

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, 18.08.2017, 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.

Hakuna Matata-Buffer

Auch in Afrika spielt die Suppe eine wichtige Rolle, so reicht man sie gern vor dem Essen oder als Mahlzeit für zwischendurch. Wir bieten Ihren Gästen eine Variation aus...

Afrikanischer Putenbruststreifen-Tomateneintopf mit Ingwer & Chili

Salate dürfen zu keinem Essen fehlen & werden frisch- nach traditional afrikanischem Rezept für Sie zubereitet...

Hackfleischsalat mit Linsen, Süßkartoffeln, frischer Petersilie & Knoblauch

Salat von Blumenkohl & Kidneybohnen mit Thymian, Rosmarin & Chili

afrikanischer Tomaten-Brot-Salat mit Zwiebeln & Rucola

Kichererbsensalat mit Tomaten, Minze, Zwiebeln, Kardamom & Chili

Mais-Bohnen-Salat mit Schmand & Tandoori

Weiter können sich Ihre Gäste 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

Ergänzt wird das Ganze durch...

Süßkartoffel-Selleriepüree mit Thymian

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

Spinat-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.
Änderungen vorbehalten!**