

Asiatische Sommernacht

Exotische Stunden am Elefantentempel

Am Eingang zur Themenwelt Asien, zu den Füßen Buddhas, heißt Sie bei einem asiatischen Cocktail einer unserer **Elefanten-Tierpfleger** willkommen. Er entführt Sie in sein Reich, den 2006 wiedereröffneten Elefantentempel Ganesha Mandir.

Danach nehmen Sie mit Ihren Gästen überdacht und dennoch open-air Platz in der asiatischen **Pagode**. Während Sie den **Wasserfall** rauschen hören, genießen Sie einen **traumhaften Blick** auf die Anlage mit Elefantenbadebecken. Lassen Sie sich vor dieser Kulisse auch die **fernöstliche Küche** schmecken und tauchen Sie ein in den faszinierenden Abend. Erfüllt von neuen asiatischen Eindrücken geht's zu nächtlicher Stunde über den Spätausgang nach Hause.

Wir wünschen Ihnen einen außergewöhnlichen Abend!

Termine: 30.07., 13.08. und 28.08.2021

Beginn: 19.30 Uhr, Einlass über Haupteingang

Tickets: 125,00 Euro pro Person,
inkl. alkoholfreier Getränke,
Heißgetränke, Bier und Wein

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



Die Tickets sind termingebunden und vom Umtausch ausgeschlossen. Bei einer Teilnehmerzahl unter 25 Personen behält sich der Zoo Leipzig das Recht vor, die Veranstaltung ersatzlos abzusagen. Er wird den Kunden darüber unverzüglich, spätestens aber sieben Werktage vor Veranstaltung, informieren und eventuell gezahlte Leistungen unverzüglich erstatten.

Zoo Leipzig GmbH
Pfaffendorfer Str. 29, 04105 Leipzig
www.zoo-leipzig.de



Asiatische Sommernacht in der Pagode

Zum Empfang erwarten wir Ihre Gäste 19.45 Uhr mit einem Begrüßungscocktail (mit und ohne Alkohol) an der Buddha-Statue.

Asiatisches Buffet

Suppe...

Kokos-Thai-Currysuppe mit Putenbruststreifen & Frühlingszwiebeln

Frische Salate...

Putenbrustsalat mit Chinakohl, Bohnen & Koriander

Algensalat mit Sojasauce & Sesamsamen

scharfer Rindfleischsalat mit süßer Mango, Rucola und Champignons in Orangen-Dressing

Samosa-Kichererbsenteigtaschen mit zweierlei Dippes

Warme Delikatessen...

Fruchtiges Rindfleisch- Masala mit Kurkuma, Koriander, Fenchelsamen, Zimt, Ingwer & Chili

Bananen-Curry mit Bohnen, Kartoffeln, Paprika & Karotten

Gedämpftes Welsfilet mit Limettenblätter, Honig & Tomaten

Putenbrust-Steaks in Tandoori-Marinade

Gedünstetes asiatisches Gemüse mit Ingwer, Chili, Sojasprossen & Mu-Err-Pilzen

Mie-Nudeln & duftender Basmati-Reis

Dessert...

Mangopudding mit Apfelrelish

Frisch aufgeschnittenes exotisches & einheimisches Obst

Getränkepauschale

Bad Brückenaauer Mineralwasser/ Naturell/ Apfelschorle
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Coca-Cola Light
Auswahl an Bionade
Mangosaft

Mövenpick Bio/Fairtrade Kaffee nach DE-ÖKO 001
Bio Tee aus dem Hause Eilles nach DE-ÖKO 001

Ur-Krostitzer Pils
Tiger Beer
Schöffelhofer Hefeweizen hell & alkoholfrei

Chardonnay Casablanca Estate, Chile
Merlot Maipo Rest. Sta. Alicia, Chile

Änderungen vorbehalten.