

Festa do Brasil

ein Abend voller Temperament



Wir empfangen Sie und Ihre Gäste sehr herzlich am Zooeingang und entführen Sie auf eine **90-minütige Tour** durch den abendlichen Zoo. Anschließend begrüßen wir Sie in der Hacienda Las Casas mit einem **brasilianischen Grog**. Es erwarten Sie zudem zwei **brasilianische Tänzerinnen**, die in exotischen Kostümen zu temperamentvollen Samba-Rhythmen auf den Abend einstimmen.

Am **Buffet** verwöhnen wir Sie mit ausgewählten brasilianischen Spezialitäten. Schon während des Essens sorgt eine **Band** mit stimmungsvoller lateinamerikanischer Musik für eine ausgelassene Atmosphäre. Als artistischen Höhepunkt präsentieren Ihnen **zwei Capoeira-Akrobaten** den authentischen brasilianischen Kampftanz.

Termine: 28.11., 30.11., 03.12., 10.12., 12.12., 17.12. und 19.12.2019

Beginn: 18.00 Uhr, Einlass über Haupteingang

Tickets: 95,00 € pro Person, zzgl. Getränke

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



Der Natur auf der Spur.

FESTA DO BRASIL

EMPFANG

Sommer: Caipirinha/ Virgin Caipirinha

Winter: brasilianischer Grog

SÜDAMERIKANISCHES BUFFET „BRASILIEN“

VORSPEISEN & SALATE

Salada de palmito com azeitona e alho-poró -
Salat von Palmherzen mit Lauch, schwarzen Oliven, Balsamico und Chilischoten

Bolinho de arroz - gebackene Reiskügelchen mit Parmesan und Jalapeño

Süßkartoffelchips mit Guacamole

Gaucha-Bohnen - bunter Bohnensalat mit Mais, Koriander, Chili und Knoblauch

SUPPE

Brasilianische Kartoffelsuppe mit Schweinefleisch, Bohnen, Chili und Petersilie

HAUPTSPEISEN

Picadillo - würziges Rinderhackfleisch,
geschmort mit grünen Oliven, Kapern, Tomaten, Knoblauch, Zimt und Nelke

Costela de porco - würzig marinierte Schweinerippchen

Moqueca Capixaba - traditionelles brasilianisches Fischgericht
geschmort mit Tomaten, Koriander, Zwiebeln, Knoblauch und Chili in Kokosmilch

VOM GRILL

Churrasco - mit Knoblauch, Petersilie, Majoran, Minze, Oregano, Pfeffer und Limette mariniertes
brasilianisches Roastbeef und Putenbrust am Spieß mit Merquez

BEILAGEN

Arroz de Braga - Reis angebraten mit Lauchzwiebeln, Tomate, Paprika und Weißkohl

Feurige Kartoffeln, angeschwenkt mit Chili, Zwiebeln und Knoblauch

Spaghetti mit grünem Pesto und frischen Chilischoten

geschmorter Palmkohl mit Speck und Knoblauch

DESSERTS

Dulce de leche - kleine Muffins aus karamellierter Süßmilch

Pudim de coco - brasilianischer Kokospudding

Bolo de fubá cremoso - cremiger Maiskuchen

