

ZOOEVENTS

EVENTBUCHUNG: TEL. 044 254 25 33 | EVENT@ZOO.CH



ÜBER DEN ZOO ZÜRICH

Im Zoo Zürich leben über 370 Tierarten in naturnah gestalteten Anlagen. Mit dem Masoala Regenwald und dem Kaeng Krachan Elefantenpark mit seinem Blick auf schwimmende Elefanten hat der Zoo Zürich zwei Meilensteine mit internationaler Ausstrahlung geschaffen. Weiter locken die Mongolische Steppe mit Yaks und Kamelen, das Aquarium, die Gorillas, die Amurtiger und Indischen Löwen sowie ab Frühjahr 2018 die neue Australienanlage mit Koalas, Kängurus und Riesenswanen.

INHALT

Über den Zoo Zürich	3
Kaeng Krachan Elefantenpark	4
Restaurant Masoala	6
Restaurant Pantanal	8
Restaurant Altes Klösterli	10
Zoocafé	12
Tierhäuser und Aussenstandorte	14
Seminarräume	20
Erlebnisführungen	24
Gastronomisches Angebot	26
Preise	36
Konditionen	38
Kontakt	40





Dinner begleitet von Elefanten.



KAENG KRACHAN ELEFANTENPARK

Kapazitäten

	max. Personen
Apéro, Apéro riche, Flying Dinner	200
Brunch, Mittagessen, Abendessen	100
Seminar Konzertbestuhlung	100
Seminar Bestuhlung mit Tischen	40

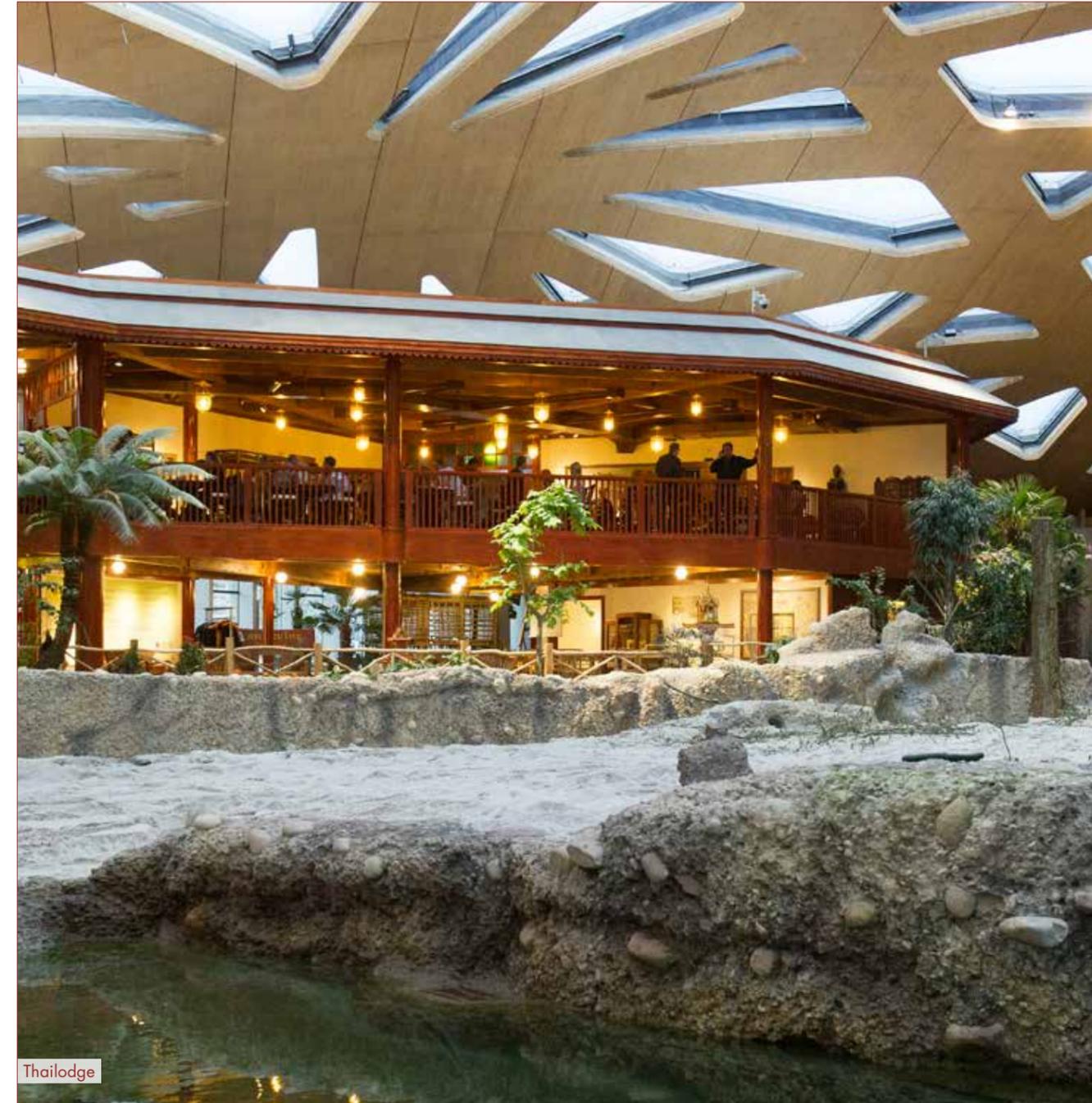
Die Asiatischen Elefanten, die einzigartige Architektur und das thailändische Ambiente zeichnen die Exklusivität dieses Veranstaltungsortes aus. Auf einer Erlebnisführung lernen Sie die Elefanten und ihre moderne Anlage kennen. Im Anschluss verwöhnen wir Sie in der Thailodge mit asiatischen Köstlichkeiten. Der Kaeng Krachan Elefantentpark bietet zahlreiche Möglichkeiten für Anlässe mit bis zu 200 Gästen.



Asiatische Köstlichkeiten



Kaeng Krachan Elefantentpark



Thailodge



MASOALA REGENWALD

Kapazitäten	max. Personen
Apéro riche, Flying Dinner	230
Abendessen	220

Der Masoala Regenwald empfängt Sie mit tropischem Klima. Auf der Erlebnisführung tauchen Sie in den madagassischen Dschungel ein und begegnen seinen frei lebenden Bewohnern. Rote Varis, Chamäleons, Flughunde und zahlreiche Vögel entführen Sie in die Tierwelt von Madagaskar. Sie geniessen hier und im dazugehörigen Restaurant Masoala madagassische Spezialitäten, erfrischende Drinks und verführerische Desserts. In dieser exotischen Atmosphäre führen wir auch Trauungen durch. Die Angebote sind für Gruppen bis zu 230 Personen.



Restaurant Masoala



Ausblick in den tropischen Regenwald



Grillbuffet

RESTAURANT PANTANAL

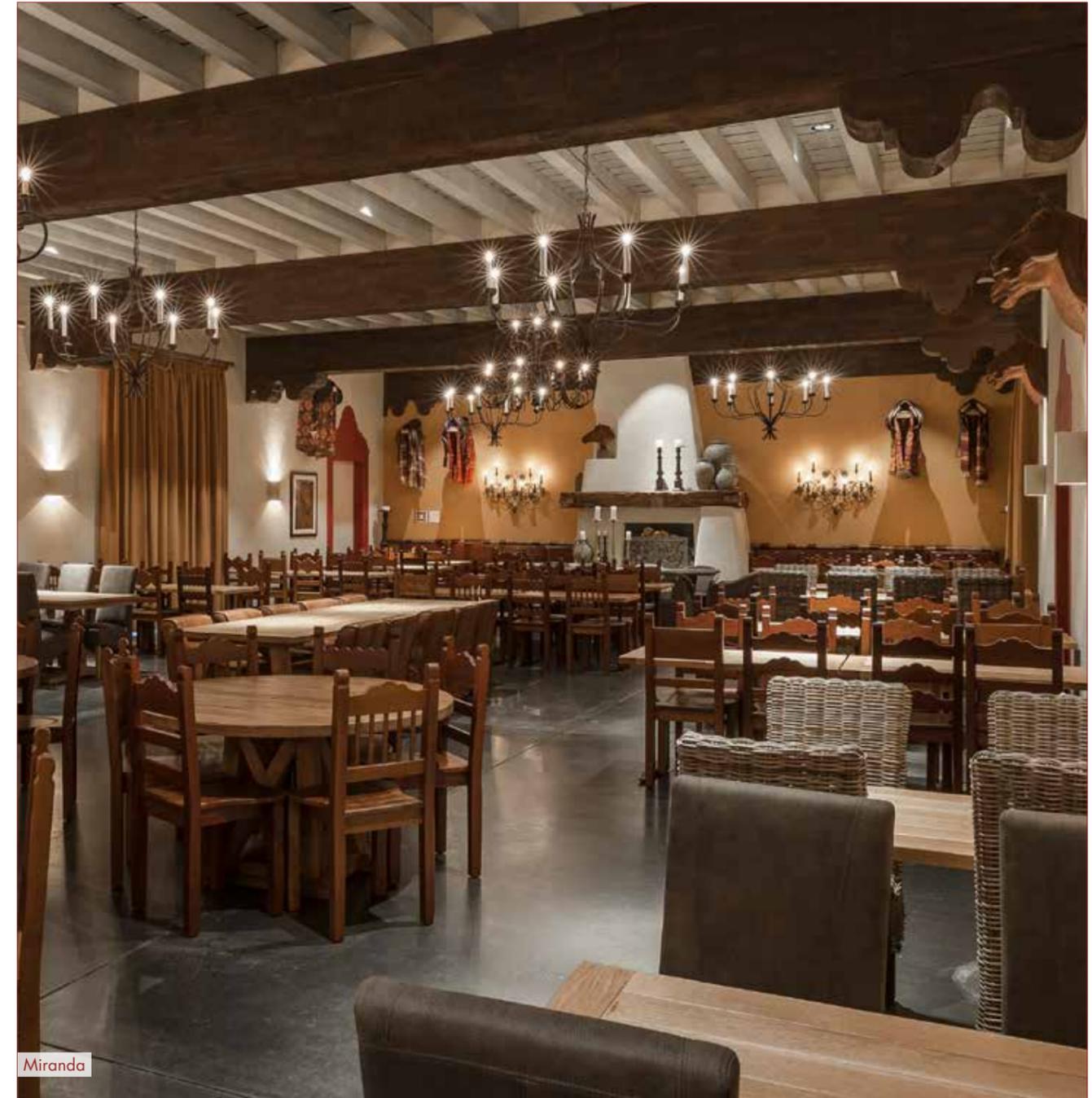
Kapazitäten

	max. Personen
Abendessen Rio Paraguay	160
Abendessen Miranda	190
Abendessen beide Räume	320
Abendessen Terrasse	300

In direkter Nachbarschaft zum südamerikanischen Feuchtgebiet Pantanal, wo die Tapire, Capybaras und Flamingos beheimatet sind, bietet Ihnen das Restaurant Pantanal Platz für Anlässe mit bis zu 320 Gästen. Geniessen Sie im Sommer ein reichhaltiges Grillbuffet auf der grosszügigen Terrasse, wo die abendlichen Tiergeräusche eine wunderbare Kulisse abgeben. Die Einrichtung der Säle erinnert an das raue Leben der südamerikanischen Gauchos und verleiht Ihrem Anlass einen Hauch von Wildem Westen.



Rio Paraguay



Miranda



Altes Klösterli



Terrasse

RESTAURANT ALTES KLÖSTERLI

Kapazitäten	max. Personen
St. Martins Saal	112
Buurestube	52
Klosterstube	52
Flunternstube	16
Weinkeller	10

Das Alte Klösterli serviert modern geprägte Schweizer Küche in gemütlicher Atmosphäre. Ihr Anlass mit bis zu 112 Gästen findet in einem der fünf renovierten Säle oder auf der Sommerterrasse mit traumhaftem Blick ins Glattal statt. Regionale und saisonale Spezialitäten prägen die Karte und auch die Weine stammen von hochwertigen Produzenten.



Weinkeller



St. Martins Saal



Flunternstube



Buurestube

RESTAURANT ZOOCAFÉ

Kapazitäten

Frühstück

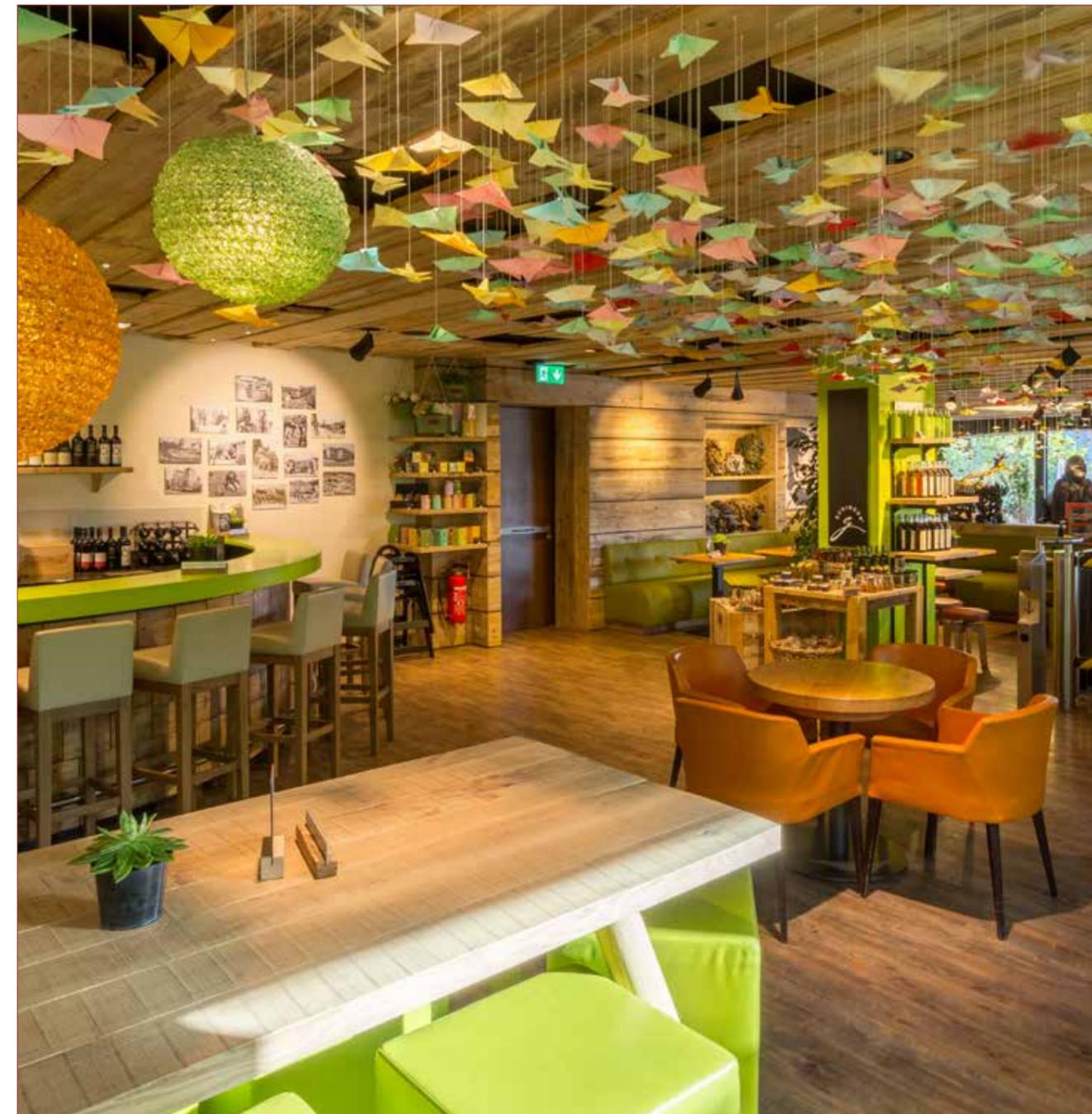
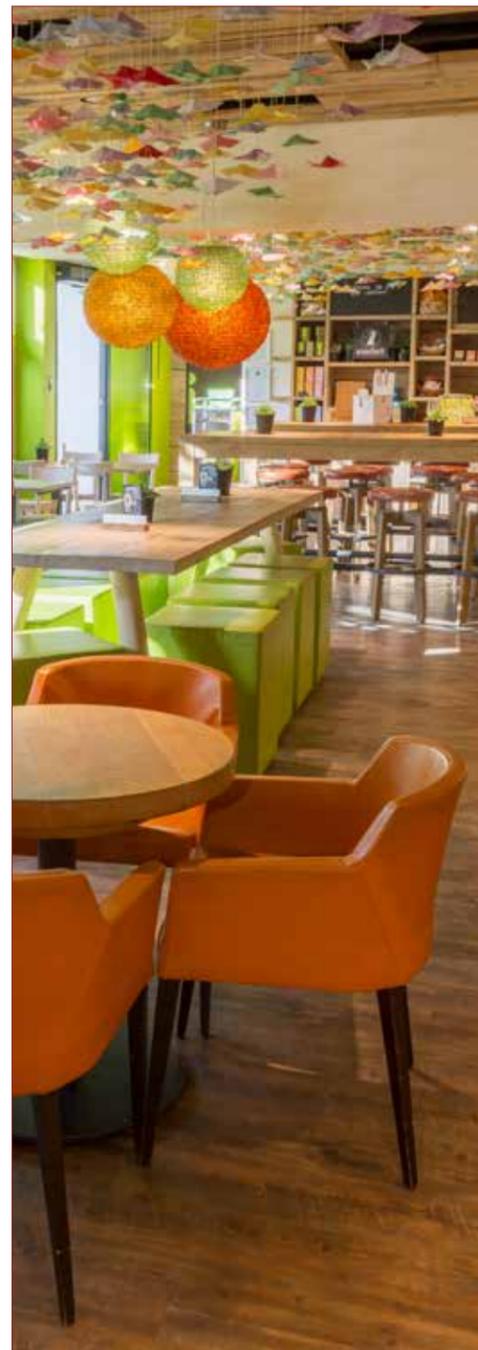
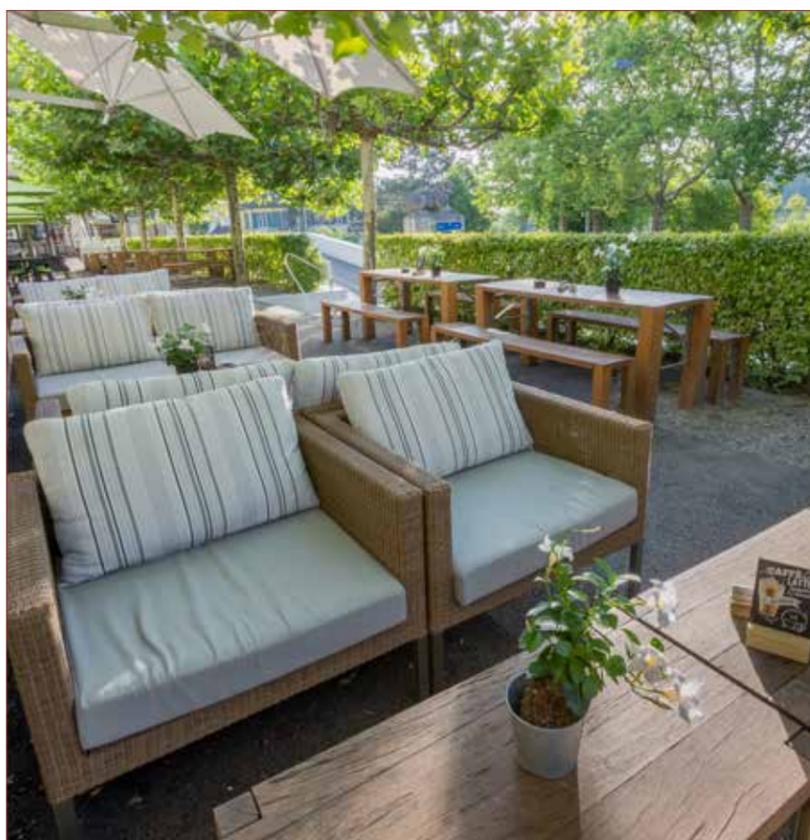
Apéro

max. Personen

60

80

Möchten Sie Ihren Zoobesuch mit einem Frühstück oder einem Welcome-Apéro starten? Das Zoocafé direkt beim Haupteingang bietet dafür den passenden Ort. Gestärkt geht Ihre Gruppe anschliessend auf die Erlebnisführung oder auf eigene Faust durch den Zoo.



TIERHÄUSER & AUSSENSTANDORTE

Verbringen Sie mit Ihren Gästen einen exklusiven Anlass im Herzen des Zoos. Aug in Aug mit den Tigern, mitten im Masoala Regenwald oder in der stimmungsvollen Atmosphäre der Aquarien? Die Wahl des Standorts richtet sich ganz nach Ihrer Vorliebe.

Kapazitäten	Apéro Apéro riche Flying Dinner	Bankett
Mora-Mora Bar	50	20
Polizeiposten Pantanal	50	–
Flamingos	50	–
Klösterligarten	100	100



Klösterligarten



Flamingos



Polizeiposten Pantanal



Mora-Mora Bar

TIERHÄUSER & AUSSENSTANDORTE

Kapazitäten	Apéro Apéro riche Flying Dinner	Bankett
Pinguine/Aquarien	150	-
Pinguine Aussenanlage	80	-
Löwenunterstand	20	-
Ganzes Löwenareal	300	-



TIERHÄUSER & AUSSENSTANDORTE

Kapazitäten	Apéro Apéro riche Flying Dinner	Bankett
Exotarium Regenwald (zwei Ebenen)	300	-
Exotarium Regenwald	150	80
Affenhaus	40	-
Löwenhaus	40	-
Forscherhütte/Schildkrötenhaus	30	-



ZOOLINO

Kapazitäten	max. Personen
Seminarbestuhlung	12

KAENG KRACHAN ELEFANTENPARK

Kapazitäten	max. Personen
Konzertbestuhlung	100
Seminarbestuhlung	40

SEMINARRÄUME

Verlassen Sie Ihre eigenen vier Wände und arbeiten Sie mit Ihrem Team im entspannten Umfeld des Zoos. Wir bieten nicht nur die passende Infrastruktur für Ihr Seminar, sondern auch zahlreiche Möglichkeiten fürs Rahmenprogramm.



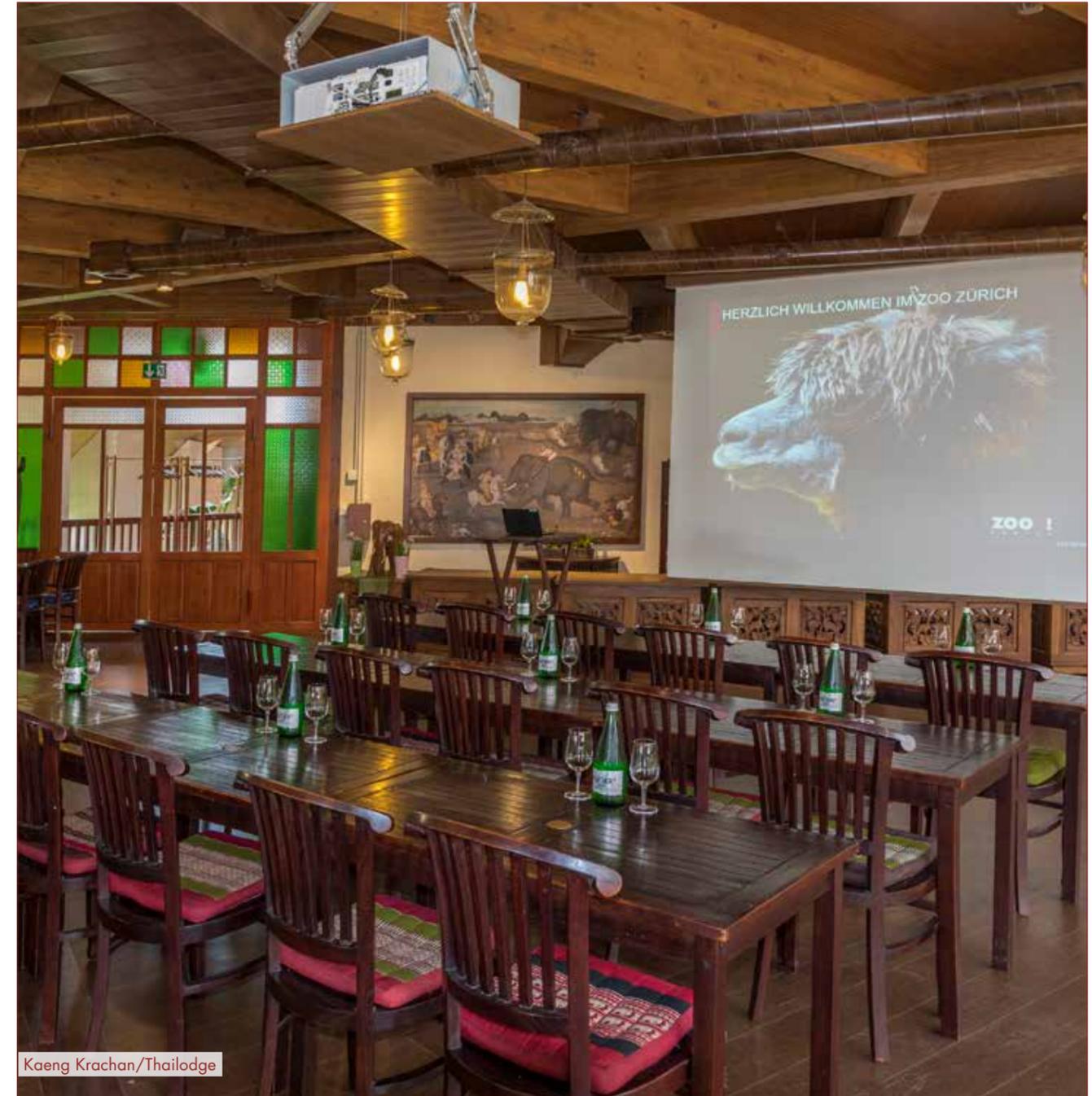
Zoolino/Bärenhöhle



Zoolino/Bärenhöhle



Kaeng Krachan/Thailodge



Kaeng Krachan/Thailodge

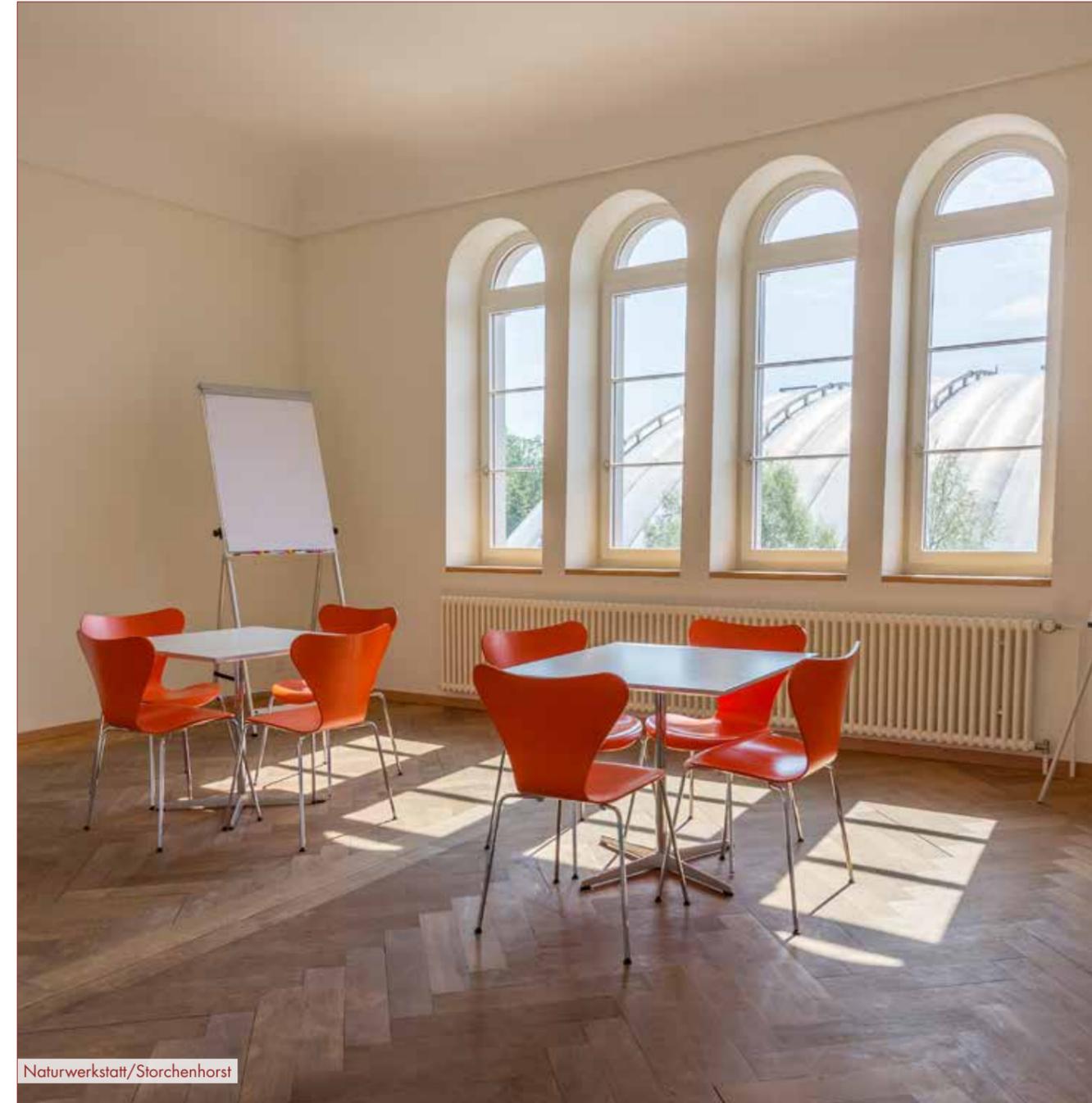
NATURWERKSTATT

Kapazitäten	max. Personen
Konzertbestuhlung	50
Seminarbestuhlung	30



SEMINARRÄUME

Seminare können auch in einer Stube im Restaurant Altes Klösterli abgehalten werden.



ERLEBNISFÜHRUNGEN FÜR GRUPPEN

Lassen Sie sich von unseren Zooführern durch den Zoo begleiten und erfahren Sie spannende Geschichten von den Tieren, deren Lebensräumen und unserem pulsierenden Zooalltag. Die Erlebnisführungen sind während oder nach den Zooöffnungszeiten in Deutsch, Englisch, Französisch sowie Italienisch möglich.

ALLGEMEINER ZORUNDGANG

Unsere Zooführer garantieren Ihnen einen spannenden Rundgang durch den Zoo. Sie beobachten verschiedene Tierarten, erhalten fundierte Informationen und Einblicke in die Aufgaben eines Zoos. Die Zooführer sind auf Ihrer Führung flexibel und gehen auf Tagesaktualitäten wie beispielsweise Jungtiere ein. Sie geben auf offene Fragen kompetent Antwort.

MASOALA REGENWALD

(1 ½ STUNDEN)

Mit dem Masoala Regenwald wirkt der Zoo Zürich als Botschafter für den Schutz einer faszinierenden Tier- und Pflanzenwelt und schafft eine direkte Verbindung zu diesem bedrohten Paradies der Artenvielfalt in Madagaskar. Auf der Masoala Führung tauchen Sie in den Regenwald ein und erhalten einen vertieften Einblick in das Masoala Projekt des Zoo Zürich.



ELEFANTEN IM KAENG KRACHAN

(1 ½ STUNDEN)

Die Elefantenführung vermittelt Spannendes zu den Asiatischen Elefanten und zum Elefantenpark. Zudem stellt sich das Naturschutzprojekt für die wildlebenden Elefanten vor, das der Zoo Zürich in Thailand unterstützt. Auf dem Weg zum Elefantenpark und zurück werden weitere Zootiere thematisiert.

MONGOLISCHE STEPPE

Auf der Führung in die Mongolische Steppe darf selbstverständlich ein Besuch bei den Kamelen und Yaks nicht fehlen. Im Jurtendorf erfahren Sie Spannendes über die Milch, das zentrale Thema der Ausstellung. Ergänzt wird die Führung durch das Entdecken der Tiere im Himalaya wie dem Tiger oder Schneeleopard.

PANTANAL – DAS SÜDAMERIKANISCHE FEUCHTGEBIET

Das Pantanal ist ein Feuchtgebiet in Brasilien, das eine enorme Artenvielfalt beherbergt. Auf der Führung durch das Pantanal im Zoo begegnen Sie Tapiren, Flamingos und auf der Affeninsel den Totenkopfflehen. Themen wie die lokale Lebensweise und der illegale Tierhandel werden im Polizeiposten vertieft.

POPULÄRE IRRTÜMER ÜBER TIERE

Leben Eintagsfliegen nur einen Tag? Nehmen Chamäleons die Farbe ihrer Umgebung an? Haben Elefanten Angst vor Mäusen? Entlarven Sie Halb- und Unwahrheiten über Tiere.

LÖWE, TIGER & CO.

Diese Führung führt zu den Grosskatzen. Die Indischen Löwen, der Amurtiger und der Schneeleopard sind zwar alles Asiaten, leben aber in gegensätzlichen Lebensräumen. Lassen Sie sich auf eine Reise mitnehmen – von Indien nach Ostrussland, mit Zwischenhalt in Kirgisien.

KOMMUNIKATION IM TIERREICH

Die Kommunikation im Tierreich zählt zum Faszinierendsten, was die Zoologie zu bieten hat. Im Tierreich findet man zum Teil sehr einfache, aber sehr effektive Formen der Kommunikation. Kommunikation dient der Partnerfindung, Kontaktaufnahme zwischen Mutter und Jungtier, dem Warnen, der Tarnung usw.

Weitere Führungsthemen finden Sie auf unserer Webseite: zoo.ch



Erlebnisführung

ANGEBOT GASTRONOMIE

Die Restaurationsbetriebe des Zoo Zürich setzen vom Einkauf bis zur Verarbeitung auf ökologische, ökonomische und soziale Nachhaltigkeit. Die Zoorestaurants verarbeiten soweit als möglich nur regionale, nachhaltig produzierte und saisongerechte Produkte. Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus tiergerechter Haltung in der Schweiz.

Aus allen Umsätzen der Zoorestaurants und Zooshops gehen zwei Prozent zuhanden der Naturschutzprojekte des Zoo Zürich.



Elefanten Brunch in der Thailodge **CHF 46.00**

KALTE KÖSTLICHKEITEN

- Butter-, Laugen- und Vollkornkipfeli
- Exotisches Müsli mit Kokosmilch (vegan)
- Reichhaltige Brot- und Brötchenauswahl
- Naturjoghurt
- Hausgemachter Butterzopf
- Hausgemachter Kräuteraufstrich
- Fruchtsalat mit Vanille
- Verschiedene Käse- und Wurstsorten aus der Region
- Hausgemachte exotische, saisonale Konfitüren und Nuss-Ingwer-Crème
- Wakame-Gurkensalat
- Blumenkohl asiatische Art
- Spitzkohl

WARME GERICHTE

- Rührei mit gebratenem Speck
- Gebratener Reis mit Karotten, Lauch und Sojasauce
- Thainudeln
- Grünes Curry mit Schweinefleisch
- Tom Kha Gai
- Pouletgeschnetzeltes an Süss-Sauer Sauce

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

- Zwei verschiedene Desserts

GETRÄNKE INBEGRIFFEN

- Kaffee und Sirocco Bio Tee
- Heisse Schokolade und Ovomaltine
- Fruchtsäfte
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

BRUNCH

Mit unserem Brunchbuffet schaffen Sie für Ihre Gäste einen reichhaltigen Start in einen spannenden Zootag.



APÉRO

Wir bieten eine grosse Vielfalt an Apéro-Kompositionen mit Köstlichkeiten aus aller Welt.

Snacks pro Person

- | | |
|--|----------------|
| – Hausgemachte Manjok- und Gemüsechips | CHF 4.00 |
| – Gemischte Mini-Sandwiches | CHF 4.50 / St. |
| – Curry Cashewnüsse | CHF 4.00 |
| – Gemüsesticks mit Cocktail Dip | CHF 4.50 |
| – Früchtespiess | CHF 4.50 / St. |
| – Pouletspiess mit pikanter Limetten-Minz-Marinade | CHF 5.50 |
| – Rindsspiess mit Schaschlik Dip | CHF 5.50 |
| – Edamame | CHF 4.00 |
| – Süsskartoffelsalat mit Feta | CHF 4.50 |
| – Quinoa-Tomaten-Salat | CHF 4.50 |
| – Tabulé | CHF 4.50 |
| – Marinierte Fleischbällchen | CHF 4.50 |

Apéro-Pauschalen

Die folgenden Apéro-Vorschläge bieten Ihren Gästen ein breites Angebot, ohne dass Sie sich um genaue Bestellmengen kümmern müssen. Die Apéro-Pauschalen sind für eine Stunde berechnet.

Asiatischer Apéro **CHF 21.50**

- Gemüsesalat mit geröstetem Sesam
- Verschiedene Dim Sum
- Glasnudelsalat
- Gebeiztes Fischfilet mit Wasabi Dip
- Duftende Thai-Fleischbällchen

Afrikanischer Apéro **CHF 21.00**

- Rindsragout unter Süsskartoffelstampf
- Tomaten-Bananesalat
- Humus mit gerösteten Kräuter-Croûtons
- Süsshholz-Grissini mit Avocado Dip
- Pouletspiess mit Limetten-Minz-Marinade

Europäischer Apéro **CHF 19.00**

- Rindsspiess mit Schaschlik Dip
- Peperoni-Mousse mit Maisbrot
- Süsskartoffelsalat mit Feta
- Praliné von geräucherter Forelle mit Apfel und Joghurt
- Fenchel-Orangen-Salat mit Speck-Chip

Südamerikanischer Apéro **CHF 21.00**

- Andalusisches Gazpacho
- Rindsentrecôte an Chimichurri-Sauce auf Kräuterkartoffelstampf
- Mango-Poulet-Salat mit Curry
- Vegetarische Wraps
- Quinoa-Tomaten-Salat



APÉRO RICHE

Die folgenden Apéro riche-Vorschläge bieten Ihren Gästen ein breites Angebot, ohne dass Sie sich um genaue Bestellmengen kümmern müssen. Die Apéro riche-Pauschalen sind für zwei Stunden berechnet.

Asiatischer Apéro riche **CHF 48.00**

- Edamame
- Gemüse-Papayasalat mit gerösteten Erdnüssen
- Glasnudelsalat
- Thai-Rindstatar mit Koriander Dip
- Duftende Thai-Fleischbällchen
- Pikanter Rindfleischsalat «Yam Nue»
- Pouletspiess mit Erdnussauce
- Sushi im Glas mit Wasabi Dip (einheimischer Fisch)
- Hühnersuppe mit Koriander
- Mango-Ingwer-Lassi

Afrikanischer Apéro riche **CHF 45.00**

- Zitronen Couscous mit Datteln und Feigen
- Tomaten-Bananen-Salat
- Humus mit gerösteten Kräuter-Croûtons
- Süssholz-Grissinis mit Avocado Dip
- Rindsragout unter Süsskartoffelstampf
- Pouletspiess mit Limetten-Minz-Marinade
- Maissuppe
- Afrikanische Omelette
- Falafel mit Joghurt Dip
- Schokoladen-Bananencreme mit karamellierter weisser Schokolade

Europäischer Apéro riche **CHF 45.00**

- Peperonimousse mit Maisbrot
- Kartoffel-Trüffelsuppe
- Fenchel-Orangen-Salat mit Speck-Chip
- Chipolata serviert mit Senf
- Praliné von geräucherter Forelle mit Apfel und Joghurt
- Rindfleischspiess mit Schaschlik Dip
- Crêperöllchen mit Schnittlauchcrème
- Quiche Lorraine aus dem Ofen mit Sauerrahm
- Süsskartoffel-Salat mit Feta
- Bayerische Crème mit Himbeerkompott

Südamerikanischer Apéro riche **CHF 43.00**

- Andalusisches Gazpacho
- Rindsentrecôte an Chimichurri-Sauce auf Kräuterkartoffelstampf
- Quinoa-Tomaten-Salat
- Gauchowurst auf Süsskartoffelsalat
- Mango-Poulet-Salat mit Curry
- Gebratenes Hechtfilet auf Safran-Couscous-Salat mit Tomatensalsa
- Pouletspiess mit Avocado Dip
- Verschiedene Wraps
- Caipirinha-Mousse



FLYING DINNER / FLYING BUFFET

Die Mengen beim Flying Dinner sind so kalkuliert, dass Ihren Gästen danach der Magen bestimmt nicht mehr knurrt. Es ist eine vollwertige Mahlzeit.

Asiatisch **CHF 74.00**

- Rindstafelspitz mit Gemüse in Zitronengrasspik und Wasabi Dip
- Pikante Rindfleischbällchen auf gebratenem Reis
- Kohlsuppe
- Gebratener Tofu mit Kokosnuss-Sauce
- Gebratene Pouletstreifen mit Pak Choi, Sprossen und Gemüse
- Gebratenes Fischfilet mit Gemüse
- Zwei verschiedene Desserts im Glas

Afrikanisch **CHF 69.00**

- Taboulé
- Gemüsecurry mit Kichererbsen, Linsen und Kartoffeln
- Tomaten-Bananensalat
- Poulet an Tomaten-Kokosnuss-Sauce mit Duftreis
- Süsskartoffelsuppe mit Erdnüssen und Einlage
- Rindfleisch-Eintopf mit Süsskartoffelstampf
- Zwei verschiedene Desserts im Glas

Europäisch **CHF 73.00**

- Hüttenkäse-Tatar mit Zwiebelbrot-Chip
- Kalbsfrikadelle auf Erbsenmousseline und Zwiebelkonfit
- Forellenfilet in Zitronenöl auf Toskanischem Brotsalat
- Polenta-Suppe
- Rindsragout mit Portweinsauce und Selleriestampf
- Gnocchi mit Kirschtomate und Basilikum
- Zwei verschiedene Desserts im Glas

Südamerikanisch **CHF 71.00**

- Tomaten-Suppe mit Honig und Chili
- Chili con Carne
- Mango-Poulet-Salat mit Curry
- Peruanische Reispfanne mit frischem Fisch (je nach Fang)
- Verschiedene Wraps
- Rindsentrecôte an Chimichurri-Sauce auf Kräuterkartoffelstampf
- Zwei verschiedene Desserts im Glas



BUFFET

Lassen Sie sich verwöhnen von unseren reichhaltigen Buffets mit Speisen aus vier Kontinenten. Der krönende Abschluss ist ein unvergessliches Dessertbuffet. Ab 30 Personen.

Asiatisches Buffet CHF 87.00

VORSPEISEN

- Wakame-Gurkensalat
- Spitzkohl mit mariniertem Tofu
- Rettich-Algensalat
- Gemüse im Reisblatt
- Hühnersuppe serviert mit Koriander und Reisbrot
- Papaya-Salat
- Mit Ingwer-Chili-Koriander gebeiztes Fischfilet
- Glasnudelsalat
- Pouletspiess mit Avocado Dip
- Verschiedene Wraps
- Caipirinha-Mousse

HAUPTGERICHTE

- Rotes Curry mit Gemüse
- Gebratener Reis
- Grünes Curry mit Rindfleisch, Ingwer und Zitronengras
- Poulet an Süss-Sauer-Sauce mit Ananas und Peperoni
- Gemüseragout mit Schlangenbohnen, Kartoffeln, Auberginen und Tomaten
- Frühlingsrollen auf Bananenblättern
- Thai Nudeln
- Gedämpfter Jasminreis
- Gebratener Kahla pli
- Wokgemüse

DESSERT

- Asiatisches Dessertbuffet

ERWEITERUNG ZU IHREM BUFFET PRO PERSON

- Schweinsbraten mit Zitronengras gespickt CHF 10.00
- Rindsentrecôte mit Ingwer in Chili-Honigmarinade CHF 15.00
- Rindsfilet in Sesamkruste und Mangochutney CHF 20.00

Afrikanisches Buffet CHF 87.00

VORSPEISEN

- Rindfleischspiess an Pfeffermarinade
- Tabulé
- Humus mit Kräuter-Croûtons
- Weisskohl mit Speck
- Karotten-Orangensalat mit Ingwer
- Maissuppe mit gebackenem Mais
- Tomaten-Bohnensalat
- Gebratener Tagesfisch

HAUPTGERICHTE

- Kalbsschulter mit Dattel-Feigen-Chutney
- Marokkanischer Quinoa
- Poulet «Au Coco» an Tomaten-Kokosnuss-Sauce
- Fischfilet auf Mangoldrahmgemüse mit Limetten
- Süsskartoffeln
- Ofengemüse
- Madagassisches Gemüseragout mit Kichererbsen, Linsen und Zitronengras
- Bohnen
- Gewürzreis

DESSERT

- Exotisches Dessertbuffet

ERWEITERUNG ZU IHREM BUFFET PRO PERSON

- Kalbsrücken aus dem Ofen mit Pfeffersauce CHF 15.00
- Rindsentrecôte mit Senf-Honigjus CHF 15.00
- Rindsfilet mit afrikanischer Rotweinsauce CHF 20.00

Europäisches Buffet CHF 87.00

VORSPEISEN

- Rindstatar mit Kapern Dip
- Toskanischer Brotsalat
- Gemüsestrudel
- Mariniertes Feta mit Kräutern
- Antipasti-Gemüse mit Sbrinz
- Trüffel-Kartoffel-Suppe
- Randensalat mit Apfel
- Walliser Rohschinken mit Grissini
- Blattsalate mit verschiedenen Dressings

HAUPTGERICHTE

- Zweierlei Spiesse (Rind, Schwein)
- Spätzli
- Gebackenes Poulet aus dem Ofen
- Fischfilet auf saisonalem Gemüse
- Tortillas
- Kartoffel-Lauchgratin
- Rösti
- Saisonale Gemüsepfanne
- Teigwaren

DESSERT

- Traditionelles Dessertbuffet

ERWEITERUNG ZU IHREM BUFFET PRO PERSON

- Kalbsrücken aus dem Ofen mit Pfeffersauce CHF 15.00
- Rindsentrecôte mit Senf-Honigjus CHF 15.00
- Rindsfilet im Thymianmantel CHF 20.00

Südamerikanisches Buffet **CHF 87.00**

VORSPEISEN

- Andalusische Gazpacho
- Mais-Bohnensalat
- Blattsalate
- Verschiedene Tortillas
- Süsskartoffelsalat «Jamaikanische Art»
- Pão de Queijo (brasilianische Käsebrötchen)
- Mango-Pouletsalat mit Curry
- Rindfleischspieß mit Avocado Dip

HAUPTGERICHTE

- Gaucho-Wurst
- Baked potatoes mit Sauerrahm
- Gaucho-Spiesse (Rind, Poulet)
- Schweinskrustenbraten
- Grilliertes Fischfilet (je nach Fang)
- Grillgemüse
- Kräuterpolenta
- Kubanischer Reis
- Argentinischer Gemüseeintopf
- Maiskolben

DESSERT

- Südamerikanisches Dessertbuffet

ERWEITERUNG ZU IHREM BUFFET PRO PERSON

- Grillierte Kalbshaxen **CHF 15.00**
- Rindsentrecôte **CHF 20.00**
- Rinds-Rib Eye am Stück gebraten **CHF 20.00**



Grillbuffet Standard **CHF 65.00**

VORSPEISEN

- Andalusische Gazpacho
- Pikant marinierte Oliven
- Saisonale Salate und Blattsalate
- Verschiedene Dips

VOM GRILL

- Pouletflügeli
- Schweinshalssteak
- Verschiedene Würste
- Fleischspiesse (Rind, Poulet)
- Grillgemüse
- Baked potatoes mit Sauerrahm
- Feurige Kartoffeln
- Maiskolben
- Chimichurri-Sauce, Chilibutter, Kräuterbutter

DESSERT

- Dessertbuffet

Grillplausch Deluxe **CHF 98.00**

VORSPEISEN

- Andalusische Gazpacho
- Pikant marinierte Oliven
- Saisonale Salate und Blattsalate
- Gebackene Jalapeños
- Verschiedene Dips

VOM GRILL

- Pouletflügeli
- Schweinshalssteak
- Verschiedene Würste
- Rinds-Rib Eye am Stück
- Fleischspiesse (Lamm, Poulet)
- Aromatisiertes Forellenfilet im Backpapier
- Grillgemüse
- Baked potatoes mit Sauerrahm
- Maiskolben
- Feurige Kartoffeln
- Chimichurri-Sauce, Chilibutter, Kräuterbutter, verschiedene Saucen

DESSERT

- Dessertbuffet



MENÜVORSCHLÄGE

Lassen Sie sich verwöhnen von unseren reichhaltigen Buffets mit Speisen aus vier Kontinenten. Die Menüs sind für Gruppen ab 30 Personen zusammengestellt.

Asiatisches Menü **CHF 86.00**

- Gemüsesalat mit Sojasprossen CHF 12.50
- Tom-Kha-Gai-Suppe mit Pilzen und Poulet CHF 10.50
- Kalbsfilet in Aromen pochiert an Erdnuss-Sauce mit Duftreis und gebratenem Gemüse CHF 52.00
- Süsses Sushi mit eingelegten Mini-Bananen in Kokosnussmilch und Chili, serviert mit Mango-glace CHF 16.00

Afrikanisches Menü **CHF 82.00**

- Südafrikanischer Bananensalat mit Curry-Zitronendressing CHF 9.50
- Tomaten-Kokossuppe mit Pfefferschäum CHF 10.50
- Rindsfilet an Rotweinsauce mit Süsskartoffel und Gemüse CHF 52.00
- Kaffee-Crème Brûlée mit Sauerrahmglace und Früchtemosaik CHF 14.50

Europäisches Menü **CHF 90.00**

- Dreierlei aus Europa (Tatar/Antipasti/skandinavische Fischrolle) CHF 19.50
- Karottensuppe mit Flûtes CHF 10.50
- Kalbsrücken an Kräuterrahmsauce mit gebackenem Brotknödel und saisonalem Gemüse CHF 49.00
- Bayerische Crème mit Waldbeerenkompott und Joghurtglace CHF 16.00

Südamerikanisches Menü **CHF 90.00**

- Caesar Salad mit gebratenem Speck und Parmesansplitter CHF 16.50
- Süsskartoffelsuppe mit Erdnüssen CHF 12.50
- Rinds-Rib-Eye am Stück gebraten an pikanter Tomaten-Kräutersalsa mit feurigen Kartoffeln und Ofengemüse CHF 52.50
- Kubanisches Schokoladenmousse mit Mangokompott CHF 13.50

Gala Menü **CHF 98.00**

- Tomatenessenz mit hausgemachten Ravioli CHF 14.00
- Konfierte Lachsforelle mit Auberginen CHF 19.00
- Variation vom Kalb (Bäggli) und Rind (Filet) mit Parmesan-Polenta und glasierten Karotten CHF 54.00
- Ananasmousse mit Passionsfrucht, Minzpesto und Vanilleglace CHF 16.00

Vegetarische Hauptgänge

- Bio Acquerello-Risotto mit gebratenem Gemüse und Tomatenpesto CHF 34.00
- Gemüsecurry mit Kichererbsen, Linsen und Zitronengras CHF 34.00
- Madagassische Ravioli auf Mangold-Gemüse CHF 34.00

Dessertbuffet

- Exotisches Dessertbuffet CHF 26.00
- Exotisches Dessertbuffet mit Schweizer Käseauswahl CHF 32.00

INFORMATIONEN

PREISE

Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer,
gültig ab 1.1.2018

Kaeng Krachan Elefantenpark	Maximale Miete*	Servicepauschale	Mindestumsatz Catering
Apéro	–	150.00	250.00
Apéro riche (So–Mi)	540.00	250.00	750.00
Apéro riche (Do–Sa)	540.00	250.00	1500.00
Brunch/Mittagessen	540.00	350.00	1500.00
Flying Dinner (So–Mi)	1450.00	350.00	2000.00
Flying Dinner (Do–Sa)	1450.00	350.00	3000.00
Bankett (So–Mi)	1450.00	550.00	3000.00
Bankett (Do–Sa)	1450.00	550.00	4000.00

Restaurant Masoala	Maximale Miete*	Servicepauschale	Mindestumsatz Catering
Flying Dinner/Bankett	1950.00	–	4000.00
Umstuhlung auf runde Tische	350.00		

Restaurant Pantanal	Maximale Miete*	Servicepauschale	Mindestumsatz Catering
Rio Paraguay	–	–	4000.00
Miranda	–	–	6000.00

Tierhäuser und Aussenstandorte	Maximale Miete*	Servicepauschale	Mindestumsatz Catering
Apéro	–	150.00	250.00
Apéro riche	540.00	250.00	750.00
Flying Dinner	850.00	350.00	2000.00
Bankett	850.00	550.00	2000.00

Mora-Mora Bar	Maximale Miete*	Servicepauschale	Mindestumsatz Catering
Apéro	–	150.00**	250.00
Apéro riche	540.00	250.00**	750.00
Bankett/Flyinig Dinner	700.00	–	1500.00

Ganzer Zoo

An einem Sommerabend ab 16.00 Uhr zur exklusiven Nutzung. Pauschal 37'000.00; der Preis versteht sich inkl. Zoeeintritt, alle Tierhäuser inkl. Masoala Regenwald und Kaeng Krachan Elefantenpark bis 21.00 Uhr geöffnet. Kurzpräsentationen à 15 Minuten zu verschiedenen Themen.

* Die Maximale Miete reduziert sich je nach Anzahl Personen in der Kombination mit der Höhe des Gastronomie-Umsatzes oder kann wegfallen. Gerne beraten wir Sie und stellen Ihnen Ihre persönlichen Konditionen zusammen.

** Nur nach Zooschluss

*** Bis 50 Personen gelten die angegebenen Preise. Ab 51 Personen beraten wir Sie gerne individuell und stellen Ihnen Ihre persönlichen Konditionen zusammen.

Seminarräume	Miete halbtags	Miete ganztags
NATURWERKSTATT	340.00	650.00
Technik: Beamer, Leinwand	100.00	
ZOOLINO	100.00	200.00
Technik: Plasmabildschirm	80.00	
KAENG KRACHAN	700.00	1300.00
Technik: Beamer, Leinwand, Mikrofon	540.00	
Infrastruktur: Flip Chart/Whiteboard	25.00/Stück	
Moderationskoffer	25.00/Koffer	

Kaffeepause pro Person: 15.00

Zoeeintritt pro Person: 26.00

Erlebnisführungen***	1 Stunde	1 ½ Stunde	2 Stunden
Bis 10 Personen	512.00	576.00	640.00
Bis 20 Personen	640.00	720.00	800.00
Jeder weitere Erwachsene	32.00	36.00	40.00
Jeder weitere Jugendliche	25.00	29.00	33.00
Jedes weitere Kind	20.00	24.00	28.00

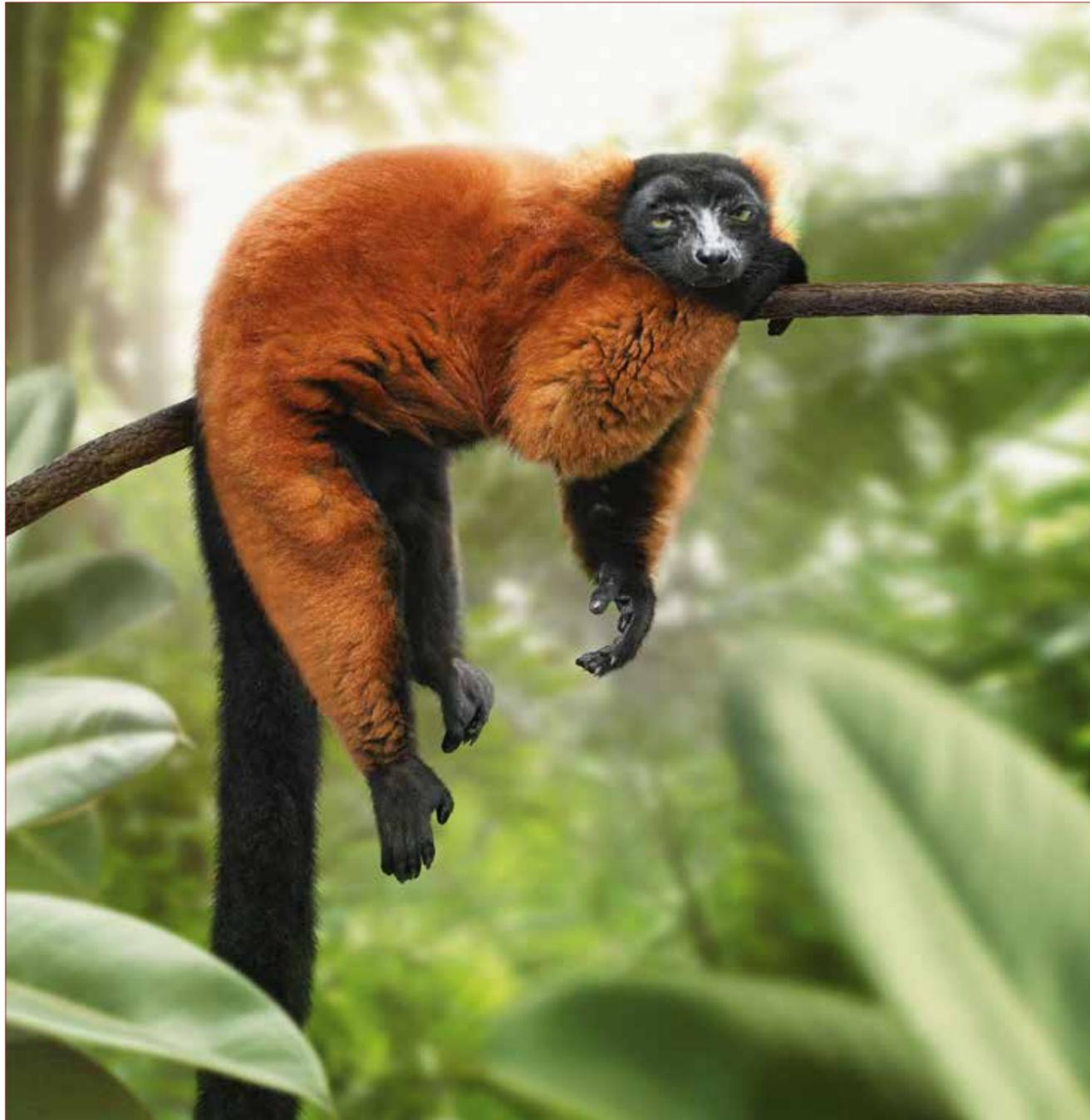
Anlassbegleitung durch einen Zooführer

Die Zooführer stehen Ihnen gerne auch während dem Apéro oder dem Apéro riche für weitere Fragen zur Verfügung. (75.00 pro Stunde je Zooführer)

Masoala Express

Der Masoala Express kann von März bis Oktober nach den Öffnungszeiten für private Gruppen gemietet werden. Kapazität: 40 Personen. Einfach: 220.00; Retour: 350.00.

INFORMATIONEN KONDITIONEN



Eventstandorte

Ein Anlass im Zoo Zürich ist mit einer Erlebnisführung verbunden, ausser in den Restaurants Pantanal und Altes Klösterli sowie im Klösterligarten.

Einschränkungen

Während den Zooöffnungszeiten (März bis Oktober 9.00 bis 18.00 Uhr, November bis Februar 9.00 bis 17.00 Uhr) können Anlässe nur an folgenden Standorten durchgeführt werden:

- Kaeng Krachan Elefantenpark
- Mora-Mora Bar
- Restaurant Altes Klösterli

Sonntag bis Mittwoch können an allen Standorten Anlässe ab 20 Personen durchgeführt werden.

Donnerstag bis Samstag bieten wir folgende Locations nur für Gruppen ab 50 Personen und für Apéro riche, Flying Dinner und Bankette an:

- Kaeng Krachan Elefantenpark
- Restaurant Masoala
- Restaurant Pantanal

Musikalische und andere Darbietungen sind in den Tierhäusern und an den Aussenstandorten aus Rücksicht auf die Tiere nicht erlaubt.

Aus Rücksicht auf die Bedürfnisse der Tiere sind folgende Standorte zeitlich begrenzt:

bis 22.00 Uhr Klösterligarten

bis 22.30 Uhr Mora-Mora Bar, Tierhäuser und Aussenstandorte

bis 23.30 Uhr Kaeng Krachan Elefantenpark

Erlebnisführungen

- Der Zoeeintritt ist im Führungspreis inbegriffen
- Pro 25 Teilnehmer stellen wir Ihnen einen Zooführer zur Verfügung
- Sprachen: Deutsch, Englisch (Französisch und Italienisch auf Anfrage)
- Freikarten und Jahreskarten haben für die Führung keine Gültigkeit



KONTAKT

In der Eventabteilung beraten wir Sie gerne persönlich:

Montag bis Freitag

8.00 bis 12.00 Uhr und 13.00 bis 17.00 Uhr

Telefon +41 (0)44 254 25 33

Mail event@zoo.ch

zoo.ch/event

ZOOH!
Z Ü R I C H

Zoo Zürich AG
Zürichbergstrasse 221
CH-8044 Zürich
T +41 (0)44 254 25 00
zoo@zoo.ch
www.zoo.ch

Wer Tiere kennt, wird Tiere schützen.