

ERLEBNISSE VERSCHENKEN!



AFRICAMBO Abend bei den Elefanten

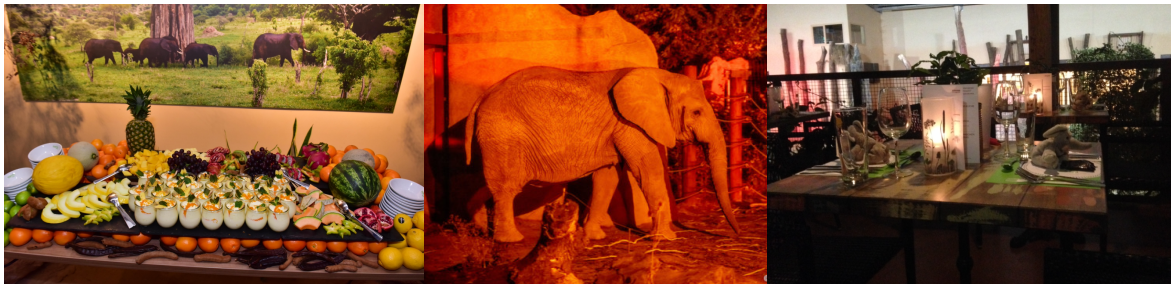
Erleben Sie die faszinierende Tierwelt Afrikas tierisch nah und genießen Sie beim AFRICAMBO Abend die Küche & Kultur Ostafrikas!



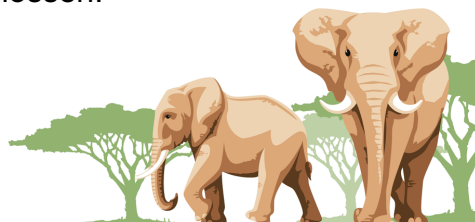
Termine: **15.11.2025**
Beginn: 18:00 Uhr, Treffpunkt Haupteingang (Zooallee 1)
Ort: AFRICAMBO Erlebniswelt (im Elefantenhaus)

Tickets: **99,00 € pro Person**
(inkl. Buffet, Getränken, Zoeeintritt,
Taschenlampenführung und kulturellem Beitrag)

Reservierung: <https://zoo-magdeburg.ticketfritz.de>



Ausschließlich über Vorreservierung. Die Tickets sind termingebunden und vom Umtausch ausgeschlossen.



Unsere aktuellen Datenschutzhinweise finden Sie hier: <https://www.zoo-magdeburg.de>

ZOOLOGISCHER GARTEN MAGDEBURG gGmbH, Zooallee 1, 39124 Magdeburg, www.zoo-magdeburg.de

AFRICAMBO ABEND IM ELEFANTENHAUS 2025

Gerne heißen wir Sie mit einem eisgekühlten Cider oder wahlweise einem Glas Mangosaft in der AFRICAMBO Erlebniswelt herzlich willkommen.

BUFFET

Auch in Afrika spielt die **Suppe** eine wichtige Rolle, so reicht man sie gern vor dem Essen oder als Mahlzeit für zwischendurch.

Afrikanische Erdnuss-Lauch-Suppe

Salate dürfen zu keinem Essen fehlen und werden frisch, nach traditionell afrikanischem Rezept, direkt am Salatbuffet für Sie zubereitet.

Hackfleischsalat mit Linsen, Süßkartoffeln, frischer Petersilie und Knoblauch

Kichererbsensalat mit Tomaten, Minze, Zwiebeln, Kardamom und Chili

Mais-Brechbohnen-Salat mit Schmand und Tandoori

afrikanischer Tomaten-Brot-Salat mit Zwiebeln und Rucola

Weiter können Sie sich an unserem raffinierten **Blattsalatbuffet** bedienen und haben die Wahl aus jung geernteten Blattsalaten. Darunter befindet sich ebenso der Lollo Rosso, welcher durch seinen nussigen Geschmack besticht, wie auch der Römersalat, Radicchio, Rucola und Eichblattsalat, mit ihren würzigen Nuancen. Abgerundet wird das Ganze durch den zitronigen Geschmack des Lollo Biondo. Dazu reichen wir eine Vielzahl frischer Kräuter, Sprossen, Sesam, getrocknete Aprikosen und einem Papaya-Limetten-Dressing.

Warme Delikatessen aus der Küche Afrikas

Saté Spieß vom Schwein auf Zucchini-Gemüse und gegrillter Ananas

Fischcurry mit Mango

Gebackene Knoblauch-Putenunterkeulen mit frischem Rosmarin

Ergänzt wird das Ganze durch

Süßkartoffel-Selleriepüree mit Thymian

Gemüse Tajine mit Möhren, Erbsen, Steckrübe, Ingwer und Kokosmilch

Gebackener Ziegenkäse mit Spinat

Abgerundet wird unsere Reise durch das kulinarische Leben Afrikas an unserer **Oase voller Leben**. Wir bieten Ihnen außergewöhnlich frischen Genuss

mit vitaminreichen Gaumenfreuden durch eine Vielzahl exotischer Früchte

Kokos-Panna Cotta mit Pflaumen

GETRÄNKE

Bad Brückenaauer Mineralwasser Medium/ Naturell
Auswahl an Diesdorfer Säften:
Mosti Apfel / Rhabarber / Quitte / Cola

Radeberger Pils & alkoholfrei
Schöffelhofer Hefeweizen hell & alkoholfrei

Rotwein, Südafrika trocken
Weißwein, Südafrika, trocken

Alle weiteren Getränke sind im Angebot nicht enthalten. Änderungen vorbehalten!