



# Copa Capybara

## Ein traumhafter Abend inmitten Südamerikas

Tauchen Sie ein in die paradiesische Atmosphäre unserer Erlebniswelt „Südamerika“ und lassen Sie sich von **Köstlichkeiten und künstlerischen Darbietungen** verzaubern. Bei einem Streifzug durch das Pantanal, die Pampa sowie das wilde Patagonien lernen Sie die Artenvielfalt dieses Kontinents kennen. Erfahrene Zoolotsen freuen sich über Ihre Fragen rundum die Flora und Fauna Südamerikas.

Als zoologisches Highlight erwarten Sie unsere **Lamas bei Eintreffen** auf dem Freisitz der Hacienda Las Casas, die Sie auf einen Abend in außergewöhnlicher Atmosphäre und mit kulinarischem Genuss einstimmen. An einer **Live Cooking Station** werden zudem Gerichte frisch vor Ihren Augen im urigen Marktcharakter zubereitet.

Für den kulturellen Rahmen sorgt eine kubanische **Live-Band mit zwei Tänzern**, die Ihnen leichten Fußes Salsa beibringen. Als artistische Darbietungen erleben Sie eine faszinierende Tanzeinlage und zu späterer Stunde eine magische Feuershow – alles unter dem Motto „Tango“.

**Termine:** 29.06., 27.07. und 24.08.2024

**Beginn:** 19.30 Uhr,  
Einlass über Haupteingang

**Tickets:** 125,00 Euro pro Person,  
zzgl. Getränke

**Buchung:** [www.zoo-leipzig.de/tickets](http://www.zoo-leipzig.de/tickets)

Die Tickets sind termingebunden und vom Umtausch ausgeschlossen. Bei einer Teilnehmerzahl unter 150 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](http://www.zoo-leipzig.de)



Der Natur auf der Spur.





# Copa Capybara

## SNACKEMPFANG

gebutterter Maiskolben am Spieß

## COCKTAILEMPFANG AN DER HACIENDA

Frozen Erdbeer Daiquiri mit Rum

## Buffet

### VORSPEISEN UND SALATE

Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten und  
zweierlei Dressing

Mango | Kaiserschote | Strauchtomate

Pasta | Chili | Mais

Linsen | Süßkartoffel | Zucchini | Koriander | schwarze Bohne

### LIVE COOKING

Ceviche vom Kabeljau | Tiger Shot | Limette | Rote Zwiebel

### SUPPE

Paprika | Kokos | Hummer

### HAUPTSPEISEN

Steakhüfte vom Rind | Mole Poplano

Huhn | Chimichurri

Zander | Salsa | gratinierte Zitronenchips

Vegetarische Fajita | Tortilla | Guacamole

### BEILAGEN

Gaucho-Bohnen | gebratene kleine Kartoffeln |

glaciertes Gemüse | Quinoa

### DESSERT

Lemon Crème con Tequila

Joghurt | Granola | Himbeere

Brownie | Kaffee | Karamell





## GETRÄNKEPAUSCHALE

Behalten Sie Ihre Kosten mit unserer Getränkepauschale im Blick.

Die Pauschale gilt für 5 Stunden und enthält Heißgetränke, alkoholfreie Getränke, Bier sowie den Hauswein. Ausgenommen davon sind mexikanisches Bier, Sekt, Spirituosen und Cocktails sowie das Begrüßungsgetränk.

**25.60 € brutto pro Person**

