Okavango
CULINARIA IM
GRÜNEN ZOO WUPPERTAL

„Wenn feiern, dann tierisch“

Verbringen Sie sonnige und fröhliche Stunden in unserer Eventlocation
„Okavango“ im grünen Zoo Wuppertal!
So haben Sie die Möglichkeit mit Ihren Gästen einen unvergesslichen Abend in einem
außergewöhnlichen Ambiente und ungezwungener Atmosphäre zu feiern.

Veranstaltungspaket
für
20 bis max. 70 Personen

Veranstaltungsbeginn im Sommer ab ca. 19:00 Uhr
Veranstaltungsbeginn im Winter ab ca. 18:00 Uhr

ADRESSE: Okavango im Grünen Zoo| Hubertusallee 30| D-42117 Wuppertal
ANSPRECHPARTNER: A. Palumbo & M. Schliebs, 0202.870 565-0, info@culinaria-wuppertal.de

CULINARIA | Johannisberg 40 | D-42103 Wuppertal | info@culinaria-wuppertal.de
Ein Unternehmen der Wolfgang vom Hagen Unternehmensgruppe

Okavango
CULINARIA IM
GRÜNEN ZOO WUPPERTAL

GETRÄNKEPAUSCHALE

für bis zu 6 Stunden inklusive Empfang

Selters Exklusiv, Pepsi, Pepsi light, Mirinda, Seven Up, Orangensaft, Apfelsaftschorle,
Jever Fun (alkoholfrei), Radeberger Pils, Sekt Edition CULINARIA, Albus Grauburgunder,
Weingut Kast/ Pfalz (Weißwein), Rubens Selection CULINARIA, Weingut Kast/ Pfalz (Rotwein),
sowie Heißgetränke

p.P. **28,00** EUR
(23,53 EUR netto)

Nach Ablauf der Pauschale werden die Getränke nach Verbrauch berechnet.

Softgetränke

Selters Exklusiv 0,75l	**7,20** EUR (6,05 EUR netto)
Pepsi, Pepsi light, Mirinda, Seven Up, Apfelsaftschorle 0,3l	**3,00** EUR (2,52 EUR netto)
Orangensaft 0,3l	**3,30** EUR (2,77 EUR netto)
Orangensaft 1 l	**9,80** EUR (8,24 EUR netto)

Flaschenbier

Radeberger Pils, Schlösser Alt, Gilden Kölsch, Jever Fun (alkoholfrei) 0,33l	**3,30** EUR (2,77 EUR netto)

Sekt

Sekt Edition CULINARIA 0,75l	**28,00** EUR (23,53 EUR netto)

Weißwein

Albus Grauer Burgunder, Weingut Kast/ Pfalz 0,75l	**25,50** EUR (21,43 EUR netto)

Rotwein

Rubens Selection Culinaria, Weingut Kast Cuvée/ Pfalz 0,75l	**25,50** EUR (21,43 EUR netto)

Spirituosen auf Anfrage

Kaffee & Co. (pro Tasse/ Glas)

Tee	**2,00** EUR (1,68 EUR netto)
Kaffee, Espresso	**2,20** EUR (1,85 EUR netto)
Cappuccino, Latte Macchiato	**2,80** EUR (2,35 EUR netto)

Okavango
CULINARIA IM
GRÜNEN ZOO WUPPERTAL

OKAVANGOBUFFET „EINE REISE DURCH DEN ZOO“

Bitte wählen Sie aus den folgenden Komponenten die Speisen für Ihr Buffet aus.
Beachten Sie bitte die auszuwählende Anzahl der Speisen.

p.P.34,00 EUR
(28,57 EUR netto)

Vorspeisen

- Hühnchen-Reissalat mit Früchten und Radicchio
- Artischocken-Thunfischsalat
- Bulgur Salat mit marinierten Meeresfrüchten
- Räucherfisch mit Apfel-Meerrettichsalat
- Marinierte geschmorte Paprika mit frischen Kräutern
- Gebratene Zucchini mit Koriander-Limetten-Joghurt-Dip
- Saté Spieße mit Cashew Sauce und süß-scharfem Krautsalat
- Lothringer Specktorte mit Crème fraîche
- Parmaschinken mit marinierten Melonenspalten
- Strauchtomatensalat mit Mozzarella und Basilikum Pesto
- Knusper-Auberginen mit Joghurtdip
- Hausgeräucherter Lachs mit Kräutersahnesauce
- Marinierte Austernpilze mit Honig und Kräutern
- Bunter Romanasalat mit Käse, Ei, Gurke, Wassermelone, Avocado und Gartenkresse
- Vitello tonnato mit Kapernknospen
- Beluga Linsensalat mit getrockneten Aprikosen, Oliven und Granatapfelkernen
- Erdapfelsalat mit Rentierschinken
- Spitzkohlsalat mit Sojadressing, Limonen Kresse und Serranoschinken

Bitte wählen Sie 6 Vorspeisen aus.

ADRESSE: Okavango im Grünen Zoo| Hubertusallee 30| D-42117 Wuppertal
ANSPRECHPARTNER: A. Palumbo & M. Schliebs, 0202.870 565-0, info@culinaria-wuppertal.de
CULINARIA | Johannisberg 40 | D-42103 Wuppertal | info@culinaria-wuppertal.de
Ein Unternehmen der Wolfgang vom Hagen Unternehmensgruppe

Okavango
CULINARIA IM
GRÜNEN ZOO WUPPERTAL

Hauptgänge

Am Buffet tranchiert

- Crispy Sugar Ham mit Craftbeer Jus mit Kartoffel-Gratin und Speckbohnen

oder

- Rinderhüfte mit Schalottenjus, Rosmarinkartoffeln und Rahmspitzkohl

Fisch

- Gebratener Baramundi mit Couscous und Ofengemüse

oder

- Hoki (Seehecht) mit Zitronengras Velouté, Süßkartoffeln und Blattspinat mit Rosinen

Vegetarisch/Vegan

- Kichererbsen-Curry mit Brokkoli und Duft Reis

Der Klassiker im Zoo

- Würzig-Pikanter Okavango Topf mit Rindfleisch und Kochbanane

Dessert

- Panna cotta von der Schokolade
- Zitronentarte mit karamellisierten Nüssen
- Beeren Kompott mit Honig-Joghurt
- Mango Mousse mit Schokoladensauce
- Marinierte Orangen und Ananas mit Sternanis
- Frischer Obstsalat mit halb geschlagenem Rahm
- Helle Mokkamousse mit Karamellfrüchten
- Aprikosen-Mandel-Topfenmousse
- Cranberry-Windbeutelchen mit Nougatsauce
- Williamsbirnen-Mürbteig Tartletts mit Ricotta
- Tiramisu mit Himbeeren (karamellisiertem Rhabarber) je nach Saison
- Obstsalat
- Crème Brûlée mit Mango Sirup

- Italienische Käseauswahl mit Trauben, Apfelspalten und Knüppelbrot

Bitte wählen Sie 5 Desserts aus.

Okavango
CULINARIA IM
GRÜNEN ZOO WUPPERTAL

OKAVANGOBUFFET „FRÜHLING IM ZOO“

Bitte wählen Sie aus den folgenden Komponenten die Speisen für Ihr Buffet aus.
Beachten Sie bitte die auszuwählende Anzahl der Speisen.

p.P.32,00 EUR
(26,89 EUR netto)

Vorspeisen

- Salat von Spargel, Kirschtomaten und Parmaschinken
- Hausgeräucherter Atlantik-Lachs mit Kräuter-Dip
- Mediterraner Brotsalat mit Feta, Oliven und Chorizo
- Rindfleischstreifen mit jungem Spitzkohl-Pilzsalat und Sesamdressing
- Bunter Bohnen-Tomatensalat mit Ziegenkäse
- Glasnudelsalat in Sojasauce mit Erdnüssen und Thunfisch
- Caesar-Salat mit gerösteten Croutons, Parmesan und gebratenen Geflügelstreifen
- Paprika-Honigsalat und Saté Spieße mit Tomaten-Chili-Dip

Bitte wählen Sie 5 Vorspeisen aus.

Hauptgänge

- Kalbsroulade gefüllt mit Spinat und Gorgonzola in Kräuterrahm
- Gratinierter Steinbeißer mit Riesling Schaum
- Ricotta-Spinat Tortelloni

Beilagen

- Frische Linguini, Rosmarin Kartoffeln
- Ratatouille, Blattspinat mit Pinienkernen

Dessert

- Topfen-Kirschgratin
- Frische Früchte der Saison mit Waldmeister Zabaione
- Quark-Himbeer-Törtchen
- Grießflammerie mit eingelegten Himbeeren
- Dunkle Schokoladenmousse
- Crème Brûlée
- Obsttarte mit Schmand (saisonal belegt) und karamellisierten Nüssen
- Quarkstrudel mit Honig & Rosinen und Beeren- Kompott
- Holunder-Bayrisch Creme

Bitte wählen Sie 5 Desserts aus.

Okavango
CULINARIA IM
GRÜNEN ZOO WUPPERTAL

OKAVANGOBUFFET „IM SOMMER WIRD GEGRILLT“

p.P.32,00 EUR
(26,89 EUR netto)

Vorspeisen

- Marinierte Antipasti Gemüse mit Oliven und Parmesan
- Süße Melonenspalten mit verschiedene Salami und Schinkenscheiben
- Bunte Salatplatte mit Strauchtomaten, Käsestreifen und Thunfisch
- Pikanter Penne-Salat mit Paprika und Chorizo
- Kartoffelsalat mit Gemüse im Ofen geschmort
- Würzige Dips und Minibrötchen

Vom Grill

- Flank Steak vom Rind am Grill tranchiert
- Verschiedene frische Bratwürste
- Marinierte Hähnchenspieße
- Halloumi-Gemüse Spieß

Beilagen

- Grillkartoffel mit Kräuterquark
- Ofen-Mais

Dessert

- Bayrisch Creme mit Erdbeerkompott
- Passionsfruchtmousse
- Joghurt-Limonen Creme

ADRESSE: Okavango im Grünen Zoo| Hubertusallee 30| D-42117 Wuppertal
ANSPRECHPARTNER: A. Palumbo & M. Schliebs, 0202.870 565-0, info@culinaria-wuppertal.de

CULINARIA | Johannisberg 40 | D-42103 Wuppertal | info@culinaria-wuppertal.de
Ein Unternehmen der Wolfgang vom Hagen Unternehmensgruppe

Okavango
CULINARIA IM
GRÜNEN ZOO WUPPERTAL

OKAVANGOBUFFET „HERBST UND WINTER IM ZOO“

p.P.32,00 EUR
(26,89 EUR netto)

Vorspeisen

- Geschmorte Kürbis mit Petersilien-Kürbiskern Pesto
- Süß-Saurer Rotkohlsalat mit Cranberry und geräucherter Putenbrust
- Geschmorter Spitzkohl mit Kartoffel und Kräutern
- Marinierte Pilze mit Aioli
- Heringsstipp mit Zwiebeln und Äpfeln
- Beluga Linsen Salat mit Birne

Hauptgang

- Grünkohl mit Wuppertaler Mettwurst
- Geräucherter Lachs mit Meerrettich
- Thanksgiving Truthahn mit Cranberry Jus
- Spinat-Semmelknödel mit Kräuterrahm

Beilagen

- Hausgemachter Rotkohl, karamellisierter Spitzkohl
- Rosmarin Kartoffeln, Spätzle

Dessert

- Bratapfel Crumble mit Schmand und karamellisierten Nüssen
- Quarkstrudel mit Honig & Rosinen
- Milchreis-Auflauf mit Kirschsauce
- Vanille-Mocca Creme mit Clementinen-Kompott
- Haselnussflammerie und Beeren-Kompott

Gerne stellen wir Ihnen bei einem persönlichen Gespräch ein Buffet oder Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

ADRESSE: Okavango im Grünen Zoo| Hubertusallee 30| D-42117 Wuppertal
ANSPRECHPARTNER: A. Palumbo & M. Schliebs, 0202.870 565-0, info@culinaria-wuppertal.de
CULINARIA | Johannisberg 40 | D-42103 Wuppertal | info@culinaria-wuppertal.de
Ein Unternehmen der Wolfgang vom Hagen Unternehmensgruppe

Okavango
CULINARIA IM
GRÜNEN ZOO WUPPERTAL

DEKORATION

Buffet-/ Menükarten (pro Stück)

Karte Standard, champagnerfarben mit Namen, Datum und Anlass	**kostenlos**
Karte auf Pergamentpapier mit Namen, Datum und Anlass	**0,65** EUR (0,55 EUR netto)
„Die Karte“ (Din A5) mit Innenaufdruck	**2,00** EUR (1,68 EUR netto)

Blumendekoration

Einzelblume in Kolbenvase	**2,65** EUR (2,22 EUR netto)
Weitere Blumendekoration kann zum Selbstkostenpreis bestellt werden.	

SONSTIGE KOSTEN

Raummiete	**357,00** EUR (300,00 EUR netto)
Die Raummiete entfällt ab einem Mindestumsatz von 1785,00 EUR (1500,00 EUR netto).	

PERSONALKOSTEN

Servicepersonal	**p.Std.28,00** EUR (23,53 EUR netto)
Das Servicepersonal berechnen wir **ab 60 Minuten vor Veranstaltungsbeginn bis 60 Minuten nach Veranstaltungsende** mit jeder angefangenen Stunde und je Mitarbeiter.	
Zoosicherheit	**p.Std.28,00** EUR (23,53 EUR netto)
Für die Zoosicherheit werden 2 Mitarbeiter von **30 Minuten vor Ihrer Veranstaltung bis zum Ende** mit jeder angefangenen Stunde berechnet.	

BITTE BEACHTEN SIE:

- Bestandteil des Bewirtungsvertrages sind die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der CULINARIA.
- Bitte teilen Sie uns die exakte Personenanzahl **5 Werktage** vor Veranstaltungsbeginn mit, da diese als Rechnungsgrundlage dient.
- Wir behalten uns vor, **4 Wochen vor der Veranstaltung** eine Vorauszahlung in Höhe von **50 Prozent** der Auftragssumme zu berechnen.

ZOOFÜHRUNG GEWÜNSCHT?

Bitte kontaktieren Sie den Zooverein 0202 563-36 56 oder 3662; per E-Mail: erlebnis@zoo-wuppertal.de