



Grillabenteuer

Afrikanisches Flair im Urwalddorf

Während unsere Tiere die **abendliche Stille** des Zoos genießen und der Duft von frisch gegrillten Delikatessen die Luft erfüllt, heißen wir Sie und Ihre Gäste sehr herzlich willkommen.

Auf **verschlungenen Pfaden** streifen Sie anschließend zusammen mit unseren erfahrenen Zoolotsen 90 Minuten durch den abendlichen Zoo. Im **afrikanischen Urwalddorf** erwarten Sie ein erfrischender **Mosquito** und ein **rustikales Barbecue** unter regensicheren Wellblechdächern zwischen **moosbedeckten Strohhütten**.

Für den passenden kulturellen Rahmen sorgt ein Musiker mit seiner traditionellen **westafrikanischen Kora**. Auf Wunsch können Sie Ihr Grillabenteuer bei einer **Shisha-Pfeife** gemütlich ausklingen lassen.

Termine: 24.07., 06.08., 21.08. und 03.09.2021

Beginn: 18.30 Uhr, Einlass über Haupteingang

Tickets: 72,00 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 40 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





GRILLABENTEUER IM URWALDDORF

EMPEANG

Mosquito

(Tonic, Limettensaft & frische Minze)

GRILLBUFFET „AFRIKA“

VORSPEISEN & SALATE

Jambalaya-Reissalat mit Paprika, Oliven, Koriander, Tomaten und Chorizo

...

Papayasalat mit Karottenstreifen, Koriander, Sesam und Sojasauce

...

Süßkartoffelsalat mit roten Zwiebeln, frischen Kräutern, Cashewnüssen,
Ingwer & geröstetem Sesamöl

...

Gurkensalat in Joghurt-Erdnussdressing, Zimt & Sternanis

...

Taboulé- Couscous- Salat mit Minze und Petersilie, dazu gebratene Paprika

SUPPE

Dal-Suppe aus roten Linsen mit Tomaten, Kokosmilch, Koriander, Knoblauch & Ingwer

VOM GRILL

Mariniertes Pangasiusfilet im Bananenblatt

...

Feurige Schweinesteaks, dazu Koriander-Pesto

...

Hähnchen- Sateé in fruchtiger Erdnussoße

...

Gegrillte Tomate gefüllt mit Ricotta, getrockneter Tomate & Thymian

...

Kumara Chili aus Karotte, Fenchel, Pastinaken, Süßkartoffeln, Auberginen und Paprika
mit Kokosmilch, Koriander & Tomate

BEILAGEN

Marokkanische Kartoffeln mit frischen Chili, Rosinen, Honig, Kreuzkümmel, Minze & Petersilie

...

gebratener Reis mit Curry, Cumin, Koriander, Paprika, Zucchini, Lauch, Karotte & Erdnüssen

DESSERTS

Südafrikanischer Brotpudding mit Amarula-Sahne

...

Strawberry Cheesecake im Glas