

# 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:** 28.11., 30.11., 5.12., 12.12., 15.12., 19.12., 21.12.2018 und 11.01.2019

**Beginn:** 18.00 Uhr, Einlass über Haupteingang  
(ab 22.00 Uhr Begleitung durch Zoolotsen zum Ausgang möglich, offizielles Veranstaltungsende ist 01.00 Uhr)

**Tickets:** 89,00 € pro Person, zzgl. Getränke

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



Der Natur auf der Spur.

## HAKUNA MATATA IN DER KIWARA-LODGE

Gern heißen wir Sie mit einem Glas Apfel-Glühwein oder wahlweise einem Glas Kirsch-Orangencup 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...*

Kochbananen-Potije mit Mais, Lauch, Zitronengras & Chili

*Salate dürfen zu keinem Essen fehlen...*

Weißkohl-Salat mit Granatapfel, Knoblauch & frischer Minze

Apfel-Lauchsalat mit Senf, Honig & frischen Koriander

Chicorée-Salat mit Mandarinen, Honig und gerösteten Mandeln

Rote Beete-Salat süß-sauer

Salat von Couscous, Paprika, Zwiebeln & Zitronenthymian

*Weiter können sich Ihre Gäste an unserem raffinierten Salatbuffer 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 & 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 Bohnen, Paprika & Meerrettich

Hackbällchen in Curry-Sahne-Sauce mit Kreuzkümmel

*Ergänzt wird das Ganze durch...*

gebratene Koriander-Drillingskartoffeln

afrikanisches Süßkartoffelcurry mit Erdnuss, Bohnen, Zucchini, Kokosmilch und Chili

Rotkraut mit Apfel, Zimt und Masala

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

mit vitaminreichen Gaumenfreuden durch eine Vielzahl exotischer Früchte

feines Amarula-Panna Cotta mit Zimtkirschen

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