

MEDIEN INFORMATION

Eatrenalin begeistert seit November

Seit 4. November 2022 ist die Restaurant-Weltneuheit Eatrenalin in Rust die neue Anlaufstelle für Kulinarikbegeisterte, die auf der Suche nach einer außergewöhnlichen Fine Dining Experience sind. Mehr als 12.000 Gäste haben sich seit der Eröffnung auf die einzigartige Sinnesreise begeben, die neben gastronomischer Spitzenleistung ein eindrucksvolles Zusammenspiel von visuellen, akustischen und haptischen Erfahrungen bietet. Ab Mai wartet eine neue Menü-Komposition auf die Besucher.

Sehen, hören, riechen, schmecken, fühlen – in den verschiedenen Genusswelten werden während der über zweistündigen Eatrenalin Experience alle Sinne angesprochen – ein einzigartiges Erlebnis, das sich nicht so schnell vergessen lässt. Kulinarisch werden die Gäste mit einem Acht-Gänge-Menü verwöhnt, während sie sich im neuartigen Floating Chair zurücklehnen und die verschiedensten Genusswelten genießen. Die Küche vereint moderne und internationale Einflüsse, passend zum jeweiligen Ambiente der Szenerie. Eigens dafür wurde ein europäisches Spitzenteam zusammengestellt – so zeichnet sich Küchenchef Pablo Montoro aus Alicante verantwortlich für das Menü. Bis Ende April lässt sich noch die ursprüngliche Komposition erleben, ehe dann ab Mai sowohl ein neues Menü mit Fleisch „Red Dimensions“ als auch eine vegane Variante „Green Dimensions“ entdeckt werden können.

Unter den Gästen, die Eatrenalin seit der Eröffnung im November erlebt haben, sind auch zahlreiche Prominente und Feinschmecker. So begaben sich beispielsweise schon Moderatorin Viviane Geppert, Twitch- und YouTube-Star Knossi, Fußballer Nils Petersen und Sänger Ross Antony auf die ebenso überraschende wie sinnliche Reise durch die verschiedenen Welten. Auch Thomas Schreiner, Geschäftsführer von Champagne Laurent-Perrier Deutschland und Hans Haas, den ehemaligen 2-Sterne-Koch des Tantris in München, wussten die Eatrenalin Culinary Artists schon zu überzeugen.

„Wir sind sehr glücklich darüber, dass Eatrenalin solch einen großartigen Anklang findet, mehr als 12.000 begeisterte Gäste sprechen für sich. Gleichzeitig entwickeln wir uns laufend weiter, damit das Erlebnis auch für

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

wiederkehrende Besucherinnen und Besucher erstklassig bleibt“, so Thomas Mack, geschäftsführender Gesellschafter des Europa-Park. Er gründete Eatrenalin gemeinsam mit dem Gastronomieexperten Oliver Altherr. Dieser ergänzt: “Unsere Vision ist es, das aufregendste Restaurantenerlebnis der Welt anzubieten. Die Resonanz unserer Gäste zeigt, dass wir den Nerv der Zeit getroffen haben. An diesem Vorsatz werden wir uns auch in Zukunft orientieren.”

Buchung und Angebote

Die Tickets für Eatrenalin sind im Online Ticketshop über www.eatrenalin.de erhältlich, aktuell steht der neue Buchungszeitraum vom 23. März bis 5. Juni zur Verfügung. In Verbindung mit einer Übernachtung im Europa-Park Erlebnis-Resort ist eine Buchung auch über den Sommer hinaus bis zum 07. Januar 2024 möglich. Ab einem Preis von 195 Euro lässt sich Eatrenalin auf verschiedene Weisen genießen: Beim [Eatrenalin Dinner](#) mit einem Acht-Gänge-Menü und einer dazu korrespondierenden Getränkebegleitung ist jeder Gang ein kulinarisches Kunstwerk.

Bei der Buchung haben alle Gäste zudem die Wahl zwischen drei verschiedenen Getränke-Varianten. Eine besondere Möglichkeit für ein Upgrade bietet die Exclusive Alcoholic Drinks Selection im Rahmen des Eatrenalin Dinners zum Aufpreis von 100 Euro. Dabei lassen sich unter anderem Cuvée Rosé von Laurent-Perrier, Kuheiji Sake Yamada Nishiki Eau Du Désir 2020 und Jean Leon Vinya Le Havre Reserva aus der D.O. Penedès genießen.

Das [Eatrenalin Champagne Dinner](#) verbindet die sinnliche Experience mit exklusiven Champagnern von Laurent-Perrier. Es wurden die besten Champagner-Sorten selektiert und sorgfältig auf die Speisen abgestimmt.

Während des [Eatrenalin Sommelier Dinners](#) begleitet ein erfahrener Sommelier die Gäste durch die verschiedenen Räume und serviert zu den acht Gängen auserlesene Wein-Juwelen. Ein außergewöhnliches Erlebnis für alle Weinkenner.

Unternehmenskommunikation

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

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