

SILVESTERARRANGEMENT IM 4-STERNE ERLEBNISHOTEL "EL ANDALUZ"

# GLAMOURÖSER JAHRESWECHSEL 2024/2025

2 Übernachtungen | 3 Tage Europa-Park | 5-Gänge-Silvester-Menü Neujahrsfrühstück & Neujahrslunch | 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 Don Quichotte
- ★ 19:30 Uhr: Festliches 5-Gänge-Silvester-Gala-Dinner. Unser Sommelier Vincenzo De Biase serviert die Weißund Rotweine passend zum Menü. Weine, Bier und alle alkoholfreien Getränke sind inbegriffen.
- ★ Ab 22:00 Uhr: Party im Ballsaal Convento... der Countdown läuft.
- ᅔ Mitternacht: Gemeinsam stoßen wir mit einem prickelnden Glas an und begrüßen feierlich das NEUE JAHR 2025.
- 🖈 Anschließend erwartet Sie eine kulinarische Mitternachtsüberraschung im Klostergang des Hotels "Santa Isabel".
- ★ Ab 00:30 Uhr: Die Party geht weiter im Ballsaal Convento
- 📂 Traumhafte Übernachtung im Hotel "El Andaluz"

### 1. JANUAR 2025

- ★ Neujahrsfrühstück & Neujahrslunch im Restaurant Don Quichotte
- ★ Besuch des Europa-Park
- "Prosit-Neujahrsbuffet" im Restaurant Don Quichotte
  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.
- ᅔ Traumhafte Übernachtung im Hotel "El Andaluz"

### 2. JANUAR 2025

- 07:00 10:00 Uhr: Reichhaltiges Frühstücksbuffet im Restaurant Don Quichotte
- 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 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 & Neujahrslunch
- Frühstücksbuffet am 02.01.2025

Keine Kombination der verschiedenen Hotelarrangements möglich.

### **Information & Reservierung**

Das Arrangement ist ausschließlich bequem online buchbar: europapark.de/silvester-el-andaluz

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 Pers. (ab 12 Jahre)
4-Bett-Zimmer	897,00 €¹
3-Bett-Zimmer	921,00 €¹
Doppelzimmer	982,00 €¹
Einzelzimmer	1.148,00 €¹

### Aufpreis pro Zimmer/Suite für das Silvesterarrangement insgesamt

Komfort-Zimmer (max. 3 Pers.)	240,00	) €1
Deluxe-Zimmer (max. 5 Pers.)	300,00	) €1
Juniorsuite (max. 2 Pers.)	430,00	) €1
Themensuite (max. 4 Pers.)	620,00	) €1
Königssuite (max. 4 Pers.)*	840,00	) €1

<sup>1</sup>Preise inkl. MwSt. | \*Nicht für Rollstuhlfahrer geeignet.

# erungen vorbehalten! Alle Angaben ohne Gewähr. Stand: August 2024

# 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 | Marinierter 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