

# Festa do Brasil

## Samba, Tour & 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 brasilianischen Grog. Es erwarten Sie zudem zwei Samba-Tänzerinnen von Rio-Carnaval, die in farbenfrohen Kostümen zu temperamentvollen Rhythmen auf den Abend einstimmen.

Am Buffet verwöhnen wir Sie mit ausgewählten brasilianischen Spezialitäten. Schon während des Essens sorgt die Live-Band „Panameña Son“ mit stimmungsvoller Musik für eine ausgelassene Atmosphäre. Als artistischen Höhepunkt präsentieren wir Ihnen eine Capoeira-Show von Rio-Carnaval mit Elementen des authentischen brasilianischen Kampftanzes.

**Termine:** 28.11. und 09.12.2023

**Beginn:** 18.00 Uhr, Einlass über Haupteingang

**Tickets:** 105,00 Euro pro Person  
zzgl. Getränke

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



Künstler\*innen:  
Rio-Carnaval



Die Tickets sind termingebunden und vom Umtausch ausgeschlossen. Bei einer Teilnehmerzahl unter 60 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.

# Festa do Brasil

## COCKTAILEMPFANG AN DER HACIENDA

Sommer - Frozen Pina Colada

Winter - brasilianischer Grog

## Buffet

### VORSPEISEN UND SALATE

südamerikanischer Gemüsesalat | Quinoa | Gurke | Avocado

brasilianischer Pastasalat | Olive | Pesto | Tomate

Süßkartoffelsalat | Staudensellerie | Lauchzwiebel | Süßkartoffel

GaUCHO- Bohnen- Salat | Mais | Chili

### SUPPE

brasilianische Kartoffelsuppe | Schweinefleisch | Bohnen

### HAUPTSPEISEN

Veganes Picadillo | Sojaschnitzel | Tomaten | Oliven | Kapern

Costela de porco | marinierte Schweinerippchen

Moqueca Capixaba | traditionelles Fischgericht | Kokosmilch | Chili

Cajun-Putensteak | Steakhäfte

### BEILAGEN

Arroza de Barga | gebratener Reis | Weißkohl | Tomate | Paprika

feurige Kartoffeln | in Chili geschwenkt

mexikanisches Pfannengemüse

gebratene Zucchini | Peperoni rot

### DESSERT

Mango-Joghurtmousse | Ananas

Limonen-Panna Cotta

Bolo de fubá cremoso | cremiger Maiskuchen