



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

SOMPTUEUX NOUVEL AN 2025/2026

2 nuitées | 3 jours à Europa-Park | Buffet de gala de la Saint Sylvestre
Petit-déjeuner et déjeuner du Nouvel An | Participation au dîner-spectacle d'Europa-Park

31 DÉCEMBRE 2025

Arrivée en toute quiétude en cours de journée pour un réveillon du nouvel an 2025/2026 vraiment inoubliable.

- ★ Visite d'Europa-Park
- ★ 18h30 : Apéritif au champagne dans le restaurant Sala Santa Isabel.
- ★ 19h00 : Buffet de gala festif de la Saint Sylvestre dans le restaurant Sala Santa Isabel.
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 2026 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 00h30 : la soirée continue dans la salle de bal Convento
- ★ Nuitée de rêve à l'hôtel « Santa Isabel »

1^{ER} JANVIER 2026

- ★ 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 2026

- ★ 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 01.01.2026
- ★ Buffet petit-déjeuner 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-santa-isabel

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)
Chambre à 5/6 lits	926,00 € ¹
Chambre à 4 lits	945,00 € ¹
Chambre à 3 lits	971,00 € ¹
Chambre double	1 035,00 € ¹
Chambre simple	1 209,00 € ¹

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

Chambre « Deluxe » (max. 6 personnes)	310,00 € ¹
Suite thématique (max. 4 personnes)	650,00 € ¹
Suite Sagrado (max. 4 personnes)	880,00 € ¹

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

SOMPTUEUX NOUVEL AN 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