

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 **brasilianische Tänzerinnen**, die in exotischen Kostümen zu temperamentvollen Samba-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: 09.05., 06.06., 04.07., 18.07., 01.08., 15.08., 12.09. und 10.10.2020

Beginn: 18.30 Uhr, Einlass über Haupteingang

Tickets: 95,00 € pro Person, zzgl. Getränke

Buchung: 0341 5933-377 oder
veranstaltung@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 Jalapeniós

Süßkartoffelchips mit Guacamole

Bohnensalat Gaucho - 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 - kleine Kartoffeln mit Chili, Zwiebeln und Knoblauch angeschwenkt

Spaghetti mit grünem Pesto - und frischen Chilischoten

Palmkohl - geschmorter Grünkohl mit Speck und Knoblauch

DESSERTS

Dulce de leche - kleine Muffins aus karamellisierter Süßmilch

Cremige Kokospolenta mit Rumfrüchten

Bolo de fubá cremoso - cremiger Maiskuchen