



SILVESTERARRANGEMENT IM 4-STERNE ERLEBNISHOTEL „CASTILLO ALCAZAR“ GLAMOURÖSER JAHRESWECHSEL 2024/2025

2 Übernachtungen | 3 Tage Europa-Park | 5-Gänge-Silvester-Menü
Neujahrsfrühstück & Neujahrsbrunch | Prosit-Neujahrsbuffet

31. DEZEMBER 2024

Gemütliche Anreise im Laufe des Tages und entspanntes Ankommen zum einzigartigen Jahreswechsel 2024/2025.

- ★ Besuch des Europa-Park
- ★ 18:30 Uhr: Champagner-Aperitif im Restaurant Castillo
- ★ 19:30 Uhr: Festliches 5-Gänge-Silvester-Gala-Dinner. Unser Sommelier Vincenzo De Biase serviert die Weiß- und Rotweine passend zum Menü. Weine, Bier und alle alkoholfreien Getränke sind inbegriffen. Kinder können gemeinsam am Tisch mit ihren Eltern speisen. Das Kinderbuffet befindet sich in den gleichen Räumlichkeiten. Und damit das Warten auf Mitternacht spielend vergeht, gibt es zusätzlich viele Überraschungen für die Kleinen, u.a. auch in einem benachbarten Raum.
- ★ Ab 22:00 Uhr: Party im Ballsaal Convento... der Countdown läuft.
- ★ Mitternacht: Gemeinsam stoßen wir mit einem prickelnden Glas an und begrüßen feierlich das NEUE JAHR 2025.
- ★ Anschließend erwartet Sie eine kulinarische Mitternachtsüberraschung im Klostersgang des Hotels „Santa Isabel“.
- ★ Ab 00:30 Uhr: Die Party geht weiter im Ballsaal Convento
- ★ Traumhafte Übernachtung im Hotel „Castillo Alcazar“

1. JANUAR 2025

- ★ Neujahrsfrühstück & Neujahrsbrunch im Restaurant Castillo
- ★ Besuch des Europa-Park
- ★ „Prosit-Neujahrsbuffet“ im Restaurant Castillo
Die kulinarische Genussreise mit vielen besonderen Glanzlichtern. Korrespondierende Weiß- und Rotweine aus Sommelier Vincenzo De Biases Weinkeller, Bier und alkoholfreie Getränke runden den Abend ab und sind inbegriffen.
- ★ Traumhafte Übernachtung im Hotel „Castillo Alcazar“

2. JANUAR 2025

- ★ 07:00 – 10:00 Uhr: Reichhaltiges Frühstücksbuffet in den Restaurants
- ★ Besuch des Europa-Park

TIPP: Begeben Sie sich während Ihres Aufenthalts auch auf eine Erkundungsreise nach Rulantica.

Tauchen Sie ab in die einzigartige Wasserwelt des Europa-Park. Ob abenteuerlich im reißenden Wildbach, wagemutig auf einer der zahlreichen Wasserrutschen oder gemütlich im Strömungskanal – in Rulantica ist jede Menge Wasserspaß für die ganze Familie garantiert.

Tickets können Sie individuell zum Best-Preis hinzubuchen.

DIE WICHTIGSTEN INFORMATIONEN IM ÜBERBLICK

Inkludierte Leistungen

- ★ 2 Übernachtungen in der gewählten Zimmerkategorie
- ★ 3 Tage Eintritt in den Europa-Park
- ★ Kulinarische Highlights (mit Getränkepauschale wie oben beschrieben)
- ★ Neujahrsfrühstück & Neujahrsbrunch
- ★ Frühstücksbuffet am 02.01.2025

Keine Kombination der verschiedenen Hotelarrangements möglich.

Information & Reservierung

Das Arrangement ist ausschließlich bequem online buchbar:
europapark.de/silvester-castillo-alcazar

Das Silvesterarrangement kann bis zum 30. November 2024 kostenfrei storniert werden.
Bitte beachten Sie: ab dem 01. Dezember werden 50%,
ab dem 22. Dezember 80% als Stornierungsgebühr berechnet.

Preise im Standardzimmer	pro Erw. (ab 12 Jahre)	pro Kind (4-11 Jahre)
5-Bett-Zimmer	878,00 € ¹	493,50 € ¹
4-Bett-Zimmer	897,00 € ¹	504,50 € ¹
3-Bett-Zimmer	921,00 € ¹	529,50 € ¹
Doppelzimmer	982,00 € ¹	593,50 € ¹
Einzelzimmer	1.148,00 € ¹	-

Aufpreis pro Zimmer/Suite für das Silvesterarrangement insgesamt

Standardzimmer Plus (max. 5 Pers.)	90,00 € ¹
Komfort-Zimmer (max. 5 Pers.)	240,00 € ¹
Deluxe-Zimmer (max. 2 Pers.)	300,00 € ¹
Themensuite (max. 4 Pers.)	620,00 € ¹
Präsidentensuite (max. 6 Pers.)	840,00 € ¹

¹Preise inkl. MwSt.

GLAMOURÖSER JAHRESWECHSEL 2024/2025

SILVESTER-MENÜ

Amuse Bouche

Hummersalat | Blumenkohl | Kaviar-Schnittlauch-Vinaigrette



Rinderessenz

Ravioli del Plin | Périgord-Trüffel | Blätterteighaube



Tranche vom Wolfsbarsch

Bouillabaisse Nage | Riesengarnele | Gegrillter Fenchel



Blutorangensorbet

Kokos | Blutorangen-Aperol-Sud



Filet & Ragout vom Kalb

Limonen-Kartoffelpüree

Fingermöhren | Grüner Spargel | Kräutersaitling



Schwarzwälder Kirsch

Avocado | Schokoladencreme

Glasierte Kirschen | Kirschwasser Sud

VEGANES SILVESTER-MENÜ

Amuse Bouche

Blumenkohl | Reiscreme | Zitrusfrüchte-Vinaigrette



Sellerie-Pilz Essenz

Périgord Trüffel | Gemüse Einlage | Veganer Blätterteig



Gebackene Viola Aubergine

Fermentierter Tomaten-Miso Lack | Mariniertes Fenchel | Rucola Jus



Blutorangensorbet

Kokos | Blutorangen-Aperol-Sud



Risotto von Umbrischen Dinkel

Topinambur | Rote Bete | Champignons | Radicchio Trevigiano



Schwarzwälder Kirsch

Avocado | Schokoladencreme

Glasierte Kirschen | Kirschwasser Sud