EUROPA PARK
ERLEBNIS-RESORT

MEDIEN INFORMATION

Herbstliche Gaumenfreuden im Europa-Park

Wenn 180.000 Kürbisse, 15.000 Chrysanthemen, 6.000 Maispflanzen und 3.000 Strohballen den Europa-Park schmücken, dann zeigt sich auch das kulinarische Angebot von seiner besonders herbstlichen Seite. Neben der landestypischen Gastronomie in den 15 europäischen Themenbereichen können dann zusätzlich exquisite Halloween-Köstlichkeiten genossen werden. Abseits der unzähligen Kürbisse zur Dekoration entdecken Besucher die meist orangenen Gewächse ab dem 26. September vielfach auch auf den Speisekarten der Restaurants, Cafés und Snackbetriebe in Deutschlands größtem Freizeitpark: Eingelegter Kürbis findet sich zusammen mit Putenbrust und Mango-Chutney im Halloween-Wrap, Kürbiskerne verfeinern den Halloweenlachs mit Penne-Tricolore und Limonensauce und Hokkaidokürbis ist Grundlage für den Klassiker Spooky Soup - die Kürbiscremesuppe nach hauseigenem Rezept, die mit einem Kürbiskernbrötchen serviert wird. In der bunten Jahreszeit begeistert auch der Scary Burger durch die eingebaute giftgrüne Guacamole und ein rotes Burgerbrötchen sowie blutroter Salsa. Bei wagemutigen Besuchern sorgen die barbarisch guten Chilli-Cheese Fries für eine schaurig scharfe Geschmacksexplosion auf der Zunge.

Neben den erschreckend leckeren Halloween-Köstlichkeiten, feiert der Europa-Park das Oktoberfest in diesem Jahr zumindest geschmacklich auf exquisite Weise. Dazu dürfen deutsche Klassiker wie Weißwurst mit Brezel und süßem Senf aber auch die schwäbischen Käsespätzle mit Röstzwiebeln nicht fehlen. Das kulinarische Oktoberfest-Gefühl erleben Besucher im Seehaus Restaurant im Österreichischen Themenbereich, in der Casa Atlantica, sowie natürlich im Bayrisch-Badischen Biergarten. Zur Halloweenzeit im Europa-Park werden circa 24.000 Portionen der Kürbiscremesuppe nach hauseigenem Rezept produziert und verkauft, sowie 6.000 Halloween-Wraps täglich von der Zentralküche des Europa-Park zubereitet. Die Qualität der Produkte für die Herbstgerichte steht dabei wie immer an erster Stelle. Regionale Lieferanten, aber auch internationale Unternehmen arbeiten daher eng mit der Gastronomie des Europa-Park zusammen. Die Halloweensaison in Deutschlands größtem Freizeitpark dauert bis zum 8. November. In diesem Jahr dürfen sich die

Unternehmenskommunikation
Telefon +49 7822 77-14100
Telefax +49 7822 77-14105
presse@europapark.de
Europa Park Straße 2 | 77977 Rust
www.europapark.de/presse

© Mack INTERNATIONAL
Europa-Park GmbH & Co Mack KG · Sitz: Rust · Eingetragen beim Amtsgericht Freiburg i.Br. unter HRA 703127 · USt-ID-Nr. DE 815405727 · Persönlich haftende Gesellschafterin: Mack international GbmH · Sitz: Rust
Eingetragen beim Amtsgericht Freiburg i.Br. unter HRB 400325 · Geschäftsführer: Dr.-Ing. h.c. Roland Mack, Dipl.-Wirt.-Ing. Jürgen Mack, Dipl.-Betriebswirt (FH) Michael Mack, Dipl.-Hôtelier HF/SHL Thomas Mack

MEDIEN INFORMATION

Gäste zum ersten Mal aber noch länger an Gespenstern und Hexen erfreuen und auch im November weiterhin einige herbstliche Gerichte verspeisen. HALLOWinter ist der einzigartige Mix aus schaurig-schöner Halloweenzeit und traumhaften Winterwochen. Der Europa-Park ist dann vom 9. bis 27. November 2020 täglich geöffnet.

Europa-Park für Zuhause
Spooky Soup für 6 Personen:

Zutaten:
100 g Selleriewürfel
200 g Karottenwürfel
50 g Zwiebelwürfel
2 kg Hokkaidokürbiswürfel
100 g Apfelwürfel mit Schale
50 ml Weißwein (optional)
200 ml Gemüsebrühe
50 ml Passionsfrucht
25 ml Orangensaft
25 ml Apfelsaft
50 g Butter
750 ml Sahne (alternativ: Kokosmilch)
Gewürze: jeweils eine Prise Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Ingwer, Zimt, Sambal Olek, Koriander

Zubereitung:
Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Äpfel sowie den Hokkaidokürbis in grobe Würfel schneiden. Butter im Topf anschwitzen, Gemüsewürfel hinzufügen und anschwitzen. Mit Weißwein sowie Apfel- und Orangensaft ablöschen (Säfte nach und nach hinzugeben). Die Suppe köcheln lassen bis das Gemüse gar ist. Nun die restlichen Flüssigkeiten hinzugeben und einige Minuten köcheln lassen. Suppe pürieren und mit den verschiedenen Gewürzen abschmecken. Sahne oder Kokosmilch zum Schluss hinzugeben.

Unternehmenskommunikation
Telefon +49 7822 77-14100
Telefax +49 7822 77-14105
presse@europapark.de
Europa Park Straße 2 | 77977 Rust
www.europapark.de/presse

© Mack INTERNATIONAL
Europa-Park GmbH & Co Mack KG · Sitz: Rust · Eingetragen beim Amtsgericht Freiburg i.Br. unter HRA 703127 · USt-ID-Nr. DE 815405727 · Persönlich haftende Gesellschafterin: Mack international GbmH · Sitz: Rust
Eingetragen beim Amtsgericht Freiburg i.Br. unter HRB 400325 · Geschäftsführer: Dr.-Ing. h.c. Roland Mack, Dipl.-Wirt.-Ing. Jürgen Mack, Dipl.-Betriebswirt (FH) Michael Mack, Dipl.-Hôtelier HF/SHL Thomas Mack