

# ZOOEVENTS

FEIERN SIE  
IM ZOO!  
[zoo.ch/event](http://zoo.ch/event)



Unsere Partner:



Zürcher  
Kantonalbank



die Mobiliar MIGROS

**zoo** *h!*  
ZÜRICH

# 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 die neue Australienanlage mit Koalas, Kängurus und Riesenwaranen.

## INHALT

Über den Zoo Zürich	3
Thailodge im Kaeng Krachan Elefantenpark	4
Restaurant Masoala	6
Restaurant Pantanal	8
Restaurant Altes Klösterli	10
Restaurant Zoocafé	12
Tierhäuser und Aussenstandorte	14
Seminarräume	20
Erlebnisführungen	24
Angebote Gastronomie	26
Preise	36
Konditionen	39
Kontakt	40



# KAENG KRACHAN ELEFANTENPARK

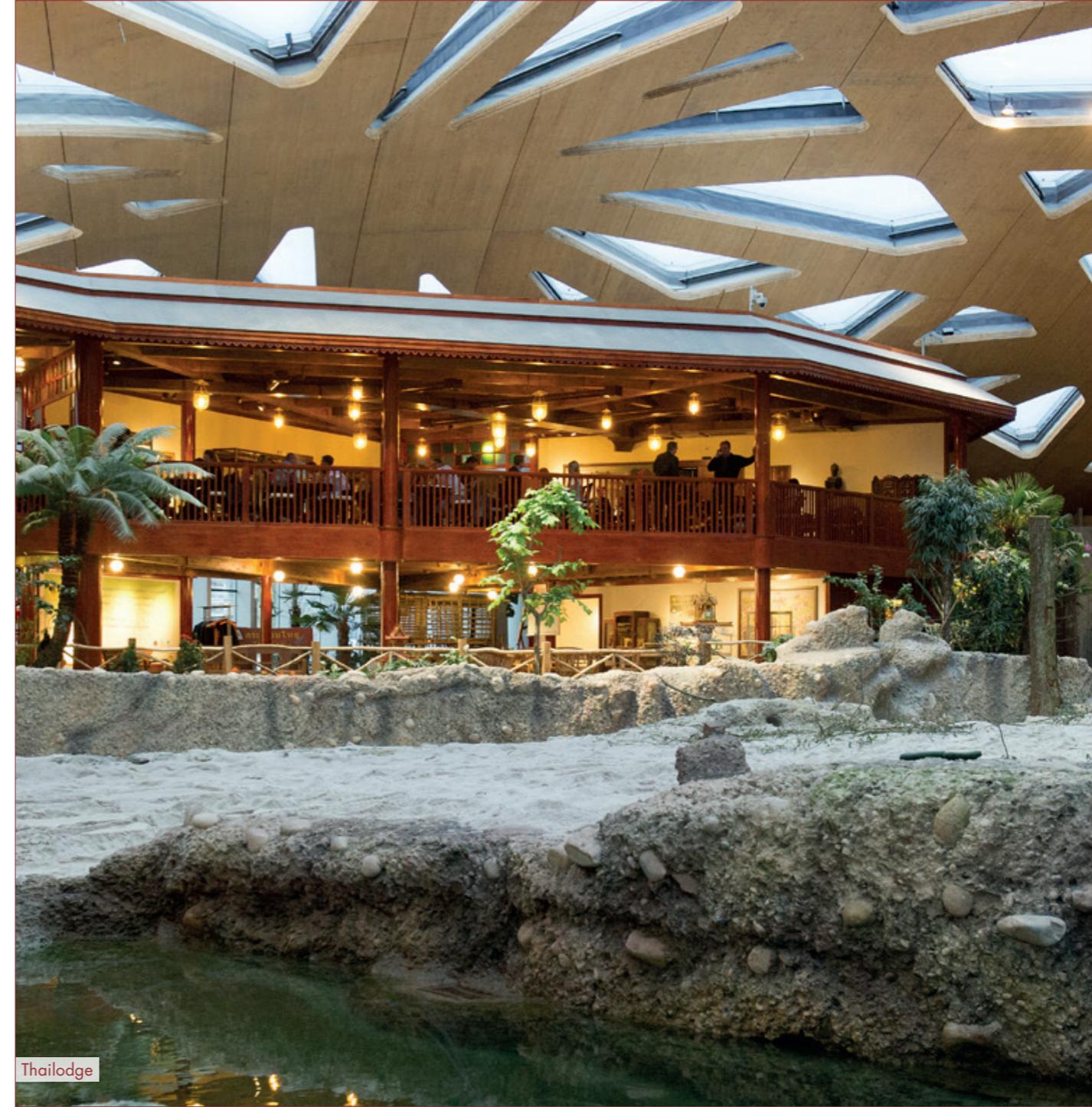
Kapazitäten (max. Personen)

Brunch | Mittagessen | Abendessen

Apéro | Apéro riche | Flying Dinner

Thailodge EG & OG	-	200
Thailodge OG	100	140

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 Elefantenpark bietet zahlreiche Möglichkeiten für Anlässe mit bis zu 200 Gästen.



# RESTAURANT MASOALA

Kapazitäten (max. Personen)

Abendessen

Apéro | Apéro riche | Flying Dinner

Restaurant	-	230
Restaurant, an langen Tischen	220	-
Restaurant, an runden Tischen	150	-

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 im Restaurant Masoala madagassische Spezialitäten, erfrischende Drinks und verführerische Desserts.

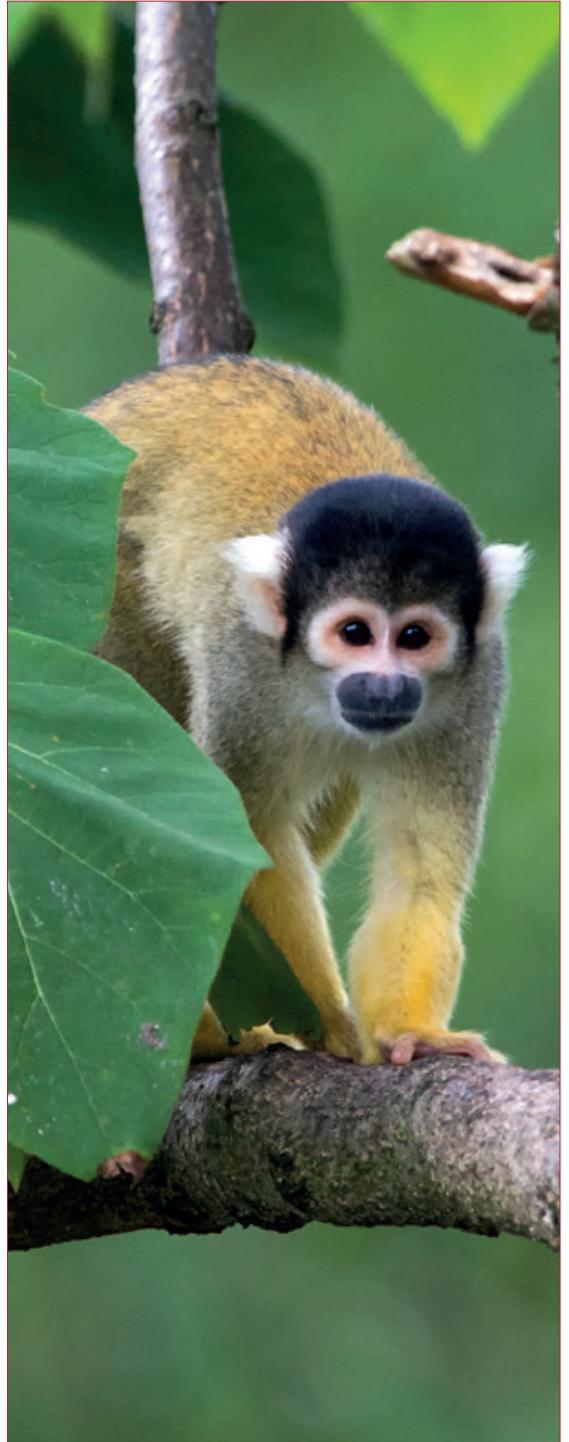


# RESTAURANT PANTANAL

## Kapazitäten (max. Personen)

	Abendessen
Saal Rio Paraguay	160
Saal Miranda	190
Beide Säle	350
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 350 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.



# RESTAURANT ALTES KLÖSTERLI

Kapazitäten (max. Personen)

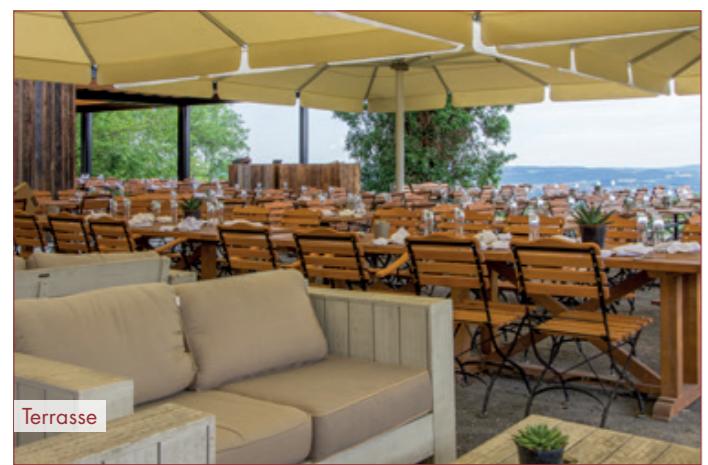
Apéro | Mittagessen | Abendessen

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

Das Restaurant Altes Klösterli serviert moderne Schweizer Küche in gemütlicher Atmosphäre. Ihr Anlass 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



Terrasse



Buurestube



St. Martins Saal

# RESTAURANT ZOOCAFÉ

Kapazitäten (max. Personen)

Frühstück | Apéro | Apéro riche

Frühstück	60
Apéro	80

Möchten Sie Ihren Zoobesuch mit einem Frühstück oder einem 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

## Kapazitäten (max. Personen)

	Apéro	Apéro riche	Flying Dinner	Abendessen
Mora-Mora Bar	40	35	35	20
Australien	50	-	-	-
Polizeiposten Pantanal	50	50	50	-
Flamingos	70	70	70	-
Klösterligarten	100	100	100	100



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.

# TIERHÄUSER & AUSSENSTANDORTE

Kapazitäten (max. Personen)

Apéro | Apéro riche | Flying Dinner      Abendessen

	Apéro	Apéro riche	Flying Dinner	Abendessen
Exotarium Regenwald	130	60		
Pinguine/Aquarien	130	24		
Exotarium Regenwald & Pinguine/Aquarien	280	—		
Pinguine Aussenanlage	80	—		



# TIERHÄUSER & AUSSENSTANDORTE

Kapazitäten (max. Personen)

Apéro | Apéro riche | Flying Dinner

Abendessen

	Apéro	Apéro riche	Flying Dinner	Abendessen
Menschenaffenhaus bei den Gibbons	60	—	—	—
Forscherhütte/Schildkrötenhaus	30	20	—	—
Löwenhaus	30	—	—	—
Löwenunterstand	20	—	—	—
Ganzes Löwenareal	300	60	—	—
Klösterligarten	100	100	—	—



## ZOOLINO/BÄRENHÖHLE

Kapazitäten	max. Personen
Seminarbestuhlung	12



## NATURWERKSTATT/FUCHSBAU

Kapazitäten	max. Personen
Konzertbestuhlung	50
Seminarbestuhlung	30

Zusätzlich können drei kleine Workshopräume genutzt werden.



## 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.



## KAENG KRACHAN ELEFANTENPARK

### Kapazitäten

THAILODGE

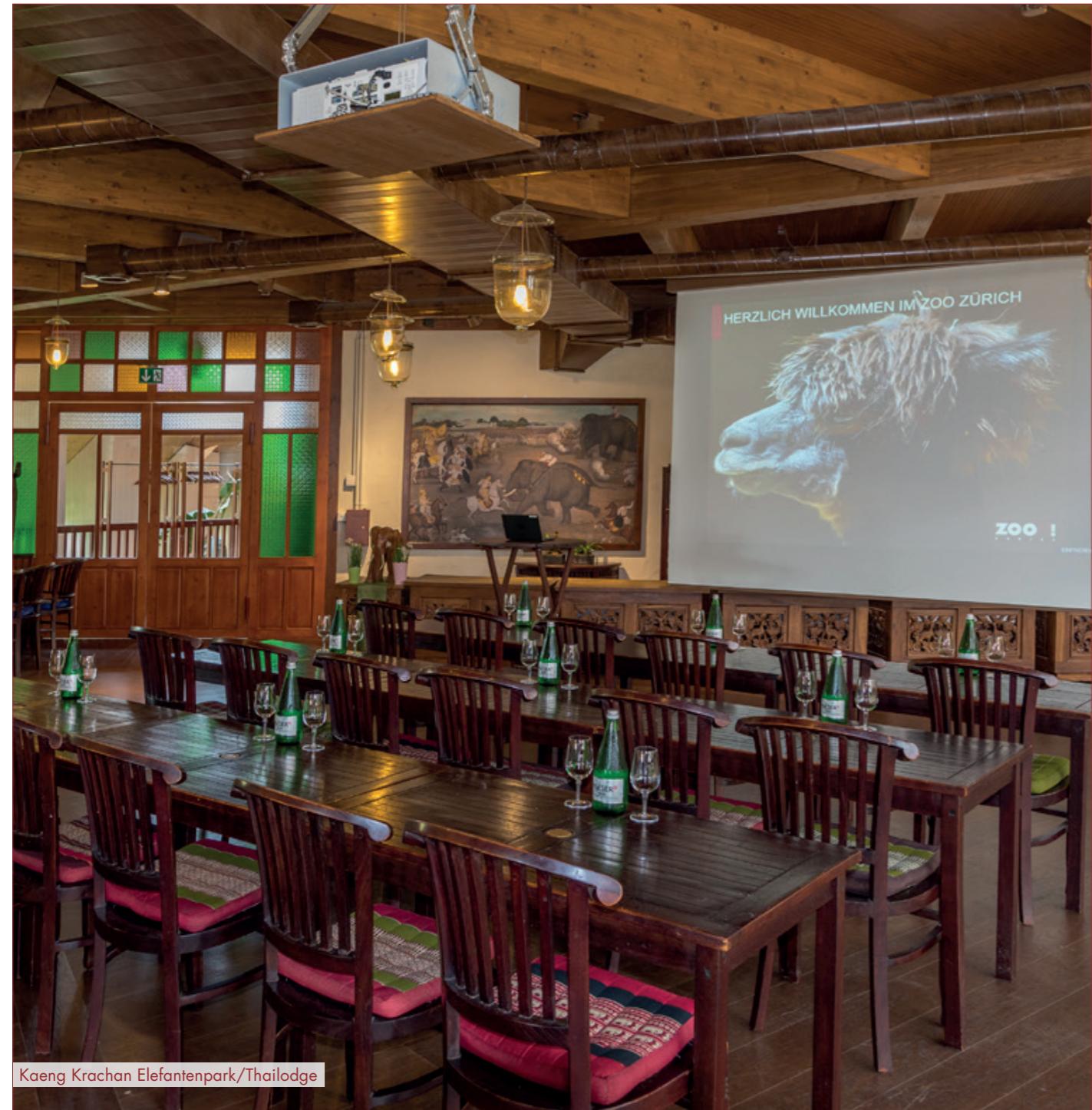
Konzertbestuhlung

max. Personen

100

Seminarbestuhlung

40



## RESTAURANT PANTANAL

### Kapazitäten

SAAL RIO PARAGUAY

Konzertbestuhlung

max. Personen

150

Seminarbestuhlung

70

## RESTAURANT ALTES KLÖSTERLI

### Kapazitäten

BUURESTUBE UND KLOSTERSTUBE

Bestuhlung: Blocktisch

max. Personen

30

Bestuhlung: Tafeln 8er- und 12er-Tische

52

### FLUNTERNSTUBE

Bestuhlung: Blocktisch

16



# ERLEBNISFÜHRUNGEN

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 ZOORUNDGANG

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

## MASOALA REGENWALD

(1½ 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

(1½ STUNDEN)

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

## AUSTRALIEN

Willkommen in Down Under, willkommen bei den Koalas! Auf der Führung durch die Australienanlage des Zoo Zürich dürfen Sie sich

auf Koalas freuen, aber auch auf andere typische Tierarten wie die Kängurus, Emus und die eindrücklichen Riesenwarane. Thema der Führung sind neben der heimischen Fauna die eingeschleppten, sogenannten invasiven Arten, deren Ausbreitung in Australien mit viel Aufwand bekämpft wird.

## PANTANAL

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

## POPULÄRE IRRTÜMER

Leben Eintagsfliegen nur einen Tag? Heulen Wölfe bei Vollmond? Hat das Kamel Wasser in seinen Höckern? 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/fuehrung](http://zoo.ch/fuehrung)



Erlebnisführung im Zoo Zürich

## 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.



# BRUNCH

Preise in CHF inkl. MwSt.



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

## Elefanten Brunch in der Thailodge

CHF 46.00

### KALTE KÖSTLICHKEITEN

- Butter-, Laugen- und Vollkorngipfeli
- 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
- Spitzkohlsalat

### WARMER GERICHTE

- Rührei mit gebratenem Speck
- Gebratener Reis mit Karotten, Lauch und Sojasauce
- Thainudeln
- Grünes Curry mit Schweinefleisch
- Tom Kha Gai mit Poulet und Pilzen
- Pouletgeschnetzeltes an süß-saurer Sauce

### SÜSSE VERFÜHRUNGEN

- Zwei verschiedene Desserts

### GETRÄNKE INBEGRIFFEN

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



*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     |
| – Gemüesticks mit Cocktail Dip           | CHF 4.50     |
| – Früchtepiess                           | CHF 4.50/St. |
| – Pouletpiess mit Limetten-Minz-Marinade | CHF 5.50     |
| – Rindsfleischpiess mit Schaschlik Dip   | CHF 5.50     |
| – Edamame                                | CHF 4.00     |
| – Süßkartoffelsalat mit Feta             | CHF 4.50     |
| – Quinoa-Tomatensalat                    | CHF 4.50     |
| – Taboulé                                | CHF 4.50     |
| – Marinierte Fleischbällchen             | CHF 4.50     |

# APÉRO

Preise in CHF inkl. MwSt.

## Asiatischer Apéro

CHF 21.50

- Gemüsesalat mit geröstetem Sesam
- Verschiedene Dim Sum
- Glasnudelsalat
- Sushi im Glas mit Wasabi Dip (Lachsforelle)
- Duftende Thai-Fleischbällchen

## Afrikanischer Apéro

CHF 21.00

- Rindsragout unter Süßkartoffelstampf
- Tomaten-Bananensalat
- Humus mit gerösteten Kräuter-Croûtons
- Süßholz-Grissini mit Avocado Dip
- Pouletpiess mit Limetten-Minz-Marinade

## Europäischer Apéro

CHF 19.00

- Rindfleischpiess mit Schaschlik Dip
- Peperoni-Mousse mit Maisbrot
- Süßkartoffelsalat mit Feta
- Praliné von geräucherter Forelle mit Apfel und Joghurt
- Fenchel-Orangensalat mit Speck-Chip

## Südamerikanischer Apéro

CHF 21.00

- Andalusische Gazpacho
- Rindsentrecôte an Chimichurri auf Kräuterkartoffelstampf
- Mango-Pouletsalat mit Curry
- Vegetarischer Wrap
- Quinoa-Tomatensalat

## Australischer Apéro

CHF 15.00

- Bier Pie gefüllt mit Rindshackfleisch und Kräutern
- Wraps mit gebratenem Gemüse und Chutney
- Roastbeef mit Outback Brot und Minz Dip

# APÉRO RICHE

Preise in CHF inkl. MwSt.



Die folgenden Vorschläge für einen Apéro riche bieten Ihren Gästen ein breites Angebot. Die Preispauschalen 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»
- Pouletspliss mit Erdnusssoße
- Sushi im Glas mit Wasabi Dip (Lachsforelle)
- Hühnersuppe mit Koriander
- Mango-Ingwer-Lassi

## Afrikanischer Apéro riche

CHF 45.00

- Zitronen-Couscous mit Datteln und Feigen
- Tomaten-Bananensalat
- Humus mit gerösteten Kräuter-Croûtons
- Süssholz-Grissinis mit Avocado Dip
- Rindsragout unter Süsskartoffelstampf
- Pouletspliss mit Limetten-Minz-Marinade
- Maissuppe mit gebackenem Mais
- Afrikanische Omelette
- Falafel mit Joghurt Dip
- Schokoladen-Bananencrème mit karamellisierter weisser Schokolade

## Europäischer Apéro riche

CHF 45.00

- Peperoni-Mousse mit Maisbrot
- Kartoffel-Trüffelsuppe
- Fenchel-Orangensalat mit Speck-Chip
- Chipolata serviert mit Senf
- Praliné von geräucherter Forelle mit Apfel und Joghurt
- Rindfleischspieß mit Schaschlik Dip
- Crêperöllchen mit Schnittlauchcrème
- Quiche Lorraine mit Sauerrahm
- Süsskartoffelsalat mit Feta
- Bayerische Crème mit Himbeercompott

## Südamerikanischer Apéro riche

CHF 43.00

- Andalusische Gazpacho
- Rindsentrecôte an Chimichurri auf Kräuterkartoffelstampf
- Quinoa-Tomatensalat
- Gauchowurst auf Süsskartoffelsalat
- Mango-Pouletsalat mit Curry
- Gebratenes Forellenfilet auf Safran-Couscoussalat mit Tomatensalsa
- Pouletspliss mit Avocado Dip
- Verschiedene Wraps
- Caipirinha-Mousse

# FLYING DINNER

Preise in CHF inkl. MwSt.



## Asiatisch

CHF 74.00

- Rindstafelspitz mit Gemüse in Zitronengrasaspik und Wasabi Dip
- Pikante Rindfleischbällchen auf gebratenem Reis
- Kohluppe
- Gebratener Tofu mit Kokosnusssoße
- Gebratene Pouletstreifen mit Pak Choi, Sprossen und Gemüse
- Gebratenes Fischfilet mit Gemüse (Lachsforelle)
- Zwei verschiedene Desserts im Glas

## Afrikanisch

CHF 69.00

- Taboulé
- Gemüsecurry mit Kichererbsen, Linsen und Kartoffeln
- Tomaten-Bananensalat
- Poulet an Tomaten-Kokosnusssoße mit Duftreis
- Süsskartoffelsuppe mit Erdnüssen
- 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
- Polentasuppe
- Rindsragout mit Portweinsauce und Selleriestampf
- Gnocchi mit Kirschtomaten und Basilikum
- Zwei verschiedene Desserts im Glas

## Südamerikanisch

CHF 71.00

- Tomatensuppe mit Honig und Chili
- Chili con Carne
- Mango-Pouletsalat mit Curry
- Peruanische Reispfanne mit frischem Fisch (Saibling)
- Vegetarische Wraps
- Rindsentrecôte an Chimichurri auf Kräuterkartoffelstampf
- Zwei verschiedene Desserts im Glas

# BUFFET

Preise in CHF inkl. MwSt.



*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
- Spitzkohlsalat mit mariniertem Tofu
- Glasnudelsalat
- Rettich-Algensalat
- Papayasalat
- Frühlingsrollen mit Gemüse
- Hühnersuppe mit Koriander und Reisbrot
- Mit Ingwer-Chili-Koriander gebeizte Lachsforelle

### HAUPTGERICHTE

- Rotes Curry mit Gemüse
- Grünes Curry mit Rindfleisch, Ingwer und Zitronengras
- Poulet an süß-saurer Sauce mit Ananas und Peperoni
- Gemüseragout mit Bohnen, Kartoffeln, Auberginen und Tomaten
- Thai Nudeln
- Gebratener Reis
- Gedämpfter Jasminreis
- Gebratener Blumenkohl mit Sojasauce
- Wokgemüse

### DESSERT

- Dessertbuffet

### ERWEITERUNGEN ZUM ASIATISCHEN BUFFET

– Schweinebraten mit Zitronengras gespickt	CHF 10.00	CHF 15.00
– Rindsentrecôte mit Sweet Chili-Marinade	CHF 20.00	CHF 20.00
– Rindsfilet in Sesamkruste mit Mangochutney	CHF 20.00	CHF 20.00

# BUFFET

Preise in CHF inkl. MwSt.

## Afrikanisches Buffet

**CHF 87.00**

### VORSPEISEN

- Rindfleischspiess an Pfeffermarinade
- Taboulé
- Humus mit gerösteten Kräuter-Croûtons
- Weisskohl mit Speck
- Karotten-Orangensalat mit Ingwer
- Maissuppe mit gebackenem Mais
- Tomaten-Bohnensalat
- Temperierte Lachsforelle

### HAUPTGERICHTE

- Kalbsschulter mit Dattel-Feigenchutney
- Poulet «au coco» an Tomaten-Kokosnussauce
- Fischeintopf mit Mangold und Limettensauce
- Madagassisches Gemüseragout mit Kichererbsen, Linsen und Zitronengras
- Süßkartoffeln
- Marokkanischer Quinoa
- Ofengemüse
- Bohnen
- Gewürzreis

### DESSERT

- Dessertbuffet

### ERWEITERUNGEN ZUM AFRIKANISCHEN BUFFET

– Kalbsrücken aus dem Ofen mit Pfeffersauce	CHF 15.00
– Rindsentrecôte mit Ananaschutney	CHF 20.00
– Rindsfilet mit afrikanischer Rotweinsauce	CHF 20.00

## Europäisches Buffet

**CHF 87.00**

### VORSPEISEN

- Rindstatar mit Kapern Dip
- Toskanischer Brotsalat
- Gemüsestrudel
- Marinierter Feta mit Kräutern
- Antipasti-Gemüse mit Sbrinz
- Kartoffel-Trüffelsuppe
- Randensalat mit Apfel
- Rohschinken mit Grissini
- Blattsalate mit verschiedenen Dressings

### HAUPTGERICHTE

- Zweierlei Spiesse (Rind, Schwein)
- Gebackenes Poulet aus dem Ofen
- Saiblingsfilet auf saisonalem Gemüse
- Tortilla mit Gemüse
- Kartoffel-Lauchgratin
- Polenta
- Spätzli
- Teigwaren
- Saisonale Gemüsepflanne

### DESSERT

- Dessertbuffet

### ERWEITERUNGEN ZUM EUROPÄISCHEN BUFFET

– Kalbsrücken mit Waldpilzsauce	CHF 15.00
– Rindsentrecôte mit Pommery-Senfsauce	CHF 20.00
– Rindsfilet im Thymianmantel	CHF 20.00

# BUFFET

Preise in CHF inkl. MwSt.

## Südamerikanisches Buffet

CHF 87.00

### VORSPEISEN

- Peperoni-Bananensuppe
- Mais-Bohnensalat
- Blattsalate
- Verschiedene Tortillas
- Süsskartoffelsalat
- Pão de Queijo (brasiliandische Käsebrötchen)
- Mango-Pouletsalat mit Curry
- Rindfleischspieß mit Avocado Dip

### HAUPTGERICHTE

- Gauchowurst
- Gauchospiesse (Rind, Poulet)
- Schweinebraten
- Forellenfilet mit Tomatensalsa
- Argentinischer Gemüseeintopf
- Grillgemüse
- Baked potatoes mit Sauerrahm
- Kräuterpolenta
- Kubanischer Reis
- Maiskolben

### DESSERT

- Dessertbuffet

### ERWEITERUNGEN ZUM SÜDAMERIKANISCHEN BUFFET

- |                                   |           |
|-----------------------------------|-----------|
| – Rindsentrecôte mit Chimichurri  | CHF 20.00 |
| – Rinds-Rib Eye am Stück gebraten | CHF 20.00 |



# BUFFET

Preise in CHF inkl. MwSt.

## Grillbuffet Standard

CHF 65.00

### VORSPEISEN

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

### VOM GRILL

- Pouletflügeli
- Schweinshalssteak
- Verschiedene Würste
- Gauchospiesse (Rind, Poulet)
- Grillgemüse
- Baked potatoes mit Sauerrahm
- Reis mit Bohnen
- Maiskolben
- Chimichurri, Chilibutter, Kräuterbutter

### DESSERT

- Dessertbuffet

## Grillbuffet 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
- Lammspiesse
- Forellenfilet im Bananenblatt
- Grillgemüse
- Baked potatoes mit Sauerrahm
- Maiskolben
- Reis mit Bohnen
- Chimichurri, Chilibutter, Kräuterbutter, verschiedene Saucen

### DESSERT

- Dessertbuffet

# MENÜ

Preise in CHF inkl. MwSt.



Lassen Sie sich verwöhnen von unseren reichhaltigen Menüs mit Speisen aus vier Kontinenten.

## Asiatisches Menü

	<b>CHF 86.00</b>
– Gemüsesalat mit Sojasprossen	CHF 12.50
– Tom Kha Gai mit Poulet und Pilzen	CHF 10.50
– Kalbsfilet in Aromen pochiert an Erdnusssauce mit Duftreis und gebratenem Gemüse	CHF 52.00
– Süßes Sushi mit eingelegten Mini-Bananen in Kokosnussmilch und Chili, serviert mit Mangoglace	CHF 16.00

## Afrikanisches Menü

	<b>CHF 82.00</b>
– Südafrikanischer Bananensalat mit Curry-Zitronendressing	CHF 9.50
– Tomaten-Kokossuppe mit Pfefferschaum	CHF 10.50
– Rindsfilet an Rotweinsauce mit Süßkartoffeltorte und Gemüse	CHF 52.00
– Kaffee-Crème Brûlée mit Sauerrahmglace und Frütemosaik	CHF 14.50

## Europäisches Menü

	<b>CHF 90.00</b>
– Dreierlei aus Europa (Tatar/Antipasti/skandinavische Fischrolle)	CHF 19.50
– Karottensuppe mit Flütes	CHF 10.50
– Kalbsrücken an Kräuterrahmsauce mit gebackenem Brotknödel und saisonalem Gemüse	CHF 49.00
– Bayerische Crème mit Waldbeerenkompost und Joghurtglace	CHF 16.00

## Südamerikanisches Menü

	<b>CHF 90.00</b>
– Blattsalat 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 Schokoladen-Mousse mit Mangokompott	CHF 13.50

## Gala Menü

	<b>CHF 98.00</b>
– Tomatenessenz mit Basilikum-Ricotta-Ravioli	CHF 14.00
– Konfetti Lachsforelle mit Auberginen	CHF 19.00
– Variation vom Kalb (Bäggli) und Rind (Filet) mit Parmesan-Polenta und glasierten Karotten	CHF 54.00
– Ananas-Mousse mit Passionsfrucht, Minzpesto und Vanilleglace	CHF 16.00

# MENÜ

Preise in CHF inkl. MwSt.

## 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

– Dessertbuffet	CHF 26.00
– Dessertbuffet mit Schweizer Käseauswahl	CHF 32.00

# PREISE

Preise in CHF inkl. MwSt.

<b>Elefantenpark/Thailodge</b>	<b>Maximale Miete*</b>	<b>Servicepauschale</b>	<b>Mindestumsatz Catering</b>
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
Abendessen (So-Mi)	1450.00	550.00	3000.00
Abendessen (Do-Sa)	1450.00	550.00	4000.00
<b>Restaurant Masoala</b>	<b>Maximale Miete*</b>	<b>Servicepauschale</b>	<b>Mindestumsatz Catering</b>
Flying Dinner/Abendessen	1950.00	–	4000.00
Umstuhlung auf runde Tische	350.00	–	–
<b>Restaurant Pantanal</b>	<b>Maximale Miete*</b>	<b>Servicepauschale</b>	<b>Mindestumsatz Catering</b>
Rio Paraguay	–	–	4000.00
Miranda	–	–	6000.00
<b>Restaurant Zoocafé</b>	<b>Maximale Miete*</b>	<b>Servicepauschale</b>	<b>Mindestumsatz Catering</b>
Zoocafé	–	–	250.00
<b>Tierhäuser und Aussenstandorte</b>	<b>Maximale Miete*</b>	<b>Servicepauschale</b>	<b>Mindestumsatz Catering</b>
Apéro	–	150.00	250.00
Apéro riche	540.00	250.00	750.00
Flying Dinner	850.00	350.00	2000.00
Abendessen	850.00	550.00	2000.00
<b>Mora-Mora Bar</b>	<b>Maximale Miete*</b>	<b>Servicepauschale</b>	<b>Mindestumsatz Catering</b>
Apéro	–	150.00**	250.00
Apéro riche	540.00	250.00**	750.00
Mittagessen	540.00	–	1500.00
Abendessen/Flying Dinner	700.00	–	1500.00

## Ganzer Zoo

An einem Sommerabend ab 18.00 Uhr zur exklusiven Nutzung, ab 16.00 Uhr Einlass möglich. Pauschal Fr. 37'000.00; der Preis versteht sich inkl. Zooeintritt, alle Tierhäuser inkl. Masoala Regenwald und Kaeng Krachan Elefantenpark bis 21.00 Uhr geöffnet. An vier Standorten Kurzpräsentationen à 15 Minuten zu verschiedenen Themen.

<b>Seminarräume</b>	<b>Miete halbtags</b>	<b>Miete ganztags</b>	<b>Technik/Infrastruktur</b>
Zoolino	100.00	200.00	Plasmabildschirm: 80.00 Flip Chart/Whiteboard: 25.00/Stück Moderationskoffer: 25.00/Koffer
Naturwerkstatt	340.00	650.00	Beamer, Leinwand: 100.00 Flip Chart/Whiteboard: 25.00/Stück Moderationskoffer: 25.00/Koffer
Elefantenpark/Thailodge	700.00	1300.00	Beamer, Leinwand, Handmikrofon: 540.00 Flip Chart/Whiteboard: 25.00/Stück Moderationskoffer: 25.00/Koffer
Restaurant Pantanal/Rio Paraguay	700.00 *	1300.00 *	Beamer, Leinwand, 1 Handmikrofon 550.00 Flip Chart/Whiteboard: 25.00/Stück Moderationskoffer: 25.00/Koffer

\* Entfällt, wenn die Mindestkonsumation von Fr. 4000.00 erreicht wird.

Zooeintritt pro Person: 26.00 / Znüni & Zvieri pro Person: 15.00

<b>Seminarräume</b>	<b>Miete</b>	<b>Technik/Infrastruktur</b>	
Restaurant Altes Klösterli/Buurestube und Klösterlistube	11.00 Uhr – 17.00 Uhr: 500.00 11.00 Uhr – 14.00 Uhr: 250.00 14.00 Uhr – 17.00 Uhr: 250.00	Beamer: 50.00 Leinwand: 10.00 Flip Chart: 20.00 Moderationskoffer: 25.00/Koffer	
Seminare ausserhalb dieser Zeiten exkl. Miete pro Stunde 50.00 Von der Standartbestuhlung abweichende Einrichtungen werden gemäss Aufwand verrechnet.			
Restaurant Altes Klösterli/Flunternstube	11.00 Uhr – 17.00 Uhr: 250.00 11.00 Uhr – 14.00 Uhr: 150.00 14.00 Uhr – 17.00 Uhr: 150.00	Beamer: 50.00 Leinwand: 10.00 Flip Chart: 20.00 Moderationskoffer: 25.00/Koffer	
Seminare ausserhalb dieser Zeiten exkl. Miete pro Stunde 50.00 Von der Standartbestuhlung abweichende Einrichtungen werden gemäss Aufwand verrechnet.			
<b>Erlebnisführungen</b>	<b>1 Stunde</b>	<b>1½ Stunde</b>	<b>2 Stunden</b>
Bis 10 Personen	512.00	576.00	640.00
14 bis 20 Personen	640.00	720.00	800.00
Jeder weitere Erwachsene (ab 25 Jahren)	32.00	36.00	40.00
Jeder weitere Jugendliche (16–24 Jahre)	25.00	29.00	33.00
Jedes weitere Kind (6–15 Jahre)	20.00	24.00	28.00

## Anlassbegleitung durch 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.

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

\* 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.

# 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 Öffnungszeiten (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/Thailodge
- Mora-Mora Bar
- Restaurant Altes Klösterli

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

- Kaeng Krachan Elefantenpark/Thailodge
- 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 20.00 Uhr Menschenaffenhaus
- bis 22.00 Uhr Klösterligarten
- bis 22.30 Uhr Mora-Mora Bar, Tierhäuser und Aussenstandorte
- bis 23.30 Uhr Kaeng Krachan Elefantenpark/Thailodge

## Erlebnisführungen

- Der Zooeintritt 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 bei Eventleistungen keine Gültigkeit.

# KONTAKT

---



*Unser Eventteam berät Sie gerne:*

**Montag bis Freitag**

8.00 bis 12.00 Uhr und 13.00 bis 17.00 Uhr

**Telefon** +41 (0)44 254 25 33

**E-Mail** [event@zoo.ch](mailto:event@zoo.ch)

**[zoo.ch/event](http://zoo.ch/event)**

**zoo!**  
ZÜRICH

Zoo Zürich AG  
Zürichbergstrasse 221  
CH-8044 Zürich  
T +41 (0)44 254 25 00  
[zoo@zoo.ch](mailto:zoo@zoo.ch)  
[www.zoo.ch](http://www.zoo.ch)

**Wer Tiere kennt, wird Tiere schützen.**