

Ihre Hochzeit in der Hacienda las Casas

Ein Traumevent mit südamerikanischem Flair



Eine klassische Hochzeitsfeier entspricht nicht Ihren Vorstellungen? Sie wünschen sich eine besondere 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)

Leistungen:

- ✿ Sektempfang für Ihre Hochzeitsgäste (ein Glas Sekt oder Orangensaft)
- ✿ Kuchenbuffet lt. Angebot inklusive zwei Tassen Kaffee oder Tee
- ✿ 90-minütige Einsteiger-Tour inklusive Eintritt
- ✿ Zoologische Überraschung für das Brautpaar
- ✿ Südamerikanisches Buffet oder Viergangmenü lt. Angebot

Preis:

mit Getränkepauschale
166,00 € für Erwachsene
71,50 € für Kinder (6-16 Jahre, bis 5 Jahre kostenfrei)

ohne Getränkepauschale
136,00 € für Erwachsene
51,50 € für Kinder (6-16 Jahre, bis 5 Jahre kostenfrei)

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

Zoo Leipzig GmbH
Pfaffendorfer Str. 29, 04105 Leipzig
www.zoo-leipzig.de





PROSECCOEMPfang AN DER HACIENDA

Prosecco mit Hibiskusblüte 0,1l und Prosecco-Orange 0,1l

KAFFEE & KUCHEN

Schwarzwälder-Kirschtorte | Mandel-Bienenstich-Torte | Apfelkuchen mit Butterstreusel
Mini-Eclair | Mini-Muffin | Mini-Berliner | Mini-Windbeutel | Mini-Donuts
Kaffee | Tee

4- Gang- Menü oder Buffet

Menü

Gambas Al Ajillo | Chili | Knoblauch | Petersilie | Brandy

getrübtes Selleriesüppchen

Ochsenbäckchen | Süßkartoffelpüree | grüner Spargel

Himbeer-Mascarpone-Mousse | Mango-Ragout

Buffet

VORSPEISEN

Antipasti

Marinierte Champignons | gegrillte Paprika

Rote Beete Carpaccio | Mozzarella | Kürbiskernöl | Kürbiskernen

geräucherte Barbarie-Entenbrust | rosa gebraten | Wildkräutersalat | Orangendressing

Räucherlachs | Honig-Senf dressing

Spicy-Chickensalad | gehobelte Papaya | gerösteter Sesam | Minze | Koriander

Vitello Tonnato | Thunfisch-Kapernsoße

Käsespezialitäten

Brotauswahl | Butter

SUPPE

Süßkartoffel | Paprika | Kokos

HAUPTSPEISEN

Ochsenbäckchen | geschmorter Spitzkohl | Drillinge

Seeteufel | Steinpilzrisotto | grüner Spargel

Steakhäfte | Prinzessbohnen

DESSERT

Gugelhupf-Törtchen | Erdbeer-Mascarponecreme

Mousse au Chocolat | Kirschen

Crème Caramel

Getränkepauschale

(optional zubuchbar)

Behalten Sie Ihre Kosten mit unserer Getränkempauschale im Blick.

Die Pauschale gilt für 8 Stunden und enthält Heißgetränke, alkoholfreie Getränke, Bier sowie unseren Hauswein. Ausgenommen von der Pauschale sind mexikanisches Bier, Sekt, Spirituosen, Cocktails sowie das Begrüßungsgetränk. Getränke außerhalb der Pauschale werden nach Verbrauch berechnet.

