



SILVESTERARRANGEMENT IM 4-STERNE SUPERIOR ERLEBNISHOTEL „SANTA ISABEL“

GLAMOURÖSER JAHRESWECHSEL 2024/2025

2 Übernachtungen | 3 Tage Europa-Park | 5-Gänge-Silvester-Menü
Neujahrsfrühstück & Neujahrslunch | Besuch der Dinner-Show

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 in der Lobby des Hotels „Santa Isabel“
- ★ 19:00 Uhr: Festliches 5-Gänge-Silvester-Gala-Dinner im Restaurant Sala Santa Isabel.
Unser Sommelier Vincenzo De Biase serviert die Weiß- und Rotweine passend zum Menü.
Weine, Bier und alle alkoholfreien Getränke sind inbegriffen.
- ★ 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 Klostergang des Hotels „Santa Isabel“.
- ★ Ab 00:30 Uhr: Die Party geht weiter im Ballsaal Convento
- ★ Traumhafte Übernachtung im Hotel „Santa Isabel“

1. JANUAR 2025

- ★ Neujahrsfrühstück & Neujahrslunch im Restaurant Sala Santa Isabel
- ★ Besuch des Europa-Park
- ★ 18:20 Uhr: Fahrt mit dem EP-Express zum Haupteingang Europa-Park
- ★ 19:30 Uhr: Dinner-Show
Die Dinner-Show des Europa-Park bietet große Unterhaltung, Show und Artistik vom Allerbesten.
Es erwartet Sie ein Programm voller Überraschungen und spektakulärer Darbietungen, dazu das exquisite 4-Gänge-Menü, das unser 2-Sterne-Koch Peter Hagen-Wiest vom „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“ exklusiv für die Dinner-Show kreiert hat. Aperitif, auf das Menü abgestimmte Weiß- und Rotweine, Mineralwasser, Bier, Softgetränke und Espresso sind inklusive. Weitere Informationen finden Sie unter: dinnershow.europapark.de
- ★ Traumhafte Übernachtung im Hotel „Santa Isabel“

2. JANUAR 2025

- ★ 07:00 – 10:00 Uhr: Reichhaltiges Frühstücksbuffet im Restaurant Sala Santa Isabel
- ★ 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
- ★ Dinner-Show am 01.01.2025
- ★ Frühstücksbuffet am 02.01.2025

Keine Kombination der verschiedenen Hotelarrangements möglich.

Information & Reservierung

Das Arrangement ist ausschließlich bequem online buchbar:
europapark.de/silvester-santa-isabel

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)
5-/6-Bett-Zimmer	878,00 € ¹
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

Deluxe-Zimmer (max. 6 Pers.)	300,00 € ¹
Themensuite (max. 4 Pers.)	620,00 € ¹
Sagrado Suite (max. 4 Pers.)	840,00 € ¹

Etagenbetten sind nur für Personen bis zu 1,75 m geeignet. | 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 | Ge grillter 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