

Formules « Saint Sylvestre » – Europa-Park 2024/2025

Célébrer la nouvelle année dans un château médiéval ou au Far-West

Menu de la Saint Sylvestre 2024

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



Golden Dome

Mousse aux fèves Tonka | Ragoût d'abricots
Croquant au lait entier | Praline glacée au Gianduja finement salé

Menu végétarien de la Saint Sylvestre 2024

Amuse-bouche

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



Consommé de céleri et champignons

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



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 végétarien