

Kiwara Dinner

Unser Veranstaltungshighlight in der kalten Jahreszeit: Genießen Sie einen wunderbaren Abend in unserer beliebten Kiwara-Lodge. Sie werden am Haupteingang des Zoo Leipzig empfangen und zum Restaurant begleitet. Hier erwarten Sie **besondere kulinarische Köstlichkeiten inklusive Getränken** in stimmungsvoller Atmosphäre.

Nach dem ersten Gang lauschen Sie **spannenden und interessanten Erlebnissen eines Weltreisenden***. Aus einem ganz besonderen Reisebericht erfahren Sie Fakten und Geschichten aus Namibia und lernen die Besonderheiten der faszinierenden Flora und Fauna der Region kennen.

Höhepunkt des Abends ist eine **exklusive Tour mit unseren Tierpflegern** in das Giraffenhaus und in die Löwenhöhle. Anschließend können Sie den Abend in der nächtlichen Atmosphäre der Kiwara-Lodge ausklingen lassen.

Termine: 14.02.2024
23.02.2024
01.03.2024
08.03.2024

Beginn: 18.00 Uhr, Einlass über Haupteingang (Ende gegen 24 Uhr, Begleitung zum Ausgang)

Tickets: 119,00 € pro Person
inkl. alkoholfreier Getränke,
Heißgetränke, Wein und Bier

Buchung: www.zoo-leipzig.de/tickets

*Es berichtet Jens Hirmer (Bereichsleiter Afrika im Zoo Leipzig)

Die Tickets sind termingebunden und vom Umtausch ausgeschlossen. Bei einer Teilnehmerzahl unter 30 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
Pfaendorfer Str. 29, 04105 Leipzig
www.zoo-leipzig.de

**UNSER HIGHLIGHT ZU ZWEIT &
ALS GESCHENKIDEE**



Der Natur auf der Spur.

Dinner-Bufferet

Wir heißen Ihre Gäste mit einem Begrüßungsgetränk in der Kiwara Lodge herzlich willkommen...

Amarula-Mangodrink oder wahlweise einem Glas Mango-Orangensaft

*Die **Suppe** als erster Gang wird am Tisch eingesetzt...*

Süßkartoffel Maniok Suppe mit gerösteten Erdnüssen und frischem Lauch

*Für die volle Auswahl am **Bufferet** bedienen sich Ihre Gäste selbst...*

Karumbari-Salat mit Wirsing, Paprika, roten Zwiebeln und frischem Koriander

Kichererbsen-Salat mit Lauchzwiebeln, Gurke, Tomaten, Zitrone und frischem Chili

Linsensalat mit Karotten, Staudensellerie, Erbsen und Orangen-senf-Dressing

Lamm-Curry mit Champignons, Knoblauch, Spinat und Sesam

Gebackenes Knoblauch-Hähnchen

Lachsfilet mit Zitroengras in Basilikum Marinade

Falafel mit Limetten-Minz-Sauce

Basmati-Reis mit frischen Kräutern

Gebackene Rosmarin-Drillinge

*Als Vollendung der kulinarischen Reise wird das **Dessert** am Tisch serviert...*

Kokosmilchreis mit frischem Papaya Relish

Getränkepauschale

Bad Brückenaauer Gourmet Wasser medium/naturell
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Lift, Coca-Cola Light
eine Auswahl an Sachsenobst Säfte
Schweppes Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon

Mövenpick Bio/Fairtrade Kaffee nach DE-ÖKO 001
Bio-Tee aus dem Hause Oasis nach DE-ÖKO 001
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch
Mövenpick Bio/Fairtrade Espresso nach DE-ÖKO 001
Milchkaffee
Heiße Schokolade

Ur- Krostitzer Pils & Schwarzbier
Schöffelhofer Hefeweizen, naturtrüb und alkoholfrei
Jever Fun, alkoholfrei

Chardonnay, Vin De Pays d OC, Frankreich
Shiraz Western C. Wild House, Südafrika