

# 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 **brasilianischen Grog**. 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:** 28.11.2020 und 17.12.2020

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

**Tickets:** 95,00 Euro pro Person, zzgl. Getränke; Buchungen ab vier Personen

**Buchung:** 0341 5933-377 oder  
veranstaltung@zoo-leipzig.de

Die Tickets sind termingebunden und vom Umtausch ausgeschlossen. Bei einer Teilnehmerzahl unter 50 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





# 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 Jalapeño

\*\*\*

Süßkartoffelchips mit Guacamole

\*\*\*

Gaucha-Bohnen - 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, angeschwenkt mit Chili, Zwiebeln und Knoblauch

\*\*\*

Spaghetti mit grünem Pesto und frischen Chilischoten

\*\*\*

geschmorter Palmkohl mit Speck und Knoblauch

### DESSERTS

Dulce de leche - kleine Muffins aus karamellierter Süßmilch

\*\*\*

Pudim de coco - brasilianischer Kokospudding

\*\*\*

Bolo de fubá cremoso - cremiger Maiskuchen