

# 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:** 30.11.2016, 07.12.2016, 14.12.2016 und 21.12.2016

**Beginn:** 18.00 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 Apfel-Glühwein oder wahlweise einem Glas Kirsch-Orangenpunsch in der KIWARA Lodge herzlich willkommen.

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

Erdnuss-Potije mit Lauch, Möhren, Kokosmilch und Chili

 Salate dürfen zu keinem Essen fehlen...


Weißkohl-Salat mit Granatapfel, Knoblauch und frischer Minze

Apfel-Lauchsalat mit Senf, Honig und frischen Koriander


afrikanischer Möhrensalat mit Knoblauch, Rosinen und Kreuzkümmel

Rote Beete-Salat süß-sauer

Salat von Couscous, Paprika, Zwiebeln und frischer Minze

 Weiter können Sie sich an unserem raffinierten Salatbuffet bedienen und 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 und 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 und Joghurt-Limetten-Minz-Dressing.

 Warme Delikatessen aus der Küche Afrikas...

Truthahn gefüllt mit Äpfeln, Orangen, Feigen, Aprikosen,  
dazu Rotwein-Rosmarin-Sauce


Fischcurry vom Welsfilet mit Reis, Bohnen, Paprika und Meerrettich

Hackbällchen in Curry-Sahne-Sauce mit Kreuzkümmel

gebratene Koriander-Drillingskartoffeln

Gemüse-Couscous mit Möhren, Auberginen, Zucchini,  
grünen Bohnen und Chili

afrikanisches Kürbis-Charlotten-Gemüse mit Kreuzkümmel

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

mit außergewöhnlich frischem Genuss und vitaminreichen Gaumenfreuden durch eine Vielzahl exotischer Früchte

feines Amarula-Panna Cotta mit Zimtstaub

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