

MEDIEN INFORMATION

Ein Erlebnis für alle Sinne: Die Dinnershow

Ein Erlebnis für alle Sinne: <?xml:namespace prefix = o ns = "urn:schemas-microsoft-com:office:office" />

Die Dinnershow ?Cirque d? Europe? ? ein Gaumenfreuden-Theater aus Musik, Tanz, Komik, Akrobatik und Magie

Die Erfolgsstory geht weiter. Mit den neuesten Kreationen der Meisterköche und dem diesjährigen Programm ?Hotel Mysteria - Côté Sud", das vom 15. November bis zum 11. Januar läuft, entführt die Dinner-Show ?Cirque d?Europe? in die faszinierende Welt der Akrobatik, des Tanzes, der Illusion und der vollendeten Gaumenfreuden. Künstler aus ganz Europa und den USA verzaubern mit dem bunten Showprogramm des Cirque d? Europe.

Das aktuelle Winterprogramm ?Hotel Mysteria ? Côté Sud? ist die Fortschreibung des Lebens im ?Hotel Mysteria?, wie es in der Wintersaison 2001/2002 präsentiert wurde. Ort des Geschehens ist dieses Mal nicht das Innere des Hotels, sondern die äußere Südseite. Dort, auf der Hotelterrasse mit Meeresblick, begegnen sich geheimnisvolle und skurrile Gäste.

?Côté Sud? meint die beliebte Sonnenseite des Hotels, auf der sich Gäste sonnen und erholen wollen. ?Côté Sud? meint einen Ort des Lichts, einen Ort, der als Gegensatz zum winterlichen Dunkel steht.

Auch dieses Jahr ist es dem Europa-Park wieder gelungen, den Sterne-Koch Maître Emile Jung für die bereits schon legendäre Dinnershow zu gewinnen. Die kulinarischen Hochgenüsse des Inhabers des Gourmetrestaurants ?Au crocodile? in Straßburg können sich die Gäste des Gaumen-Freuden-Theaters also auch in diesem Winter wieder

Unternehmenskommunikation

Telefon +49 7822 77-14100
Telefax +49 7822 77-14105
presse@europapark.de

Europa Park Straße 2 | 77977 Rust
www.europapark.de/presse

MEDIEN INFORMATION

auf der Zunge zergehen lassen. Zartes Kalbsfilet, köstlicher Heilbutt und wundervolle Variationen ?aux canard? sind nur ein kleiner Teil des viergängigen Traummenüs, das wohl jeden Feinschmecker von den begnadeten Künstlern Emil Jungs und der Europa-Park Küchenchefs überzeugen dürfte.

Die glanzvolle Pracht des Barocktheaters ?Teatro dell?Arte? unterstreicht die berauschte Atmosphäre dieses außergewöhnlichen Gourmet-Theaters. Eine unvergessliche Mischung aus Esskultur und Varieté, aus Schlemmergenüssen und Artistik ? für Gäste, die Vergnügen mit Kultur und Erleben mit Genießen verbinden möchten.

Die gekonnte Verbindung von Nerven- und Gaumenkitzel ermöglicht Gästen, die sich darauf einlassen, eine unvergessliche Genuss- und Erlebnisreise. Auch als Rahmen für Firmen-, Gruppen-, Vereins- und Tagungsveranstaltungen bietet die Dinnershow "Mysteria" Unterhaltung auf höchstem Niveau. Dieses Jahr haben die Besucher auch erstmals die Möglichkeit bereits 2 Stunden vor Beginn der Dinnershow gratis den Europa-Park zu besuchen und dessen winterlich-weihnachtlichen Glanz zu erleben.

Die Dinnershow ist buchbar vom 15. November bis 11. Januar ab 90 EUR pro Person, Informationen und Reservierungsanfragen unter 07822/77-6188.

Weitere Informationen unter www.europapark.de / Infoline: 01805 / 77 66 88 (0,124 €/min.)

Unternehmenskommunikation

Telefon +49 7822 77-14100
Telefax +49 7822 77-14105
presse@europapark.de

Europa Park Straße 2 | 77977 Rust
www.europapark.de/presse

Falls Sie Interesse an einer redaktionellen Berichterstattung über die Dinnershow haben und in diesem Zusammenhang selbst einmal teilnehmen möchten, nehmen Sie bitte unter den angegebenen Nummern

MEDIEN INFORMATION

mit uns Kontakt auf. Wir freuen uns über Ihren Anruf.

Ihre Ansprechpartner:

Christine Wenz

Tel.: 07822 / 77-6109

Martina Evers

Tel.: 07822 / 77-6137

Fax: 07822 / 77-6278

Menü

Variation aux canard

Entenlebermousssetörtchen, geräucherte Entenbrust

Unternehmenskommunikation

Telefon +49 7822 77-14100
Telefax +49 7822 77-14105
presse@europapark.de

Europa Park Straße 2 | 77977 Rust
www.europapark.de/presse

MEDIEN INFORMATION

und Entensülze im Pumpnickelmantel,

Kürbis-Chutney und Apfel-Sellerie-Salat

Butter und Baguette

Gebratener, weißer Heilbutt auf Wurzelgemüse mit Trüffelschaum

Kalbsfilet mit Pilzen und Kräutern gratiniert, Karotten und grüner Spargel

Thymianpolenta im Auberginentütchen

Trilogie von der Zwetschge

Unternehmenskommunikation

Telefon +49 7822 77-14100
Telefax +49 7822 77-14105
presse@europapark.de

Europa Park Straße 2 | 77977 Rust
www.europapark.de/presse

MEDIEN INFORMATION

Zwetschgeneis mit Aprikosen-Dattel-Salat

?Ofenschlupfer? mit Zwetschgenkompott

Zwetschgenterrine mit Orangenjoghurt

Unternehmenskommunikation

Telefon +49 7822 77-14100
Telefax +49 7822 77-14105
presse@europapark.de

Europa Park Straße 2 | 77977 Rust
www.europapark.de/presse