

## FORMULE SAINT SYLVESTRE DANS L'HÔTEL THÉMATIQUE 4 ÉTOILES SUPÉRIEUR « BELL ROCK » SOMPTUEUX NOUVEL AN 2025/2026

3 nuitées | 4 jours à Europa-Park | Menu à 5 plats pour la Saint Sylvestre  
Petit-déjeuner et déjeuner du Nouvel An | Buffet événement spécial « NOUVEL AN »

### 30 DÉCEMBRE 2025

Arrivée et enregistrement en toute quiétude au cours de la journée. Dès la tombée de la nuit, réjouissez-vous pour une véritable féerie de lumières. Visitez Europa-Park et profitez d'une merveilleuse ambiance en soirée avec les superbes illuminations. Terminez la soirée en beauté. Réservez une table dès maintenant dans les restaurants Captain's Finest ou Harborside. En ligne : [europapark.de/reservation-de-table](http://europapark.de/reservation-de-table) ou par téléphone : 00 49 78 22 86 05 922.

- ★ Visite d'Europa-Park
- ★ Dîner au restaurant Captain's Finest ou Harborside (non compris dans le prix de la formule)
- ★ Nuitée de rêve à l'hôtel « Bell Rock »

### 31 DÉCEMBRE 2025

- ★ De 07h00 à 10h00 : Buffet petit-déjeuner abondant
- ★ Visite d'Europa-Park
- ★ 18h30 : Apéritif au champagne dans les restaurants  
Le buffet spécialement concocté pour les enfants sera ouvert. Des délices à volonté pour les petits gourmets et gourmands ! Ensuite, plein de surprises leur feront oublier l'attente avant minuit de manière ludique.
- ★ 19h30 : Dîner de gala festif à 5 plats de la Saint Sylvestre pour les adultes. Notre sommelier Vincenzo De Biase vous servira les vins (blanc et rouge) accordés au menu. Vins, bière et boissons sans alcool sont inclus.
- ★ Minuit : célébration de la NOUVELLE ANNÉE 2026 avec une coupe pétillante pour trinquer.
- ★ Ensuite, une surprise culinaire vous attend à partir de minuit dans les restaurants.
- ★ Nuitée de rêve à l'hôtel « Bell Rock »

### 1<sup>ER</sup> JANVIER 2026

- ★ 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 « Bell Rock »

### 2 JANVIER 2026

- ★ De 07h00 à 10h00 : Buffet petit-déjeuner abondant
- ★ 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

- ★ 3 nuitées dans la catégorie de chambre choisie
- ★ 4 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 31.12.2025 et le 02.01.2026

Les différentes formules de séjour ne sont pas cumulables.

#### Informations et réservation

**Cette formule peut être réservée en ligne uniquement :**  
[europapark.de/saint-sylvestre-bell-rock](http://europapark.de/saint-sylvestre-bell-rock)

La formule Saint Sylvestre peut être annulée gratuitement jusqu'au 30 novembre 2025. 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         | 1 032,50 € <sup>1</sup>         | 596,00 € <sup>1</sup>      |
| Chambre à 4 lits           | 1 061,00 € <sup>1</sup>         | 612,50 € <sup>1</sup>      |
| Chambre à 3 lits           | 1 100,00 € <sup>1</sup>         | 651,50 € <sup>1</sup>      |
| Chambre double             | 1 196,00 € <sup>1</sup>         | 753,50 € <sup>1</sup>      |
| Chambre simple             | 1 457,00 € <sup>1</sup>         | -                          |

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

|                                                                       |                         |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Chambre « Confort » (max. 6 personnes)                                | 375,00 € <sup>1</sup>   |
| Chambre « Deluxe » (max. 4 personnes)                                 | 465,00 € <sup>1</sup>   |
| Suite thématique (max. 4 personnes)                                   | 975,00 € <sup>1</sup>   |
| Suite Penthouse (max. 6 personnes)                                    | 1 320,00 € <sup>1</sup> |
| Suite présidentielle (max. 6 personnes)*                              | 1 320,00 € <sup>1</sup> |
| Suite « Lighthouse » (max. 4 personnes)**                             | 1 590,00 € <sup>1</sup> |
| Lighthouse Suite « Ahoi Heimat » par Stefan Strumbel (max. 4 pers.)** | 1 590,00 € <sup>1</sup> |
| Junior Suite Abraham Lincoln (max. 4 personnes)**                     | 1 590,00 € <sup>1</sup> |
| John F. Kennedy Suite (max. 4 personnes)*/**                          | 3 300,00 € <sup>1</sup> |

<sup>1</sup>Tous les prix sont TTC. | \*Non adapté aux personnes en fauteuil roulant.

\*\*En raison de leurs dimensions, les lits superposés de ces suites sont adaptés aux enfants uniquement.

# SOMPTUEUX NOUVEL AN 2025/2026

## MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

### Amuse-bouche



### Variation de poissons nobles

Gelée au safran | Caviar | Aneth | Crème fraîche



### Soupe de marrons et de céleri aux truffes

Céleri braisé | Truffe noire | Gressin de pommes de terre | Bresaola



### Filet de sandre

Chou blanc | Sauce verte de Francfort | Beurre blanc



### Sorbet de framboise à l'estragon

Champagne Laurent-Perrier



### Filet de bœuf cuisson rosée

Foie gras de canard glacé | Jus au pinot | Tortellone de queue de bœuf  
Mini carottes | Broccolini



### Chocolat blanc - Pamplemousse - Safran

Dôme au safran avec cœur de panna cotta vanille | Chocolat blanc  
Meringue au yaourt | Sorbet pamplemousse | Crumble au beurre

## MENU VÉGÉTALIEN DE LA SAINT SYLVESTRE

### Amuse-bouche



### Tartare de betterave rouge

Pomme | Oignon | Mayonnaise noisette



### Soupe de marrons et de céleri

Salade céleri-amande sur tortilla de maïs



### Compotée d'artichauts liguriens

Raviolis | Radicchio Tardivo | Fines herbes de Francfort



### Sorbet de framboise à l'estragon

Champagne Laurent-Perrier



### Gnocchis de pommes de terre végans

Truffe noire | Fond de champignons | Mousseline d'oignons provençaux  
Racine de persil | Micro-mâche



### Pourpier-Banane-Persil

Crumble salé | Brownie chocolat | Décoction banane-muscat  
Sorbet banane au persil | Tuile au cacao