

# Hakuna Matata

## Afrika hautnah erleben



Feiern Sie in Afrika und genießen Sie einen Abend lang die Küche und Kultur dieses einmaligen Kontinents. Bereits am Haupteingang begrüßen Sie unsere erfahrenen Zoolotsen und begleiten Sie eineinhalb Stunden sicher auf Ihrer **Safari durch die Wildnis Afrikas** im Zoo Leipzig.

Bei der Ankunft in der Kiwara-Lodge werden Sie mit originalen **Trommelklängen** auf der Djembe und einem Begrüßungsdrink empfangen. Fremde Gewürze, **exotische Früchte** und **landestypische Köstlichkeiten** entführen Sie anschließend in die faszinierende Welt der Küchen Afrikas. Eine **Live-Band** begleitet Sie mit südländischen Rhythmen durch den Abend. Während Sie Ihr Dessert genießen, begeistern Sie unsere Tänzerinnen und Tänzer mit einer **afrikanischen Tanzeinlage** in traditioneller Kleidung. Zum stimmungsvollen Abschluss des Abends erleben Sie eine **thematische Feuershow** mit Dschungelatmosphäre.

**Termine:** 10.06.2017, 22.07.2017, 12.08.2017, 02.09.2017 und 14.10.2017

**Beginn:** 18.30 Uhr, Einlass über Haupteingang

**Tickets:** 70,00 € pro Person, zzgl. Getränke  
Die Tickets sind termingebunden und vom Umtausch ausgeschlossen.

**Buchung:** 0341 5933-377 oder  
veranstaltung@zoo-leipzig.de




**HAKUNA MATATA IN DER KIWARA-LODGE**

Gern heißen wir Sie mit einem Glas Amarula-Kirschdrink oder wahlweise einem Glas Kirsch-Orangensaft in der Kiwara-Lodge herzlich willkommen.

 *Auch in Afrika spielt die Suppe eine wichtige Rolle...*

Afrikanischer Putenbruststreifen-Tomateneintopf mit Ingwer & Chili

 *Salate dürfen zu keinem Essen fehlen...*

Hackfleischsalat mit Linsen, Süßkartoffeln, frischer Petersilie & Knoblauch

Salat von Blumenkohl und Kidneybohnen mit Thymian, Rosmarin & Chili

afrikanischer Tomaten-Brot-Salat mit Zwiebeln & Rucola

Kichererbsensalat mit Tomaten, Minze, Zwiebeln, Kardamom

Mais-Bohnen-Salat mit Schmand & Tandoori

 *Weiter können Sie sich an unserem raffinierten Salatbuffet bedienen & haben die Wahl aus...*

jung geernteten Blattsalaten. Darunter befindet sich ebenso der Lollo Rosso, welcher durch seinen nussigen Geschmack besticht, wie auch der Römersalat, Radicchio, Rucola & Eichblattsalat, mit Ihren würzigen Nuancen. Abgerundet wird das Ganze durch den zitronigen Geschmack des Lollo Biondo. Dazu reichen wir eine Vielzahl frischer Kräuter, Sprossen, Sesam, getrocknete Aprikosen & Papaya-Limetten-Dressing.

 *Warme Delikatessen aus der Küche Afrikas...*

Saté- Spieß vom Schwein auf Zucchini-Mango-Gemüse


Kokos-Welscurry mit Champignons, Mais & Kardamom

gebackene Knoblauch-Putenkeulen mit frischem Rosmarin

Süßkartoffel-Selleriepüree mit Thymian

südafrikanisches Gemüsecurry mit Möhren, Zuckerschoten, Erbsen, Ingwer und Kokosmilch

Mangold-Schafskäse-Gemüse mit Curry

 *Abgerundet wird unsere Reise durch das kulinarische Leben Afrikas an unserer Oase voller Leben...*

mit vitaminreichen Gaumenfreuden durch eine Vielzahl exotischer Früchte

Ingwerpudding mit Fruchtmus

**Alle weiteren Getränke sind im Hakuna-Matata-Paket nicht enthalten.**