



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

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 | Participation au dîner-spectacle d'Europa-Park

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 le hall de l'hôtel « Santa Isabel »
- ★ 19h00 : Dîner de gala festif à 5 plats de la Saint Sylvestre dans le restaurant Sala Santa Isabel.
Notre sommelier Vincenzo De Biase vous servira les vins (blanc et rouge) accordés au menu. Vins, bière et boissons sans alcool sont inclus.
- ★ À partir de 22h00 : soirée dans la salle de bal Convento... 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 le couloir monastique de l'hôtel « Santa Isabel ».
- ★ À partir de 0h30 : la soirée continue dans la salle de bal Convento
- ★ Nuitée de rêve à l'hôtel « Santa Isabel »

1^{ER} JANVIER 2025

- ★ Petit-déjeuner et déjeuner du Nouvel An dans le restaurant Sala Santa Isabel
- ★ Visite d'Europa-Park
- ★ 18h20 : transfert vers l'entrée principale d'Europa-Park avec l'EP-Express.
- ★ 19h00 : Dîner-spectacle d'Europa-Park
Le dîner-spectacle d'Europa-Park propose du divertissement grand format avec les meilleurs artistes et acrobates. Un programme plein de surprises et de numéros spectaculaires accompagné d'un succulent menu à 4 plats concocté en exclusivité pour le dîner-spectacle d'Europa-Park par notre chef 2 étoiles Michelin Peter Hagen-Wiest qui officie aux fourneaux d'« Ammolite – The Lighthouse Restaurant » n'attend que vous ! Apéritif, vins (blanc et rouge) adaptés au menu, eau minérale, bière, boissons sans alcool et expresso inclus. Plus d'infos: dinnershow.europapark.de/fr
- ★ Nuitée de rêve à l'hôtel « Santa Isabel »

2 JANVIER 2025

- ★ De 07h00 à 10h00 : Buffet petit-déjeuner abondant dans notre restaurant Sala Santa Isabel
- ★ 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
- ★ Dinner-Show d'Europa-Park le 01.01.2025
- ★ 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-santa-isabel

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

Tarifs en chambre standard	Par adulte (à partir de 12 ans)
Chambre à 5/6 lits	878,00 € ¹
Chambre à 4 lits	897,00 € ¹
Chambre à 3 lits	921,00 € ¹
Chambre double	982,00 € ¹
Chambre simple	1 148,00 € ¹

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

Chambre « Deluxe » (max. 6 personnes)	300,00 € ¹
Suite thématique (max. 4 personnes)	620,00 € ¹
Suite Sagrado (max. 4 personnes)	840,00 € ¹

Les lits superposés ne sont pas adaptés aux personnes de plus de 1,75 m. | ¹Tous les prix sont TTC.

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