



SILVESTERARRANGEMENT IM 4-STERNE ERLEBNISHOTEL „EL ANDALUZ“

GLAMOURÖSER JAHRESWECHSEL

2025/2026

2 Übernachtungen | 3 Tage Europa-Park | 5-Gänge-Silvester-Menü
Neujahrsfrühstück & Neujahrsbrunch | Prosit-Neujahrsbuffet

31. DEZEMBER 2025

Gemütliche Anreise im Laufe des Tages und entspanntes Ankommen zum einzigartigen Jahreswechsel 2025/2026.

- ★ Besuch des Europa-Park
- ★ 18:30 Uhr: Champagner-Aperitif im Restaurant Don Quichotte
Für die Kinder wird das speziell für sie zubereitete Buffet eröffnet. Speisen nach Kinder-Herzenslust!
Danach warten auf die Jüngsten viele Überraschungen, die das Warten auf Mitternacht spielend vergessen lassen.
- ★ 19:30 Uhr: Festliches 5-Gänge-Silvester-Gala-Dinner. Unser Sommelier Vincenzo De Biase serviert die Weiß- und Rotweine passend zum Menü. Weine, Bier und alle alkoholfreien Getränke sind inbegriffen.
- ★ Ab 22:00 Uhr: Party im Ballsaal Convento... der Countdown läuft.
- ★ Mitternacht: Gemeinsam stoßen wir mit einem prickelnden Glas an und begrüßen feierlich das NEUE JAHR 2026.
- ★ Anschließend erwartet Sie eine kulinarische Mitternachtsüberraschung im Klostersgang des Hotels „Santa Isabel“.
- ★ Ab 00:30 Uhr: Die Party geht weiter im Ballsaal Convento
- ★ Traumhafte Übernachtung im Hotel „El Andaluz“

1. JANUAR 2026

- ★ Neujahrsfrühstück & Neujahrsbrunch im Restaurant Don Quichotte
- ★ Besuch des Europa-Park
- ★ „Prosit-Neujahrsbuffet“ im Restaurant Don Quichotte
Die kulinarische Genussreise mit vielen besonderen Glanzlichtern. Korrespondierende Weiß- und Rotweine aus Sommelier Vincenzo De Biales Weinkeller, Bier und alkoholfreie Getränke runden den Abend ab und sind inbegriffen.
- ★ Traumhafte Übernachtung im Hotel „El Andaluz“

2. JANUAR 2026

- ★ 07:00 – 10:00 Uhr: Reichhaltiges Frühstücksbuffet im Restaurant Don Quichotte
- ★ Besuch des Europa-Park

TIPP: Begeben Sie sich während Ihres Aufenthalts auch auf eine Erkundungsreise nach Rulantica. Tauchen Sie ab in die einzigartige Wasserwelt des Europa-Park. Ob abenteuerlich im reißenden Wildbach, wagemutig auf einer der zahlreichen Wasserrutschen oder gemütlich im Strömungskanal – in Rulantica ist jede Menge Wasserspaß garantiert. Tickets können Sie individuell zum Best-Preis hinzubuchen.

DIE WICHTIGSTEN INFORMATIONEN IM ÜBERBLICK

Inkludierte Leistungen

- ★ 2 Übernachtungen in der gewählten Zimmerkategorie
- ★ 3 Tage Eintritt in den Europa-Park
- ★ Kulinarische Highlights (mit Getränkepauschale wie oben beschrieben)
- ★ Neujahrsfrühstück & Neujahrsbrunch
- ★ Frühstücksbuffet am 02.01.2026

Keine Kombination der verschiedenen Hotelarrangements möglich.

Information & Reservierung

Das Arrangement ist ausschließlich bequem online buchbar:
europapark.de/silvester-el-andaluz

Das Silvesterarrangement kann bis zum 30. November 2025 kostenfrei storniert werden.
Bitte beachten Sie: ab dem 01. Dezember werden 50%,
ab dem 22. Dezember 80% als Stornierungsgebühr berechnet.

Preise im Standardzimmer	pro Erw. (ab 12 Jahre)	pro Kind (4 – 11 Jahre)
4-Bett-Zimmer	945,00 € ¹	533,50 € ¹
3-Bett-Zimmer	971,00 € ¹	559,50 € ¹
Doppelzimmer	1.035,00 € ¹	627,50 € ¹
Einzelzimmer	1.209,00 € ¹	-

Aufpreis pro Zimmer/Suite für das Silvesterarrangement insgesamt

Komfort-Zimmer (max. 3 Pers.)	250,00 € ¹
Deluxe-Zimmer (max. 5 Pers.)	310,00 € ¹
Juniorsuite (max. 2 Pers.)	460,00 € ¹
Themensuite (max. 4 Pers.)	650,00 € ¹
Königssuite (max. 4 Pers.)*	880,00 € ¹

¹Preise inkl. MwSt. | *Nicht für Rollstuhlfahrer geeignet.

GLAMOURÖSER JAHRESWECHSEL 2025/2026

SILVESTER-MENÜ

Amuse Bouche

Potpourri von Edelfischen

Safran Gelee | Kaviar | Dill | Crème fraîche



Getröffelte Maronen-Selleriesuppe

Geschmorte Sellerie | Schwarzer Trüffel | Kartoffelcrissini | Bresola



Zanderfilet

Spitzkohl | Frankfurter grüne Sauce | Beurre blanc



Himbeer-Estragon-Sorbet

Champagner Laurent-Perrier



Rosa Rinderfilet

Glasierter Entenleber | Burgunderjus | Ochsenschwanz Tortellone
Fingermöhre | Bimi



Weißer Schokolade - Grapefruit - Safran

Safrandom mit Vanille-Panna Cotta-Kern | Weißer Schokolade
Joghurtbaiser | Grapefruitsorbet | Buttercrumble

VEGANES SILVESTER-MENÜ

Amuse Bouche

Rote Bete Tatar

Apfel | Zwiebelhippe | Haselnuss-Mayonnaise



Maronen-Selleriesuppe

Sellerie-Mandel Salat auf Maistortilla



Ligurisches Artischockenkompott

Ravioli | Radicchio Tardivo | Frankfurter Kräuter



Himbeer-Estragon-Sorbet

Champagner Laurent-Perrier



Vegane Kartoffel Gnocchi

Schwarzer Trüffel | Pilzfond | Mousseline von Provence Zwiebeln
Petersilienwurzel | Micro Feldsalat



Eisblume-Banane-Petersilie

Salzcrumble | Schokoladenbrownie | Bananen-Muskat-Sud
Bananen-Petersiliensorbet | Kakaohippe