

# Hochzeit in der Hacienda las Casas

## Ihr Traumevent mit südamerikanischem Flair



Eine klassische Hochzeitsfeier entspricht nicht Ihren Vorstellungen? Sie wünschen sich eine **exotische Location** in unmittelbarer Nähe der Innenstadt? Dann feiern Sie Ihren einmaligen Tag mit südamerikanischem Flair im Zoo Leipzig. Die stillvoll restaurierte **Hacienda Las Casas** mit ihren prunkvollen Kronleuchtern und einem charismatischen Jugendstilambiente erwartet Sie nur wenige Meter vom Haupteingang entfernt. Nach einem **exklusiven Sektempfang** verwöhnt das Team der Hacienda Las Casas Sie mit einer ausgefallenen südamerikanischen Küche, die keine Wünsche offen lässt. Genießen Sie mit Ihren Gästen einen unvergesslichen Hochzeitstag mit **tierischen Erlebnissen**.

**Teilnehmer:** 50 – 80 Personen (Mindestabrechnungsbasis 50 Erwachsene)

**Programm:** Sektempfang für Ihre Hochzeitsgäste (ein Glas Sekt oder Orangensaft)  
Kuchenbuffet lt. Angebot inklusive zwei Tassen Kaffee oder Tee  
90-minütige Einsteiger-Safari inklusive Eintritt, Bootsfahrt in Gondwanaland  
Zoologische Überraschung für das Brautpaar  
Südamerikanisches Buffet oder Viergangmenü lt. Angebot

**Preis:** **mit Getränkepauschale**  
161,00 € für Erwachsene  
69,00 € für Kinder (6-16 Jahre, bis 5 Jahre kostenfrei)

**ohne Getränkepauschale**  
131,00 € für Erwachsene  
49,00 € für Kinder (6-16 Jahre, bis 5 Jahre kostenfrei)

**Buchung:** 0341 5933-377 oder [veranstaltung@zoo-leipzig.de](mailto:veranstaltung@zoo-leipzig.de)



# GASTRONOMISCHES ANGEBOT FÜR IHRE HOCHZEIT

SEKTEMPFANG, 16:00 UHR IN DER HACIENDA LAS CASAS

Wir begrüßen Sie und Ihre Gäste bei schönem Wetter auf unserer Terrasse und reichen Ihnen dazu Prosecco mit Hibiskusblüte 0,1l und Prosecco-Orange 0,1l.

## KAFFEE & KUCHEN

Unser Kuchenbuffet bietet folgende Köstlichkeiten:

Schwarzwälder-Kirschtorte, Mandel-Bienenstich-Torte, Apfelkuchen mit Butterstreusel, Mamorkranz,  
bunt gemischte Kaffeeschüssel mit  
Mini-Eclair, Mini-Muffin, Mini-Berliner, Mini-Windbeutel & Mini-Donuts

Dazu reichen wir Ihnen Kaffee in Kannen sowie Lumi Tee

## KULINARISCHES ANGEBOT

Gern servieren wir ein 4- Gang- Menü oder Ihre Gäste bedienen sich an unserem reichhaltigen Hochzeitsbuffet.

### 4-Gang-Menü

Glacierte Jakobsmuschel auf Taboulém, Wakame und Algensalat  
\*\*\*

Weißer Tomatencremesuppe mit Zitronengras-Garnelenspieß  
\*\*\*\*

Tranchierter Kalbsrücken unter einer Trüffelkruste mit Sherry Rahm,  
glacierte Kaiserschoten und Kartoffelsoufflé  
\*\*\*

Himbeer-Mascarpone-Mousse mit Rumtopf

**alternativ**

### Hochzeitsbuffet

#### Vorspeisen

Antipasti

marinierte Champignons und gebackene Paprika

Mini-Mozzarella-Spieße, mit feinstem Olivenöl und Balsamico aromatisiert,

Barbarie-Entenbrust, rosa gebraten auf Feldsalat mit Orangendressing und Kürbiscroutons,

Graved Lachs mit Honig-Senf dressing,

Gefüllte Eier,

Spicy-Chickensalat mit gehobelter Papaya, Hähnchenbrust, geröstetem Sesam, Minze und Koriander,

Vitello Tonnato - gekochte Kalbsbrust mit Thunfisch-Kapernsoße,

Käseplatte mit regionalen Käsespezialitäten,

dazu reichen wir verschiedenes Brot und Butter

#### Suppe

Zucchini-Cremesuppe mit Serrano-Chips

#### Hauptspeisen

Marinierte Medaillons vom Schweinefilet und der Putenbrust mit an buntem Marktgemüse und Butterkartoffeln,

Gebratenes Zanderfilet auf Leipziger Allerlei & Butterkartoffeln,

Roastbeef rosa gegart mit Bohnenbündchen und Kartoffel-Fenchelgratin

#### Desserts

Gugelhupf-Törtchen mit Erdbeer-Mascarponecreme,

Nougat-Canache auf Rumpflaumen,

süßes Sushi mit Heidelbeeren

GETRÄNKEPAUSCHALE: (OPTIONAL, IM PAKET „2“ ENTHALTEN)

Mit unserer Getränkepauschale behalten Sie die Kosten im Überblick. Darin enthalten sind Heißgetränke, alkoholfreie Getränke, Bier sowie unser Hauswein für den Zeitraum von 8 Stunden. Getränke außerhalb der Pauschale werden nach Verbrauch berechnet.