

La cocina picante

südamerikanischer Kochkurs in der Hacienda Las Casas



Glacierte Jakobsmuschel, Tournedos vom Kalbsrücken oder Churrasco-Spieße klingen nicht nur köstlich, sondern machen auch bei der Zubereitung mit Freunden viel Spaß. Wer sich dieses Erlebnis nicht entgehen lassen möchte, ist bei uns genau richtig!

Im südamerikanischen Ambiente der Hacienda Las Casas begrüßen wir Sie mit einem **Willkommensdrink** und entführen Sie in die **Kochkünste der südamerikanischen Küche**. Mit viel Freude bringt Ihnen unser Küchenchef beim Zubereiten eines perfekten Menüs kleine Tricks und Kniffe für die heimische Küche bei. Nach dem Genuss der Vor- und Hauptspeise erkunden alle Teilnehmer mit einem Zoolotsen exklusiv die **Tropenerlebniswelt Gondwanaland im abendlichen Ambiente**. Zurück in der Hacienda Las Casas wird das Dessert serviert und Sie können den Abend gemeinsam ausklingen lassen.

Termine: 20.01.2017, 27.01.2017, 10.02.2017 und 14.02.2017

Beginn: 17.30 Uhr, Einlass über den Haupteingang (Ende ca. 24.00 Uhr)

Tickets: 110,00 € pro Person, inkl. alkoholfreier Getränke, Heißgetränke, Bier und Wein (Spirituosen, Sekt und Cocktails sind nicht enthalten.)
Die Tickets sind termingebunden und vom Umtausch ausgeschlossen.

Kapazität: maximal 14 Personen
(Diese Veranstaltung ist besonders für Paare geeignet.)

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





LA COCINA PICANTE
¡BIENVENIDOS A LA HACIENDA LAS CASAS!

‡ **Kochkursvarianten**

Menü 1 (für Termine 20.01.2017 + 10.02.2017)

Begrüßungsgetränk: Heiße Chilischokolade

Glacierte Jakobsmuschel auf Taboulé
und Wakame, Algensalat



Tournedos vom Kalbsrücken unter einer Trüffelkruste mit
glacierten Pastinaken und Schinken-Macairekartoffeln

Vegetarische Alternative:

Rote Linsenküchlein mit Honig-Lauch-Karotten Julienne,
an Limettengurken und rotem Steckrübenpüree



Himbeer-Mascarpone-Mousse
mit Rumtopf

Menü 2 (für Termine 27.01.2017 + 14.02.2017)

Begrüßungsgetränk: Latin Passion und Virgin Latin Passion

Traditionelle Teigtaschen,
verschieden gefüllt mit Rindfleisch an Salat von Quinoa
und Amaranth - dem Reis der Inkas



Churrasco-Spieße mariniert mit den Gewürzen Südamerikas
an Chili-Schokosauce mit Guacamole und Süßkartoffelgratin

Vegetarische Alternative:

Linsen-Weizen-Törtchen und Spitzpaprika gefüllt mit Frischkäse & Chili-Süßkartoffel-
Ragout



Quindim und Dulce de leche