

Hochzeit im Palmensaal

Ihr einmaliger Tag im klassisch – modernen Ambiente



Sie suchen eine **außergewöhnliche Location** für Ihre Hochzeit, haben aber keine Lust auf Schloss oder Burg? Dann feiern Sie Ihren einmaligen Tag im **Zoo Leipzig**. Inmitten des historischen Konzertgartens bieten wir Ihnen eine ganz besondere Location unter Palmen. Das Restaurant Palmensaal verbindet modern interpretierte Jugendstilelemente mit dem klassischen Ambiente der Gründerzeit.

Neben einem **exklusiven Sektempfang** verwöhnt Marché Mövenpick Deutschland GmbH Sie mit hausgebackenen Kuchen und einer deutsch-mediterranen Küche am Abend. Genießen Sie mit Ihren Gästen einen unvergesslichen Hochzeitstag mit **tierischen Erlebnissen**.

Teilnehmer: 50 – 100 Personen (Mindestabrechnungsbasis 50 Erwachsene)

Programm: Sektempfang für Ihre Hochzeitsgäste (1 Glas Sekt oder Orangensaft)
Kuchenbuffet lt. Angebot inklusive Kaffee & Tee
90-minütige Einsteiger-Safari inklusive Eintritt, Bootsfahrt in Gondwanaland
Zoologische Überraschung für das Brautpaar
Herzhafter Snack & Erfrischungsgetränk nach der Zoo-Safari
Speisenfolge lt. Angebot sowie wahlweise Getränkepauschale

Preis: 131,00 € pro Erwachsenem, ohne Getränkepauschale
161,00 € pro Erwachsenem, mit Getränkepauschale
61,00 € pro Kind (6-16 Jahre, bis 5 Jahre kostenfrei),
ohne Getränkepauschale

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

Unser Speisenangebot für Ihre Hochzeit (Beispielauswahl aus unserem Angebot)

Willkommensdrink, 16.00 Uhr im Restaurant Palmensaal

Gerne heißen wir Sie und Ihre Gäste mit einem Glas Chardonnay Sekt aus dem Hause Oppmann 0,1l oder wahlweise einem Glas Orangensaft 0,1l im Restaurant Palmensaal des Zoo Leipzig herzlich willkommen.

Kaffee & Kuchen, 16.00-18.00 Uhr im Restaurant Palmensaal

Streuselkuchen mit saisonalen Früchten
kleine Muffins mit Früchten
Joghurt-Limetten-Torte
Quark-Sahne-Torte
Obstschnitte

dazu servieren wir Ihren Gäste Mövenpick Bio/Fairtrade Kaffee & Bio Tee aus dem Hause Oasis.

Snack & Drink, 19.30 Uhr im Konzertgarten oder auf den Terrassen

ein Glas Ramazzotti Aperitivo 0,1l oder wahlweise einem Glas hausgemachter Limonade 0,1l
dazu ofenfrische knusprige Pizzavariationen auf einem Holzbrett

Speisenfolge, 20.00-23.00 Uhr im Restaurant Palmensaal

Vorab erwartet Ihre Gäste ein „Gruß aus der Küche“ als kleiner Vorgeschmack.

Als Buffet gutbürgerliche Speisen der regionalen Küche:

feine Tomatensuppe mit Rosmarin-Knoblauchcroutons
Tafelspitz auf Sauerkraut, dazu Meerrettichsauce
Rosmarinkartoffeln & Wild- und Langkornreis
ganzer Lachs in Meersalzkruste im Ofen gebacken & frisch vor den Augen Ihrer Gäste zerlegt
Putenbrust-Sahnegeschnetzeltes mit frischen Champignons & frischer Petersilie
vegetarische Lasagne mit buntem Gemüse im Ofen gratiniert

frische Blattsalate mit Kirschtomaten und gerösteten Sonnenblumenkernen,
dazu ein saisonales Dressing
Sauer eingelegtes aus dem Weckglas

Für die kleinen Gäste.....

Nudeln mit Tomatensauce und Reibekäse

Als Gaumenschmaus...

eine Auswahl an Langnese-Eis am Eis-Buffer

Mitternachtssnack, 24.00 Uhr im Restaurant Palmensaal (optional zubuchbar)

Als Mitternachtssnack präsentieren wir Ihren Gästen...

eine Auswahl an Käsespezialitäten mit hellen & dunklen Trauben,
dazu Butter & Brot