

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: individuell buchbar jeweils Sonntag bis Mittwoch von November bis März

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

Tickets: 119,00 € pro Person, inkl. alkoholfreier Getränke, Heißgetränke, Bier und Wein
(Spirituosen, Sekt und Cocktails sind nicht enthalten.)

Kapazität: 8 bis 15 Personen

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





KOCHKURS

EMPEANG brasilianischer Grog

MENÜ I

Glacierte Jakobsmuschel auf Taboulé, Wakame & Algensalat

Tournedos vom Kalbsrücken unter einer Trüffelkruste,
glacierten Pastinaken & Schinken-Macairekartoffeln

Vegetarische Alternative:

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

Himbeer-Mascarpone-Mousse mit Rumtopf

MENÜ II

verschieden gefüllte Teigtaschen mit Rindfleisch,
Quinoasalat & Amaranth

Südamerikanisch marinierte Churrasco-Spieße an einer Chili-Schokosauce,
Guacamole & Süßkartoffelgratin

Vegetarische Alternative:

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

Quindim und Dulce de leche

Bitte achten Sie darauf, geschlossenes und rutschfestes Schuhwerk mitzubringen.