

Verbringen Sie einen romantischen Abend im Zoo Osnabrück

Dinner in der Unterwasserwelt mit abschließender Führung

Am Haupteingang werden Sie und Ihre Gäste von uns in Empfang genommen, denn die Türen werden exklusiv nur für Sie geöffnet. Genießen Sie beim Betreten des Tetra-Aquariums einen fruchtigen Cocktail und erkunden dabei die Unterwasserwelt mit glitzernden Piranhas, leuchtenden Doktorfischen und urzeitlichen Axolotl. Im Schein der Kerzen lehnen Sie sich für zwei Stunden zurück und genießen das Buffet. Anschließend geht es mit einem Zoo-Pädagogen auf die eineinhalbstündige, nächtliche Expeditionen: Vorbei an Löwen, Elefanten, Pinguinen, Seehunden oder Hyänen entdecken Sie den abendlichen Waldzoo. Schauen Sie selbst, ob Elefanten im Liegen schlafen und erkunden Sie, ob nachts wirklich alle Katzen grau sind.

Sie und Ihre Gäste werden einen unvergesslichen Abend erleben!

Cocktailempfang

Ipanema mit Limetten und Rohrzucker (mit und ohne Alkohol)

Vorspeisen

In Chimichurri-Marinade gegrillte Paprikarauten auf Blattsalat mit Balsamico Creme auf Tomaten gratinierter Ziegenkäse mit Honig
ofenfrisches Baguette

Hauptgerichte

Schweinefilet im Ganzen gegrillt auf einer Paprika-Pfeffersauce mit Mango Chutney
Gedünstetes Rotbarschfilet in Kräutersud
auf einem Paprika- bLauchgemüse an einer Tomatenweißweinsauce

Beilagen

Basmatireis mit Ras El Hanout und frischen Kräutern
Gebratene Erdäpfel mit Rosmarin und Meersalz
Bohnen im Speckmantel

Dessert

Pfannkuchen mit einer Vanillecreme überzogen
und braunem Zucker-flambiert
Tiramisu im Glas



**Buffet-
vorschlag 1**

Cocktailempfang

Tropical Sunshine mit Maracuja, Ananas-Saft und Grenadine (mit und ohne Alkohol)

Vorspeisen

Gebackene Zucchini-Schiffchen in Bärlauch mit getrockneten Tomaten und Mozzarella gratiniert
Gebratene Champignons Veronese mit Kräuterfrischkäse gefüllt
zusammen auf einem Salatbett angerichtet
ofenfrisches Baguette

Hauptgerichte

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Frischkäse im Schinkenschlafrock
auf einer Thymianjus
Schollenfilet in einem Limetten-Dillmantel gebraten auf Blattspinat
an einem Riesling-Ingwerschaum

Beilagen

Geschwenkte Penne mit Rucola, Cherrytomaten und frischem Parmesan
Kartoffelscheiben in einer Béchamelsauce mit Gouda gratiniert
Ratatouille-Gemüse

Dessert

Geschichtete Schokoladenmousse mit karamellisierten Mandelsplittern
Mascarpone Quarkcreme auf Baumkuchen
mit Amarenakirschen im Glas



**Buffet-
vorschlag 2**

Bei beiden Buffets gilt:

Getränke so viel Ihre Gäste mögen
(Berechnung ab Cocktailempfang):
Barre Pilsener, Schneiders Weisse,
alkoholfreie Getränke, Hausweine
rot und weiß, 2 Stunden Service der
Gastronomie & 1,5 Stunden Nachtführung

Preis "all inclusive" ab 20 Pers.

66,49 € pro Erwachsener
37,49 € pro Kind (3-10 Jahre)
Buchbar ab 20 Personen
(max. 40 Personen im Tetra-Aquarium)

Stand Januar 2018

