de noix de cajou et de raisins secs dorés

Légumes Kiswahili

servis avec du riz à la tomate, des épinards crémeux et du poivron rouge poêlé

Dessert

Tarte au citron d'Ivoire

LAGOS-NAIROBI

LUNCH/DINNER

Assorted warm bread rolls

Appetizer

Fresh mixed vegetable salad with basil oil dressing

Main Course

Grilled Barracuda Fillet with Creole Sauce

served with jollof rice , green beans and pumpkin

Sliced Chicken with Spicy Tomato Sauce

served with vegetable rice

Penne Pasta

served with vegetables in a roasted bell pepper sauce
topped with grated Cheddar cheese

Dessert

Brownie with strawberry coulis

LAGOS-NAIROBI

HOT LIGHT MEAL

Assorted warm bread rolls

Main Course

Grilled Barracuda Fillet with Creole Sauce

served with jollof rice , green beans and pumpkin

Sliced Chicken with Spicy Tomato Sauce

served with vegetable rice

Penne Pasta

served with vegetables in a roasted bell pepper sauce
topped with grated Cheddar cheese

Dessert

Brownie with strawberry coulis

NAIROBI-DOUALA

HOT BREAKFAST

Seasonal Kenyan fresh fruit salad

Assorted yoghurt

Pastry Selection

Warm crispy croissant, multi cereal
brown bread roll,
served with jam, marmalade or butter

Main Course

Grilled Chicken Sausage

served with coconut matoke,
sautéed spinach, sliced mushrooms and
grilled tomatoes

Spinach Omelette

served with baked beans, harsh brown
potatoes, courgette wedge and herbed
tomato

Matoke stew

served with sautéed spinach, mushroom
slices grilled tomato

PETIT-DEJEUNER CHAUD

Salade de fruits frais kenyans de saison

Yaourts assortis

Sélection de pâtisseries

Croissant chaud et croustillant, petit pain
brun multi-céréales,
servi avec de la confiture, de la
marmelade ou du beurre

Plat principal

Saucisse de poulet grillée

servi avec du matoke à la noix de
coco, épinards sautés, champignons
tranchés et tomates grillées

Omelette aux épinards

servie avec des haricots au four, des
pommes de terre rissolées,
de courgettes et de tomates aux herbes

Ragoût de matoke

servi avec des épinards sautés, des
tranches de champignons
tomate grillée

DOUALA-NAIROBI

HOT LIGHT MEAL

Assorted bread rolls

Main Course

Slow Cooked Beef

served with pepper sauce
potatoes, diced carrots, courgettes and
mushroom

Breaded Chicken

served with tomato creole sauce
tagliatelle pasta, sautéed carrots and
courgettes

Mixed Vegetable Curry

served with rice with peas

Dessert

Opera cake

REPAS LEGER CHAUD

Sélection De Pains

Plats Chauds

Bœuf sauce moutarde accompagné de
pomme de terre, dés de carottes,
courgettes et champignons

Poulet Pané Sauce Tomate Créole
Accompagné de Tagliatelle et de Carottes
et Courgettes tournées

 Riz aux Petits Pois , Sauce Curry
Accompagné de Carottes , Oignon et de
Champignons au Curry

Dessert

Gâteau Opera

NAIROBI-DOUALA

HOT LIGHT MEAL

Assorted bread rolls

Main Course

Grilled Lamb Leg and Rosemary Jus

served with lyonnaise potatoes, turned carrots,
sautéed broccoli and roasted cherry tomato

Arabic Chicken Biryani

served with biryani rice, garnished with fried onion,
cashew nuts and golden raisin

Vegetable Kiswahili

served with tomato rice, creamy spinach and seared red pepper

Dessert

Double Chocolate soft cake

REPAS LÉGER CHAUD

Petits pains assortis

Plat principal

Gigot d'agneau grillé et son jus au romarin

servi avec des pommes de terre à la lyonnaise, des carottes tournées, carottes tournées, brocoli sauté et tomates cerises rôties

Poulet arabe Biryani

servi avec du riz biryani, garni d'oignons frits,
de noix de cajou et de raisins secs dorés

Légumes Kiswahili

servis avec du riz à la tomate, des épinards crémeux et du poivron rouge poêlé

Dessert

Gâteau moelleux au double chocolat

NAIROBI-MAPUTO

HOT BREAKFAST

Seasonal Kenyan fresh fruit salad

Assorted yoghurt

Pastry Selection

Warm crispy croissant, multi cereal brown bread roll, served with jam, marmalade or butter

Main Course

Grilled Chicken Sausage

served with coconut matoke, sautéed spinach, sliced mushrooms and grilled tomatoes

Spinach Omelette

served with baked beans, harsh brown potatoes, courgette wedge and herbed tomato

Matoke stew

served with sautéed spinach, mushroom slices and grilled tomato

PETIT-DEJEUNER CHAUD

Salade de fruits frais kenyans de saison

Yaourts assortis

Sélection de pâtisseries

Croissant chaud et croustillant, petit pain brun multi-céréales, servi avec de la confiture, de la marmelade ou du beurre

Plat principal

Saucisse de poulet grillée

servi avec du matoke à la noix de coco, épinards sautés, champignons tranchés et tomates grillées

Omelette aux épinards

servie avec des haricots au four, des pommes de terre rissolées, de courgettes et de tomates aux herbes

Ragoût de matoke

servi avec des épinards sautés, des tranches de champignons tomate grillée

MAPUTO-NAIROBI

HOT LIGHT MEAL

Assorted bread rolls

Main Course

Beef Pilau

garnished with fried onion and dhania

Grilled Chicken Thigh and Spicy Tomato Sauce

served with saffron rice, pumpkin sticks
Kenyan beans and seared cherry
tomatoes

Daal Palak

served with brown onion pulao, carrot
buttons
seared cherry tomato

Dessert

Baked Cheesecake

REPAS LÉGER CHAUD

Petits pains assortis

Plat principal

Pilau de bœuf

garni d'oignons frits et de dhania

Cuisse de poulet grillée et sauce tomate épicée

servi avec du riz safrané, des bâtonnets de
citrouille haricots kenyans et tomates
cerises poêlées

Daal Palak

servi avec du pulao d'oignons bruns, des
boutons de carottes
tomates cerises saisies

Dessert

Gâteau au fromage cuit

NAIROBI- JOHANNESBURG

HOT BREAKFAST

Seasonal Kenyan fresh fruit salad

Assorted yoghurt

Pastry Selection

Warm crispy croissant, multi cereal brown bread roll, served with jam, marmalade or butter

Main Course

Grilled Chicken Sausage

served with coconut matoke, sautéed spinach, sliced mushrooms and grilled tomatoes

Spinach Omelette

served with baked beans, harsh brown potatoes, courgette wedge and herbed tomato

Matoke stew

served with sautéed spinach, mushroom slices and grilled tomato

PETIT-DEJEUNER CHAUD

Salade de fruits frais kenyans de saison

Yaourts assortis

Sélection de pâtisseries

Croissant chaud et croustillant, petit pain brun multi-céréales, servi avec de la confiture, de la marmelade ou du beurre

Plat principal

Saucisse de poulet grillée

servi avec du matoke à la noix de coco, épinards sautés, champignons tranchés et tomates grillées

Omelette aux épinards

servie avec des haricots au four, des pommes de terre rissolées, de courgettes et de tomates aux herbes

Ragoût de matoke

servi avec des épinards sautés, des tranches de champignons tomate grillée

JOHANNESBURG -NAIROBI

HOT LIGHT MEAL

Assorted bread rolls

Main Course

Pepper Grilled Beef Fillet

served with sautéed butternut, baby potatoes,
creamed spinach and mushrooms sauce

Fish Curry

served with herbed basmati rice
sautéed red peppers and steamed chunky carrots

Spinach Ravioli

served with roasted brinjal , three cheese crumble
sundried tomato cream sauce

Dessert

Passion fruit and coconut cake

NAIROBI- JOHANNESBURG

HOT LIGHT MEAL

Assorted bread rolls

Main Course

Grilled Lamb Leg and Rosemary Jus

served with lyonnaise potatoes, turned carrots, sautéed broccoli and roasted cherry tomato

Arabic Chicken Biryani

served with biryani rice, garnished with fried onion, cashew nuts and golden raisin

Vegetable Kiswahili

served with tomato rice, creamy spinach and seared red pepper

Dessert

Double Chocolate soft cake

REPAS LÉGER CHAUD

Petits pains assortis

Plat principal

Gigot d'agneau grillé et son jus au romarin

servi avec des pommes de terre à la lyonnaise, des carottes tournées, carottes tournées, brocoli sauté et tomates cerises rôties

Poulet arabe Biryani

servi avec du riz biryani, garni d'oignons frits, de noix de cajou et de raisins secs dorés

Légumes Kiswahili

servis avec du riz à la tomate, des épinards crémeux et du poivron rouge poêlé


Dessert

Gâteau moelleux au double chocolat

JOHANNESBURG -NAIROBI

LIGHT SNACKS

Curried Chicken Samosa, minced beef pie
Chicken and pepper kebab

 Vegetable Spring roll, vegetable kebab, peppadew cheese rissole &
roasted tomato cocktail

LVI/VFA-CAPETOWN

HOT LIGHT MEAL

Assorted bread rolls


Main Course

Grilled Lamb Leg and Rosemary Jus

served with lyonnaise potatoes, turned carrots, sautéed broccoli and roasted cherry tomato

Arabic Chicken Biryani

served with biryani rice, garnished with fried onion, cashew nuts and golden raisin

 **Vegetable Kiswahili**

served with tomato rice, creamy spinach and seared red pepper

Dessert

Double Chocolate soft cake

REPAS LÉGER CHAUD

Petits pains assortis

Plat principal

Gigot d'agneau grillé et son jus au romarin

servi avec des pommes de terre à la lyonnaise, des carottes tournées, carottes tournées, brocoli sauté et tomates cerises rôties

Poulet arabe Biryani

servi avec du riz biryani, garni d'oignons frits, de noix de cajou et de raisins secs dorés

 **Légumes Kiswahili**

servis avec du riz à la tomate, des épinards crémeux et du poivron rouge poêlé

Dessert

Gâteau moelleux au double chocolat

NAIROBI- LVI/VFA

HOT BREAKFAST

Seasonal Kenyan fresh fruit salad

Assorted yoghurt

Pastry Selection

Warm crispy croissant, multi cereal brown bread roll, served with jam, marmalade or butter

Main Course

Grilled Chicken Sausage

served with coconut matoke, sautéed spinach, sliced mushrooms and grilled tomatoes

Spinach Omelette

served with baked beans, harsh brown potatoes, courgette wedge and herbed tomato

Matoke stew

served with sautéed spinach, mushroom slices and grilled tomato

PETIT-DEJEUNER CHAUD

Salade de fruits frais kenyans de saison

Yaourts assortis

Sélection de pâtisseries

Croissant chaud et croustillant, petit pain brun multi-céréales, servi avec de la confiture, de la marmelade ou du beurre

Plat principal

Saucisse de poulet grillée

servi avec du matoke à la noix de coco, épinards sautés, champignons tranchés et tomates grillées

Omelette aux épinards

servie avec des haricots au four, des pommes de terre rissolées, de courgettes et de tomates aux herbes

Ragoût de matoke

servi avec des épinards sautés, des tranches de champignons tomate grillée

CAPETOWN-LVI/VFA

HOT LIGHT MEAL

Assorted bread rolls

Main Course

Pepper Grilled Beef Fillet

served with sautéed butternut
baby potatoes, creamed spinach and mushrooms sauce

Fish Curry

served with herbed basmati rice
sautéed red peppers and steamed chunky carrots

 **Spinach Ravioli**

served with roasted brinjal, three cheese crumble
sundried tomato cream sauce

Dessert

Passion fruit and coconut cake

LVI/VFA-NAIROBI

HOT LIGHT MEAL

Assorted bread rolls

Main Course

Stuffed Beef with Goat Cheese and Parsley

served with baked broccoli and cauliflower, sautéed butternut, marrow roasted red pepper and tomato sauce

Grilled Chicken Supreme

served with chakalaka peas, sautéed green beans, lemon and coriander cream sauce

 **Vegetable Ratatouille**

served with bulgur wheat mixed with vegetables and sautéed spinach

Dessert

Chocolate mousse cake

NAIROBI - CAPETOWN

LUNCH/DINNER

Assorted bread rolls

Appetizer

Vegetable antipasti and baba ghanoush
salad pickled carrots, cucumber and
shredded red cabbage

Main Course

Grilled Lamb Leg and Rosemary Jus
served with lyonnaise potatoes, turned
carrots, sautéed broccoli and roasted
cherry tomato

Arabic Chicken Biryani

served with biryani rice garnished with
fried onion, cashew nuts and golden raisin

Vegetable Kiswahili

served with tomato rice, creamy spinach
and seared red pepper

Dessert

Ivoire Lemon Tart

DÉJEUNER/DÎNER

Assortiment de petits pains

Entrée

Antipasti de légumes et salade baba
ghanoush carottes marinées, concombre
et chou rouge râpé

Plat principal

Gigot d'agneau grillé et jus de romarin
servi avec des pommes de terre à la
lyonnaise, des carottes tournées,
carottes tournées, brocolis sautés et
tomates cerises rôties

Poulet arabe Biryani

servi avec du riz biryani garni d'oignons
frits, de noix de cajou et de raisins secs
dorés

Légumes Kiswahili

servis avec du riz à la tomate, des
épinards crémeux et du poivron rouge
poêlé

Dessert

Tarte au citron d'Ivoire

NAIROBI- CAPETOWN

HOT BREAKFAST

Seasonal Kenyan fresh fruit salad

Assorted yoghurt

Pastry Selection

Warm crispy croissant, multi cereal brown bread roll, served with jam, marmalade or butter

Main Course

Grilled Chicken Sausage

served with coconut matoke, sautéed spinach, sliced mushrooms and grilled tomatoes

Spinach Omelette

served with baked beans, harsh brown potatoes, courgette wedge and herbed tomato

Matoke stew

served with sautéed spinach, mushroom slices and grilled tomato

PETIT-DEJEUNER CHAUD

Salade de fruits frais kenyans de saison

Yaourts assortis

Sélection de pâtisseries

Croissant chaud et croustillant, petit pain brun multi-céréales, servi avec de la confiture, de la marmelade ou du beurre

Plat principal

Saucisse de poulet grillée

servi avec du matoke à la noix de coco, épinards sautés, champignons tranchés et tomates grillées

Omelette aux épinards

servie avec des haricots au four, des pommes de terre rissolées, de courgettes et de tomates aux herbes

Ragoût de matoke

servi avec des épinards sautés, des tranches de champignons tomate grillée

CAPETOWN-NAIROBI

LUNCH/DINNER

Assorted bread rolls

Appetizer

Carrot and red cabbage coleslaw, cucumber moons and raisins

Main Course

Pepper grilled beef fillet served with sautéed butternut baby potatoes, creamed spinach and creamy mushrooms sauce

Fish curry served with herbed basmati rice, sautéed red peppers and steamed chunky carrots

🌿 Spinach ravioli served with roasted brinjal , three cheese crumble and sundried tomato cream sauce

Dessert

Passion fruit and coconut cake

CAPETOWN-NAIROBI

HOT LIGHT MEAL

Assorted bread rolls

Main Course

Pepper grilled beef fillet served with sautéed butternut baby potatoes, creamed spinach and creamy mushrooms sauce

Fish curry served with herbed basmati rice, sautéed red peppers and steamed chunky carrots

🌿 Spinach ravioli served with roasted brinjal , three cheese crumble and sundried tomato cream sauce

Dessert

Passion fruit and coconut cake

