



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

SOMPTUEUX NOUVEL AN 2025/2026

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

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 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. 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 La Scala... 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 les restaurants.
- ★ À partir de 00h30 : la soirée continue dans la salle de bal La Scala
- ★ Nuitée de rêve à l'hôtel « Colosseo »

1^{ER} 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 « Colosseo »

2 JANVIER 2026

- ★ De 07h00 à 10h00 : Buffet petit-déjeuner abondant dans nos restaurants
- ★ 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
- ★ 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-colosseo

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	926,00 €¹	522,50 €¹
Chambre à 4 lits	945,00 €¹	533,50 €¹
Chambre à 3 lits	971,00 €¹	559,50 €¹
Chambre double	1 035,00 €¹	627,50 €¹
Chambre simple	1 209,00 €¹	-

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

Chambre « Standard Plus » (max. 6 personnes)	100,00 €¹
Chambre « Deluxe » (max. 6 personnes)	310,00 €¹
Suite junior (max. 2 personnes)	460,00 €¹
Suite thématique (max. 4 personnes)	650,00 €¹
Suite présidentielle (max. 6 personnes)	880,00 €¹
Suite Real (max. 4 personnes)*	1 060,00 €¹
Suite César & Cléopâtre (max. 4 personnes)*	2 200,00 €¹
Suite Présidentielle VIP « Rome - Bella Vista » (max. 8 pers.)	Prix sur demande

¹Tous les prix sont TTC. | *Non adapté aux personnes en fauteuil roulant.

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 végétariens

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