



Ihr Kontakt für Feiern im Zoo:

Zoo Osnabrück gGmbH
Jennifer Ludwig, Veranstaltungsfachwirtin
Telefon 0541/ 95 105 -51
Telefax 0541/ 95 105 -22

E-Mail ludwig@zoo-osnabrueck.de

Unser Cateringpartner:

Sodexo Service GmbH
Am Waldzoo 2

Ansprechpartner vor Ort:
Kevin Fisher, Betriebsleiter

Telefon 0541/ 99 97 44 -80
Telefax 0541/ 99 97 44 -81

E-Mail zoo-osnabrueck.1221@sodexo.com

Jenseits von Afrika BBQ im Zoo Osnabrück

Barbeque im afrikanischen Baumhausrestaurant "Makatanda",
auf der Samburu-Lodge oder in der Gaststätte

Sie und Ihre Gäste werden von uns am Haupteingang in Empfang
genommen. Die Türen werden exklusiv nur für Sie geöffnet.

Gemeinsam gehen Sie durch den Zoo - vorbei an Flamingos,
Löwen oder Giraffen. Genießen Sie einen afrikanischen Abend
mit unvergesslichen Eindrücken.

Nach einem Cocktailempfang und Barbeque entführen
wir Sie auf eine abendliche Expedition: Beobachten Sie
schlafende Löwen, erkunden Sie, ob Elefanten im stehen
oder liegen schlafen und besuchen Sie unsere
Nacktmulle im Stollenlabyrinth des Unterirdischen Zoos.

Sie und Ihre Gäste werden einen unvergesslichen Abend erleben!



BBQ Vorschlag 1

- Cocktailempfang -
Ipanema
mit Limetten und Rohrzucker
(mit und ohne Alkohol)

- BBQ vom Holzkohlgrill -

Hähnchenbrustfilet in einer
Honig-Senf-Marinade

Medaillons vom Schweinefilet im
knusprigen Speckmantel

Verschiedene Sorten Bratwurst
von Kinnius

Gedünstetes Rotbarschfilet im
Zitronendillsud auf einem
Duett von Süßkartoffel und Lauch

Beilagen:

Marinierte Zuccinisticks in Bärlauch Marinade
Erdäpfel in Schale gebraten mit Meersalz
große sommerliche Salatvariation
Couscous Salat taboulé
Baguette-Variation und eine Auswahl aus
verschiedenen Dips

- Dessert -

Gefüllte Pfannkuchenröllchen mit Ananas
auf leichter Quark-Stracciatellacreme

Schwarzwälder Kirschkuchen im Glas

Inklusive bei beiden BBQs sind:
Cocktailempfang, BBQ, Getränke, Eintritt,
Location-Miete, Führung durch einen Zoopädagogen

Maximale Veranstaltungszeit:
4,5 Stunden

BBQ Vorschlag 2

- Cocktailempfang -
Holunder-Minz Cocktail
(mit und ohne Alkohol)

- BBQ vom Holzkohlgrill -

Putensteaks in einer Curry-Kokos Marinade

Gegrilltes Schweinerückensteak in würzigem
Pfeffermantel

Verschiedene Sorten Bratwurst
von Kinnius

Duett vom Roastbeef und Garnele in einer
Zitronen-Ingwer-Marinade

Beilagen:

Champi-Paprikaspieß in Chimichurri Marinade
Kartoffelschwäne mit frischem Kräuterquark
Große sommerliche Salatvariation
Couscous Salat taboulé
Baguette-Variation und eine Auswahl aus
verschiedenen Dips

- Dessert -

Buttermilchcreme mit Limette und Zitrone
auf einem Schoko-Crumble

Karamellisierte Melonenspalten auf Bisquidboden
mit einer Mascarponehaube

Bei beiden BBQs gilt:

Getränke soviel Ihre Gäste mögen (Berechnung ab
Cocktailempfang): Barre Pilsener, Schneiders Weisse,
alkoholfreie Getränke, Hausweine Rot- und Weißwein,
Kaffee und Spirituosen werden extra berechnet,
Service für max. 3 Stunden, Mindestteilnehmerzahl 20
Personen, bei unter 20 Personen wird trotzdem
die Mindestteilnehmerzahl in Rechnung gestellt

Preis "all inclusive"
73,99 € Erwachsene
40,99 € Kinder
(3-10 Jahre)

Preis "all inclusive"
78,99 € Erwachsene
43,99 € Kinder
(3-10 Jahre)

