

## Herzlich Willkommen im EXO, der Gastronomie im Exotenhaus

Liebe Gäste des EXO,

von Montag bis Sonntag haben wir unseren Free Flow Bereich für Sie geöffnet.

Im EXO steht Ihnen ein vielfältiges Angebot an Speisen und Getränken zur Verfügung. Neben den Klassikern, die zu jedem Zoobesuch gehören, wie Pommes, Burger oder Eis, auch belegte Brötchen, Kuchen und Desserts. Außerdem gibt es frisch zubereitete Speisen aus regionalen Produkten, wechselnde Tagesessen sowie saisonale Gerichte und einige besondere Köstlichkeiten.

### **Ein außergewöhnliches Ambiente für besondere Anlässe:**

Mit Blick ins Exotenhaus mit seinen Äffchen, dem Faultier und den singenden Vögeln, z. B. bei Feiern, Empfängen, Vorträgen, Konferenzen und Präsentationen. Wir sorgen für den Rahmen – von der fachmännischen Beratung über die Dekoration bis zur Bewirtung. Gerne können Sie telefonisch unter der Rufnummer **0721/255 151 15** Ihre private oder geschäftliche Veranstaltung mit uns besprechen und reservieren.

Die Gastronomie umfasst neben einem großen Innengastraum mit rund 110 Sitzplätzen und einem Free Flow Bereich mit zusätzlichen 24 Plätzen, eine noch größere Außenterrasse mit Loungebereich, der direkt an den Spielplatz und das Grün des Stadtgartens grenzt.

Sie möchten Ihre private oder geschäftliche Feier bei uns durchführen?

Sie haben Fragen oder wünschen weitere Informationen?

Wir vom EXO-Team sind gerne für Sie da.

Ihr

Andreas Hill



Menüvorschläge

## Buffetvorschläge

Kalte Buffets

Warme Buffets

Kalte & Warme Buffets

Nationale & Internationale Buffets

## Suppen

## Eintöpfe

## Desserts warm und kalt

## Canapes

## Sonstiges

## **Menüvorschlag I**

Klare Rinderkraftbrühe mit Basilikumklößchen



Putensteak auf Champignonrahm,  
Butterspätzle und Mandelbroccoli



Zitronenjoghurtcreme auf Waldbeeren



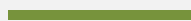
Pro Person € 22,50

## **Menüvorschlag II**

Melonenschiffchen mit Landrauchschinken  
Baguette und Butter



Schweinefilet auf Sherrysoße mit  
Kartoffeltaler und Mandelbroccoli



Gebackene Apfelringe mit Vanilleeis



Pro Person € 26,50

---

### **Menüvorschlag III**

Babyananas gefüllt mit Shrimpscocktail

---

Barbarie-Entenbrust auf Orangensoße dazu  
Kartoffelgratin und Apfelblaukraut

---

Mandelkrokantparfait mit Fruchtsoße

---

Pro Person € 29,50

### **Menüvorschlag IV**

Gemüseterrine mit herzhafter Kräutersoße und Salatbouquet  
Stangenbrot und Butter

---

Kalbsfilet im Kräutermantel auf Cognacsoße  
dazu Haselnussspätzle und erlesenes Gemüse

---

Mousse au chocolat mit frischen Früchten

---

Pro Person € 30,50

**Menüvorschlag V**

Seezungenzöpfchen auf Mangold,  
Safransoße und Reistimbal

---

Gebratener Lammrücken, Jus, Pommes-Macaire  
und Bohnenbündchen

---

Bayrische Creme auf Himbeeren

---

Pro Person € 29,50

**Menüvorschlag VI**

Zwiebelsuppe mit Käsehaube

---

Sahnegeschnetzeltes vom Kalb, Butternudeln und  
Salate der Saison

---

Gemischtes Eis mit Sahne

---

Pro Person € 20,50

## **Menüvorschlag VII**

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl

---

Gemüsestrudel mit Minzdip und  
Salatteller

---

Zimtparfait mit heißen Sauerkirschen

---

Pro Person € 18,50

## **Menüvorschlag VIII**

Feldsalat mit Croutons  
und Kartoffeldressing

---

Kasseler Rücken im Blätterteig gebacken mit Burgundersoße,  
Karottentimbal und Schwenkkartoffeln

---

Rote Grütze mit Vanillesoße

---

Pro Person € 20,50

---

## Angebotsmappe KochKultur Andreas Hill GmbH

---

### Menüvorschlag IX

Feldsalat mit Kartoffelapfeldressing und Croutons

---

Medaillons aus der Putenbrust, glasierte Möhren und Maisgrießtaler

---

Glühweineis auf Feigenragout

---

Pro Person € 22,50

### Menüvorschlag X

Rahmsüppchen von der Schwarzwurzel mit Kracherle

---

Hirschkalbsbraten mit Pilzen, Speckrosenkohl und hausgemachte Spätzle

---

Topfenstrudel mit frischen Mangos

---

Pro Person € 27,50

---

## **Fingerfoodbuffet**

Räucherfischpralinen mit Dip

Gemüestäbchen mit Cocktailsoßen

Gefüllte Piroggen

Mozzarellakirschen mit Cherrytomaten und Basilikumpesto

Croissant mit Käse und Schinken gefüllt

Garnelen im Backteig mit Salsa

Kleine Quiche

Minifrikadellen auf Sauergemüse

Marinierte Gemüespießchen

Satespieße mit Currydip

Hausgemachter Frischkäse auf Graubrot



Ab 25 Personen pro Person € 25,00

---



## **Rustikales Buffet**

Matjessalat mit Sauerrahm und Apfelstücken

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Bauernschinken mit Melonenspalten

Hausmacher Wurstplatte bunt garniert

Zwiebelmett, Partyfrikadellen

Kalte panierte Putenschnitzel

Kartoffelsalat, Rettich, sauer eingelegtes Gemüse

Käse vom Brett mit Trauben und Butter

Brotkorb, verschiedene Brötchen



Ab 25 Personen pro Person € 22,50

**Kaltes Gala Buffet**

Gemüseterrine mit Kräuterdip

Poulardengalantine mit Preiselbeersoße

Fischterriner mit Dilldip

Cous-Cous Bratlinge mit Kresseschaum

Graved Lachs mit Senfsoße

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Bunte Fischplatte mit Heilbutt und Garnelen

Luftgetrockneter Schinken mit Melonenschiffchen

Roastbeef mit gefüllten Walldorfäpfeln

Shrimpsalat, Meeresfrüchtesalat und mariniertes Gemüse

Käsebrett mit Früchten

Brot, Baguette und Butter



Ab 25 Personen pro Person € 28,50

## Warme Buffetvorschläge

### **Buffet I**

Klare Fleischbrühe mit Grießklößchen

Schweinerückenmedaillons an Champignonrahm

Hähnchenbrustfilet mit Kräuterfarce gefüllt, Rieslingsoße

Spätzle und Thymiankartoffeln

Verschiedenes Gemüse der Saison

Zimteis mit warmen Pflaumen



Ab 25 Personen pro Person € 24,50

## **Buffet II**

Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne

Cannelloni mit Hackfleisch gefüllt in Weißweinsauce mit Käse gratiniert

Tagliatelle mit Lachsgemüseragout

Espressocreme mit Sauerkirschen

---

Ab 25 Personen pro Person € 22,50

## **Eintopfbuffet III**

Gemüse Eintopf mit gebratenem Tofu

Gulaschsuppe

Rindfleisch Eintopf oder Irish Stew

Brotkorb und gemischte Brötchen

---

Ab 25 Personen pro Person € 11,50

## **Grillbuffet IV**

Gegrillter Schafskäse

Verschiedenes gegrilltes Gemüse

Lachsmedaillon auf Gemüse in der Folie gegrillt

Lammsteak, Schweinesteak, Hähnchenbrustspieße, Grillwürstchen

Folienkartoffeln, gemischte Partybrötchen

Verschiedene Grillsoßen und Kräuterbutter

Salatbuffet nach Absprache

Hausgemachtes Parfait mit frischen Früchten



Ab 25 Personen pro Person € 29,50

## Kalte & Warme Buffets

### **Buntes Buffet I**

#### Kalte Speisen

Matjesfilet „Hausfrauen Art“  
Geräucherte Makrelen und Heilbutt mit Sahnemeerrettich  
Würziges Schweinemett mit Zwiebeln  
Krautsalat, Rote Bete und Staudensellerieohkost

---

#### Warme Speisen

Kartoffelsuppe mit Brotwürfel  
Knuspriger Schweinebraten mit Biersoße, Knödel und Gemüse  
Hähnchenbrustfilet mit Currysoße, Reis, dazu Karottengemüse

---

#### Dessert

Karamellcreme  
Gefüllte Windbeutel

---

Ab 25 Personen pro Person € 24,50

## **Geburtstagsbuffet II**

### Kalte Speisen

Fischplatte mit geräuchertem und gebeiztem Fisch  
Diverse Salate nach Absprache, Dressing  
Baguette mit Butter

---

### Warme Speisen

Suppe nach Absprache  
Vegetarisch gefüllter Gemüseschafskäsestrudel mit Dip,  
Kalb- und Schweinerücken, Soße, Gemüse nach Absprache,  
Beilage nach Absprache

---

### Dessert

Weißes Kaffee-Mousse,  
Creme nach Absprache z. B. Limonencreme

---

Ab 25 Personen pro Person € 28,50

---

## **Familienbuffet III**

### Kalte Speisen

Salatbuffet nach Absprache mit zweierlei Dressing, Butter und Baguette

Fischvariationen von gebeiztem und geräuchertem Fisch mit diversen  
Soßen

---

### Warme Speisen

Suppe nach Absprache

Kalbsrahmbraten mit Soße, Schweinefilet mit frischen Pilzen

Spätzle und Kartoffelgratin

Gemüse nach Absprache

---

### Dessert

Frischer Obstsalat mit Schlagrahm

Creme oder Mousse nach Absprache

---

Ab 25 Personen pro Person 28,50



## **Gala Buffet IV**

### Kalte Speisen

Gemüseterrine mit Kräuterdip  
Poulardengalantine mit Preiselbeersöße  
Fischterriner mit Dilldip  
Tofuterrine mit Kresseschaum  
Graved Lachs mit Senfsoße  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Fischplatte mit Heilbutt und Garnelen  
Luftgetrockneter Schinken mit Melonenkugeln  
Roastbeef mit gefüllten Walldorfäpfeln  
Shrimpsalat, Meeresfrüchtesalat und mariniertes Gemüse  
Käsebrett mit Früchten  
Baguette und Butter

---

### Warme Speisen

Lammrücken mit Wirsinggemüse dazu Pariser Kartoffel  
Gebratene Lachstranche an Safransöße mit Wildreis  
Kalbsgeschnetzeltes mit hausgemachten Spätzle

---

### Dessert

Verschiedene Mousse Variationen  
Vanilleparfait mit heißen Schattenmorellen  
Frischer Obstsalat

---

Ab 25 Personen pro Person € 39,50

## **Vegetarisches Buffet V**

### Kalte Speisen

Tofu-Ananascreme  
Gemüseterrine mit Kräuterdip  
Diverse Rohkostsalate nach Absprache  
Vollwertbaguette mit Butter

---

### Warme Speisen

Gemüsecremesuppe  
Vegetarisch gefüllte Chinakohlroulade, Reis und Tomatensoße  
Grünkernauflauf mit Schnittlauchsoße  
Gemüsekuchen an Karottensoße

---

### Dessert

Weißes Mousse au chocolat  
Frischer Obstsalat mit Schlagsahne

---

Ab 25 Personen pro Person € 23,50

---

## **Hochzeitsbuffet VI**

### Kalte Speisen

Entenleberterrinen mit Preiselbeerschaum

Tomatenplatte mit Mozzarella

Eingelegte marinierte Gemüsespießchen

Gefüllte Champignons

Salatbuffet

Fischplatte mit diversen Fischen und Dip

Geflügelplatte mit gerauchter und gebratener Hähnchenbrust und  
frischer Ananas

Ciabatta, Baguette

---

### Warme Speisen

Hochzeitssuppe

Rinderfilet mit Sauce Bernaise, Schweinefilet mit Champignonrahm

Spätzle, Kartoffelgratin, Pommes-Macaire

Gemüse der Saison

---

### Dessert

Joghurt-Limonencreme

Marmorierte Mousse au chocolat

---

Ab 25 Personen pro Person € 39,50

## Nationale & Internationale Buffets

### **Bayrisches Buffet I**

#### Kalte Speisen

Geräucherter Bachsaibling mit Sahnemeerrettich

Bayrischer Hirschrücken mit Cumberlandsoße

Bayrische Aufschnittplatte reich garniert

Grobes Mett mit eingelegtem Sauergemüse

Käseplatte mit Obatzda

Kartoffelsalat, Rettichsalat, Walldorfsalat, Krautsalat und Blattsalate

Reichliche Brotauswahl mit Butter

---

#### Warme Speisen

Backleberkäse mit Hausmacher Senf und Brezeln

Weißwurst mit süßem Senf und Laugengebäck

Saftiger Schinken mit Wammerlkraut und Klöße

---

#### Dessert

Münchner Apfelstrudel mit Vanillesoße

Bayrische Creme auf frischen Früchten

---

Ab 25 Personen pro Person € 22,00

## **Griechisches Buffet II**

### Kalte Speisen

Griechischer Bauernsalat  
Gebratenes Gemüse süß-sauer eingelegt  
Gefüllte Weinblätter mit Reis und Feta  
Krautsalat und Fladenbrot  
Eingelegte Oliven, Tomaten, Schafskäse und Peperoni

---

### Warme Speisen

Gyros mit Tzatziki  
Gemüsereis, Zucchini-puffer und Pita-Brote

---

### Dessert

Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen  
Honig-Mandelkuchen  
Saisonobst

---

Ab 25 Personen pro Person € 19,50

---

## **Italienisches Buffet III**

### Kalte Speisen

Salat von Meeresfrüchten  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum  
Gebratene eingelegte Zucchini, Aubergine und Paprika  
Parmaschinken mit Melonenschiffchen  
Ciabatta

---

### Warme Speisen

Zweierlei Pasta mit Gemüsekäsesahnesoße und Bolognese  
Hähnchenbrustfilet „Piccata“ mit fruchtiger Tomatensoße und Spaghetti

---

### Dessert

Tiramisu  
Panna Cotta

---

Ab 25 Personen pro Person € 23,50

---

## **Kurpfälzer Buffet IV**

### Kalte Speisen

Bunt gemischte Platten mit Schwartenmagen, Pfälzer Leberwurst  
und Kartoffelwurst

Pflücksalate der Saison mit Dressing

Ochsenmaulsalat, Krautsalat und Kartoffelsalat

Brot und Senf

---

### Warme Speisen

Kartoffelsuppe

Leberknödel mit Sauerkraut und Kartoffelbrei

Gebratener Pfälzer Saumagen mit Bratkartoffeln

Schweinekrustenbraten mit Rotkraut und Serviettenknödel

---

### Dessert

Apfelweincreme mit Apfelstücken

Käsespezialitäten mit Trauben und Brot

---

Ab 25 Personen pro Person € 22,00

---

**Badisch-Schwäbisches Buffet V**

## Kalte Speisen

Geräucherte Bachforellenfilets mit Sahnemeerrettich  
Schwarzwälder Schinkenplatte  
Kirschwassersalami bunt garniert  
Salate der Saison  
Baguette und Butter

---

## Warme Speisen

Grünkerncremesuppe  
Rheinzander in Schnittlauchsahnesoße mit in Butter  
geschwenkten Kartoffeln  
Schweinemedailon in Champignonsoße und handgemachten Spätzle  
Käsespätzle mit Zwiebelschmelze

---

## Dessert

Feine Schokoladencreme mit pochiertes Rotweibirne  
Weincreme mit frischen Früchten

---

Ab 25 Personen Preis pro Person € 28,50

---



## Angebotsmappe KochKultur Andreas Hill GmbH

---

### Suppen

- Zwiebelsuppe mit Käsecroutons Port. 5,00 €
- Kartoffelsuppe mit Schlagrahm Port. 4,50 €
- Tomatencremesuppe Port. 4,50 €
- Klare Gemüsesuppe mit Flädle Port. 5,00 €
- Knoblauchrahmsuppe Port. 4,50 €
- Kürbiscremesuppe Port. 4,50 €
- Grünkerncremesuppe Port. 4,50 €
- Karottencremesuppe Port. 4,50 €
- Selleriecremesuppe Port. 4,50 €
- Klare Brühen mit Einlage z. B. Grießklößchen Port. 4,50 €
- Pilzrahmsüppchen Port. 5,00 €

## **Eintöpfe**

- Linseneintopf mit Speck und Gemüse Port. 6,50 €
- Bunter weißer Bohneneintopf Port. 6,50 €
- Kartoffeleintopf Port. 6,50 €
- Erbseneintopf Port. 6,50 €
- Hühnereintopf Port. 7,00 €
- Gemüseintopf mit Fleisch Port. 7,00 €
- Gulaschsuppe Port. 7,00 €

## **Desserts**

### **Dessert warm**

- Kaiserschmarren mit Puderzucker Port. 5,50 €
- Crepes mit Orangensoße Port. 5,50 €
- Quarkknödel mit Fruchtsoße Port. 5,50 €
- Warme Grießschnitte mit Pflaumen Port. 5,50 €
- Schokoladensoufflé Port. 5,50 €
- Apfelstrudel mit Vanillesoße Port. 5,50 €
- Topfen mit frischer Mango Port. 5,50 €
- Marillenknödel mit Fruchtgrütze Port. 5,50 €

## Angebotsmappe KochKultur Andreas Hill GmbH

---

### Dessert kalt

- |  |       |        |
|--|-------|--------|
| ○ Verschiedene Rührkuchen                            | St.   | 2,10 € |
| ○ Verschiedene Sahnetorten                           | St.   | 2,50 € |
| ○ Verschiedene Kuchen (Apfelkuchen, Obstkuchen usw.) | St.   | 2,10 € |
| ○ Tiramisu   | Port. | 5,50 € |
| ○ Nusskrokantparfait                                 | Port. | 5,50 € |
| ○ Vanilleparfait                                     | Port. | 5,50 € |
| ○ Mousse von weißer Schokolade                       | Port. | 5,50 € |
| ○ Mousse von brauner Schokolade                      | Port. | 5,50 € |
| ○ Rote Grütze mit Vanillesoße                        | Port. | 5,50 € |
| ○ Bayrische Creme                                    | Port. | 5,50 € |
| ○ Fruchtcreme  | Port. | 5,50 € |
| ○ Buttermilchterrinen mit Fruchtsoße                 | Port. | 5,50 € |
| ○ Frischer Obstsalat mit Mandelblättchen             | Port. | 5,50 € |
| ○ Hausgemachtes Eis mit Sahne                        | Port. | 5,50 € |

## Canapes, Sandwiches, Cocktailhappen und Imbiss

### Canapes

- |                                     |     |        |
|-------------------------------------|-----|--------|
| ○ mit Räucherlachs                  | St. | 3,00 € |
| ○ mit Graved Lachs                  | St. | 3,00 € |
| ○ mit Shrimpscocktail               | St. | 3,00 € |
| ○ mit Salami                        | St. | 2,50 € |
| ○ mit gekochtem Schinken            | St. | 2,50 € |
| ○ mit rohem Schinken                | St. | 2,50 € |
| ○ mit gebratenem Schweinefilet      | St. | 3,00 € |
| ○ mit gebratener Hähnchenbrust      | St. | 3,00 € |
| ○ mit verschiedenen Käsevariationen | St. | 3,00 € |
| ○ mit verschiedener Aufschnittwurst | St. | 2,00 € |