

African Dinner

Genüsse und Aromen eines fernen Kontinents



Unser Veranstaltungshighlight in der kalten Jahreszeit: Genießen Sie einen wunderbaren Abend in unserer beliebten Kiwara-Lodge. Sie werden am Haupteingang des Zoo Leipzig empfangen und zum Restaurant geführt. Hier erwartet Sie ein **afrikanisches Viergangmenü inklusive Getränken**. Die Gerichte fangen die Genüsse und Aromen des fernen Kontinents ein und erfreuen Ihren Gaumen. Nach dem ersten Gang liest die Leipziger **Kabarettistin Uta Serwuschok** aus Ihrem aktuellen Buch „**Komm, mir gehn bei die Giraffen**“. Eigentlich gehen Menschen in den Zoo, um Tiere anzuschauen. Uta Serwuschok geht dorthin, um Menschen anzuschauen. Ihre Beobachtungen hat Sie in einem Buch zusammengefasst. Höhepunkt des Abends ist eine **exklusive Tour mit unseren Tierpflegern** in das Giraffenhaus und in die Löwenhöhle. Anschließend können Sie den Abend in der nächtlichen Atmosphäre der Kiwara-Lodge ausklingen lassen.

Termine: 24.01., 31.01., 07.02., 14.02. (Valentinstag), 21.02.2020

Beginn: 18 Uhr, Einlass über Haupteingang
(Ende gegen 24 Uhr, Begleitung durch Zoolotsen zum Ausgang)

Tickets: 99,00 € pro Person, inkl. alkoholfreier Getränke, Heißgetränke, Wein und Bier

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



Zoo Leipzig GmbH
Pfaffendorfer Str. 29, 04105 Leipzig
www.zoo-leipzig.de

Die Tickets sind termingebunden und vom Umtausch ausgeschlossen. Bei einer Teilnehmerzahl unter 30 Personen behält sich der Zoo Leipzig das Recht vor, die Veranstaltung ersatzlos abzusagen. Er wird den Kunden darüber unverzüglich, spätestens aber sieben Werktage vor Veranstaltung, informieren und eventuell gezahlte Leistungen unverzüglich erstatten.



Der Natur auf der Spur.

AFRICAN DINNER IN DER KIWARA-LODGE

Gerne heißen wir Sie mit einem African Rubin-Drink oder wahlweise einem African Sapphire-Drink in der Kiwara-Lodge herzlich willkommen.

4-Gang-African Menü

Kürbis- Roibosh Suppe, dazu hausgebackenes Brot

Couscous- Perlen Salat mit Melone und Minze, dazu Grünkohl- Rote Beete Röllchen

Welsfilet mit Herzogin(süß)kartoffeln, dazu knackiges Gemüse und würziges Relish

oder wahlweise

Hähnchenbrustfilet mit Herzogin(süß)kartoffeln, dazu knackiges Gemüse und würziges Relish

oder wahlweise

Kidneybohnen Bratling mit Herzogin(süß)kartoffeln, dazu knackiges Gemüse und würziges Relish

Trilogie von der Melkart (Natur- Kaffee-Schoko) mit Amarulapralinen

Getränkepauschale

Bad Brückenaauer Gourmet Wasser medium/naturell
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Lift, Coca-Cola Light
eine Auswahl an Sachsenobst Säfte
Schweppes Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon

Mövenpick Bio/Fairtrade Kaffee nach DE-ÖKO 001
Bio Tee aus dem Hause Oasis nach DE-ÖKO 001
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch
Mövenpick Bio/Fairtrade Espresso nach DE-ÖKO 001
Milchkaffee
Heiße Schokolade

Ur- Krostitzer Pils & Schwarzbier
Schöffelhofer Hefeweizen, naturtrüb und alkoholfrei
Jever Fun, alkoholfrei

Thandi Chardonnay & Chenin Blanc Western Cape aus Südafrika
Cabernet Sauvignon Coastal Dwarsberg aus Südafrika

Änderungen unter Vorbehalt!