

SILVESTERARRANGEMENT IM 4-STERNE SUPERIOR ERLEBNISHOTEL "SANTA ISABEL"

GLAMOURÖSER JAHRESWECHSEL 2025/2026

2 Übernachtungen | 3 Tage Europa-Park | Silvester-Gala-Buffet Neujahrsfrühstück & Neujahrslunch | Besuch der Dinner-Show

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 Sala Santa Isabel
- ★ 19:00 Uhr: Festliches Silvester-Gala-Buffet im Restaurant Sala Santa Isabel.

 Unser Sommelier Vincenzo De Biase serviert die Weiß- und Rotweine passend zum Buffet.

 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.
- ᅔ Anschließend erwartet Sie eine kulinarische Mitternachtsüberraschung im Klostergang des Hotels "Santa Isabel".
- ★ Ab 00:30 Uhr: Die Party geht weiter im Ballsaal Convento
- Traumhafte Übernachtung im Hotel "Santa Isabel"

1. JANUAR 2026

- Neujahrsfrühstück & Neujahrslunch im Restaurant Sala Santa Isabel
- Besuch des Europa-Park
- 18:20 Uhr: Fahrt mit dem EP-Express zum Haupteingang Europa-Park
- ★ 19:30 Uhr: Dinner-Show

Die Dinner-Show des Europa-Park bietet große Unterhaltung, Show und Artistik vom Allerbesten.
Es erwartet Sie ein Programm voller Überraschungen und spektakulärer Darbietungen, dazu das exquisite
4-Gänge-Menü, das unser 2-Sterne-Koch Peter Hagen-Wiest vom "Ammolite – The Lighthouse Restaurant"
exklusiv für die Dinner-Show kreiert hat. Aperitif, auf das Menü abgestimmte Weiß- und Rotweine, Mineralwasser,
Bier, Softgetränke und Espresso sind inklusive. Weitere Informationen finden Sie unter: europapark.de/dinner-show

Traumhafte Übernachtung im Hotel "Santa Isabel"

2. JANUAR 2026

- ᅔ 07:00 10:00 Uhr: Reichhaltiges Frühstücksbuffet im Restaurant Sala Santa Isabel
- 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 & Neujahrslunch
- ★ Dinner-Show am 01.01.2026
- Frühstücksbuffet am 02.01.2026

Keine Kombination der verschiedenen Hotelarrangements möglich.

Information & Reservierung

Das Arrangement ist ausschließlich bequem online buchbar: europapark.de/silvester-santa-isabel

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)
5-/6-Bett-Zimmer	926,00 €1
4-Bett-Zimmer	945,00 €1
3-Bett-Zimmer	971,00 €1
Doppelzimmer	4.035,00 €¹
Einzelzimmer	1.209,00 €¹

Aufpreis pro Zimmer/Suite für das Silvesterarrangement insgesamt

Deluxe-Zimmer (max. 6 Pers.)	310,00 €1
Themensuite (max. 4 Pers.)	650,00 €1
Sagrado Suite (max. 4 Pers.)	880,00 €1

GLAMOURÖSER JAHRESWECHSEL 2025/2026

SILVESTER-MENÜ

Amuse Bouche

Potpourri von Edelfischen

Safran Gelee I Kaviar I Dill I Crème fraîche

Getrüffelte Maronen-Selleriesuppe

Geschmorter Sellerie | Schwarzer Trüffel | Kartoffelcrissini | Bresaola

Zanderfilet

Spitzkohl | Frankfurter grüne Sauce | Beurre blanc

Himbeer-Estragon-Sorbet

Rosa Rinderfilet

Glasierte Entenleber | Burgunderjus I Ochsenschwanz Tortellone

Fingermöhre I Bimi

Weiße Schokolade - Grapefruit - Safran

Safrandom mit Vanille-Panna Cotta-Kern | Weiße Schokolade

Joghurtbaiser | Grapefruitsorbet | Buttercrumble

veganes silvester-menü

Amuse Bouche

Rote Bete Tatar

Apfel I Zwiebelhippe I Haselnuss-Mayonnaise

Maronen-Selleriesuppe

Sellerie-Mandel Salat auf Maistortilla

Ligurisches Artischockenkompott

Ravioli | Radicchio Tardivo I 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