



FORMULE SAINT SYLVESTRE À L'HÔTEL THÉMATIQUE 4 ÉTOILES SUPÉRIEUR « COLOSSEO »

SOMPTUEUX NOUVEL AN 2024/2025

2 nuitées | 3 jours à Europa-Park | Menu à 5 plats pour la Saint Sylvestre
Petit-déjeuner et déjeuner du Nouvel An | Buffet événement spécial « NOUVEL AN »

31 DÉCEMBRE 2024

Arrivée en toute quiétude en cours de journée pour un réveillon du nouvel an 2024/2025 vraiment inoubliable.

- ★ Visite d'Europa-Park
- ★ 18h30 : Apéritif au champagne dans les restaurants
- ★ 19h30 : Dîner de gala festif à 5 plats de la Saint Sylvestre. Notre sommelier Vincenzo De Biase vous servira les vins (blanc et rouge) accordés au menu. Vins, bière et boissons sans alcool sont inclus.
- ★ Les enfants recevront plein de surprises qui leur feront oublier l'attente avant minuit de manière ludique.
- ★ À partir de 22h00 : soirée dans la salle de bal La Scala... le compte à rebours est lancé.
- ★ Minuit : célébration de la NOUVELLE ANNÉE 2025 avec une coupe pétillante pour trinquer.
- ★ Ensuite, une surprise culinaire vous attend à partir de minuit dans les restaurants.
- ★ À partir de 0h30 : la soirée continue dans la salle de bal La Scala
- ★ Nuitée de rêve à l'hôtel « Colosseo »

1^{ER} JANVIER 2025

- ★ Petit-déjeuner et déjeuner du Nouvel An dans les restaurants
- ★ Visite d'Europa-Park
- ★ Buffet événement spécial « NOUVEL AN »
Une expédition culinaire délicieuse avec de merveilleuses spécialités. L'apéritif, une sélection de vins (rouge et blanc) accordés de la cave du sommelier Vincenzo De Biase, la bière et les boissons sans alcool sont inclus.
- ★ Nuitée de rêve à l'hôtel « Colosseo »

2 JANVIER 2025

- ★ De 07h00 à 10h00 : Buffet petit-déjeuner abondant dans nos restaurants
- ★ Visite d'Europa-Park

BON PLAN : faites une expédition riche en découvertes à destination de Rulantica au cours de votre séjour. Partez à la découverte de l'extraordinaire univers aquatique d'Europa-Park. Aventures renversantes dans le tumulte de la rivière sauvage ou sur les nombreux toboggans vertigineux, ou escapades paisibles dans la rivière de détente : Rulantica garantit du fun aquatique incomparable ! Vous pouvez réserver les billets individuellement au tarif le plus avantageux.

VUE D'ENSEMBLE DES INFORMATIONS ESSENTIELLES

La formule comprend

- ★ 2 nuitées dans la catégorie de chambre choisie
- ★ 3 jours d'entrée à Europa-Park
- ★ Temps forts culinaires (avec forfait boissons comme décrit plus haut)
- ★ Petit-déjeuner et déjeuner du Nouvel An
- ★ Buffet petit-déjeuner le 02.01.2025

Les différentes formules de séjour ne sont pas cumulables.

Informations et réservation

Cette formule peut être réservée en ligne uniquement :
europapark.de/saint-sylvestre-colosseo

La formule Saint Sylvestre peut être annulée gratuitement jusqu'au 30 novembre 2024.

Veuillez noter : à partir du 1er décembre, 50% de frais d'annulation seront facturés, 80% à partir du 22 décembre.

Tarifs en chambre standard	Par adulte (à partir de 12 ans)	Par enfant (de 4 à 11 ans)
Chambre à 5/6 lits	878,00 € ¹	493,50 € ¹
Chambre à 4 lits	897,00 € ¹	504,50 € ¹
Chambre à 3 lits	921,00 € ¹	529,50 € ¹
Chambre double	982,00 € ¹	593,50 € ¹
Chambre simple	1 148,00 € ¹	-

Supplément par chambre/suite pour la formule Saint-Sylvestre (total)

Chambre « Standard Plus » (max. 6 personnes)	90,00 € ¹
Chambre « Deluxe » (max. 6 personnes)	300,00 € ¹
Suite junior (max. 2 personnes)	430,00 € ¹
Suite thématique (max. 4 personnes)	620,00 € ¹
Suite présidentielle (max. 6 personnes)	840,00 € ¹
Suite Real (max. 4 personnes)*	1 010,00 € ¹
Suite César & Cléopâtre (max. 4 personnes)*	2 100,00 € ¹
Suite Présidentielle VIP « Rome - Bella Vista » (max. 8 pers.)	Prix sur demande

¹Tous les prix sont TTC. | *Non adapté aux personnes en fauteuil roulant.

SOMPTUEUX NOUVEL AN 2024/2025

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

Amuse-bouche

Salade de homard | Chou-fleur | Vinaigrette au caviar et à l'aneth



Consommé de bœuf

Ravioli del Plin | Truffe du Périgord | Vol au vent maison



Darne de bar

Dans sa bouillabaisse | Crevette géante | Fenouil grillé



Sorbet d'orange sanguine

Noix de coco | Bouillon d'oranges sanguines et Apérol



Filet & ragoût de veau

Purée de pommes de terre citronnée
Mini carottes | Asperges vertes | Pleurote



Forêt-noire

Avocat | Crème chocolat
Cerises glacée | Jus au kirsch

MENU VÉGANE DE LA SAINT SYLVESTRE

Amuse-bouche

Chou-fleur | Crème de riz | Vinaigrette d'agrumes



Consommé de céleri et champignons

Truffe du Périgord | Accompagnement de légumes | Vol-au-vent végétal



Aubergine Viola au four

Laque fermentée de tomates et Miso | Fenouil mariné | Jus de roquette



Sorbet d'orange sanguine

Noix de coco | Bouillon d'oranges sanguines et Apérol



Risotto d'épautre d'Ombrie

Topinambour | Betterave rouge | Champignons de Paris | Radicchio Trevigiano



Forêt-noire

Avocat | Crème chocolat
Cerises glacée | Jus au kirsch