

Festa do Brasil

Ein Abend voller Temperament

Wir empfangen Sie und Ihre Gäste sehr herzlich am Zooeingang und entführen Sie auf eine **90-minütige Tour** durch den abendlichen Zoo. Anschließend begrüßen wir Sie in der Hacienda Las Casas mit einem **Caipirinha Cocktail**. Es erwarten Sie zudem **zwei Samba-Tänzerinnen**, die in farnefrohen Kostümen zu temperamentvollen Rhythmen auf den Abend einstimmen.

Am **Buffet** verwöhnen wir Sie mit ausgewählten brasilianischen Spezialitäten. Schon während des Essens sorgt eine **Band** mit stimmungsvoller lateinamerikanischer Musik für eine ausgelassene Atmosphäre. Als artistischen Höhepunkt präsentieren Ihnen **zwei Capoeira-Akrobaten** den authentischen brasilianischen Kampftanz.

Termine: 31.07., 14.08., und 27.08.2021

Beginn: 18.30 Uhr, Einlass über Haupteingang

Tickets: 99,00 Euro pro Person, zzgl. Getränke

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



Die Tickets sind termingebunden und vom Umtausch ausgeschlossen. Bei einer Teilnehmerzahl unter 60 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



Der Natur auf der Spur.



FESTA DO BRASIL

EMPFANG

Sommer: Caipirinha/ Virgin Caipirinha

Winter: brasilianischer Grog

SÜDAMERIKANISCHES BUFFET „BRASILIEN“

VORSPEISEN & SALATE

Salada de palmito com azeitona e alho-poró -
Salat von Palmherzen mit Lauch, schwarzen Oliven, Balsamico und Chilischoten

Bolinho de arroz - gebackene Reisbällchen mit Parmesan und Jalapeño

Süßkartoffelchips mit Guacamole

Gaucha-Bohnen - bunter Bohnensalat mit Mais, Koriander, Chili und Knoblauch

SUPPE

Brasilianische Kartoffelsuppe mit Schweinefleisch, Bohnen, Chili und Petersilie

HAUPTSPEISEN

Picadillo - würziges Rinderhackfleisch,
geschmort mit grünen Oliven, Kapern, Tomaten, Knoblauch, Zimt und Nelke

Costela de porco - würzig marinierte Schweinerippchen

Moqueca Capixaba - traditionelles brasilianisches Fischgericht
geschmort mit Tomaten, Koriander, Zwiebeln, Knoblauch und Chili in Kokosmilch

VOM GRILL

Churrasco - mit Knoblauch, Petersilie, Majoran, Minze, Oregano, Pfeffer und Limette mariniertes
brasilianisches Roastbeef und Putenbrust am Spieß mit Merquez

BEILAGEN

Arroz de Braga - Reis angebraten mit Lauchzwiebeln, Tomate, Paprika und Weißkohl

Feurige Kartoffeln, angeschwenkt mit Chili, Zwiebeln und Knoblauch

Spaghetti mit grünem Pesto und frischen Chilischoten

geschmorter Palmkohl mit Speck und Knoblauch

DESSERTS

Dulce de leche - kleine Muffins aus karamellisierte Süßmilch

Pudim de coco - brasilianischer Kokospudding

Bolo de fubá cremoso - cremiger Maiskuchen