

FRÜHLING 2013

CIRCUS ABRAX KADABRAX

CIRCUS - BRUNCH

Frühlingsprogramm mit Mitmachzirkus



SONNENTERRASSE ERÖFFNET
BRUNCHEN UND SPIELEN IM CIRCUS-CAFÉ

Die Saison ist eröffnet! Wir laden Sie herzlich ein, mit uns im Circus-Café zu brunchen während ihre Kinder die Zirkuskünste probieren!

Circus ABRAX KADABRAX
Glückstädter Weg 75
22549 Hamburg
www.abraxkadabrax.de

Standort künftiges
Bürgerhaus

Anfahrt und Eingang: Über Barlsheide
Routenplaner auf unserer Website:
<http://www.abraxkadabrax.de/de/kontakt.php>



Reservierung erbeten unter :

cafe@abraxkadabrax.de

SONNTAG
10:30 BIS 14:00 UHR

Sonntagsbrunch

BRUNCH:

Pro Person: 15.- € /
ermäßigt: 10.- €*
Kinder bis 12 Jahre: 5.- €
ermäßigt: 3.- €

MITMACHZIRKUS:

5,00 € / ermäßigt: 3,50 €*
(bei mehreren Kindern einer Familie 5.- € für jedes weitere Kind, ermäßigt 3,50 €*)

* ermäßigt für gering Verdienende
vergleichbar mit HalterInnen von
Lebensmittelkarten oder Hartz IV

SONNTAGS

28. APRIL UND
2. JUNI

BRUNCH JEWEILS VON
10.30 - 14.00

MITMACHZIRKUS
BIS 11.00 - 13.00

Wir haben im Café 20 Plätze!
Wie empfehlen eine frühzeitige
Reservierung. Sie erhalten dann
eine Bestätigung per Mail.
Beim Mitmachzirkus können bis
zu 25 Kinder teilnehmen.

CIRCUS-BRUNCH

BEWEGT GENIEßEN!

Mitmachzirkus im Zirkus ABRAX KADABRAX in Osdorf

Ab 11.00 Uhr ist „Manege frei!“ für die Zirkuskünste

Hier kann alles ausprobiert werden was zum Circus gehört: Wir lassen die Tücher fliegen und die Bälle tanzen, schwingen das Schwungtuch, laufen über das Stahlseil oder auf der Laufkugel und noch vieles mehr. Circus macht Spaß- seid dabei wir freuen uns auf euch!

Brunchen

Entspannt genießen beim
frischen Biofrühstück -

warm, kalt, süß und salzig:

Vor allem viel Obst und
Gemüse.



Bewegen

AB 10.30 UHR HEIßT ES:

„FRÜHSTÜCK FERTIG!“

VEGETARISCHES
FRÜHSTÜCK

GLUTENFREIES
FRÜHSTÜCK

Sinnvolle Kombinationen,
kreiert mit dem Wissen der
Chinesischen Diätetik. Alles
in Bioqualität.

Empfehlung für Ihre tägliche Ernährung

Mit Liebe Kochen und in Ruhe essen. Das macht Nahrung
doppelt bekömmlich.



Zum Beispiel salzige Varianten:
• Antipasti der Saison • Knackig
frisches Gemüse • Dal-Suppe •
Rote-Linsen-Dipp • Yoghurt &
Soja mit frischen Kräutern •
Hüttenkäse Zwiebel-Basilikum •
Rote Beete-Meerrettich-Mus •
Biorührei • gesalzene Nüsse • • •