

## MEDIEN INFORMATION

### Zauberhafte Europa-Park Dinner-Show

Ab dem 17. November 2023 nimmt die Europa-Park Dinner-Show ihre Gäste mit auf eine unvergessliche Reise nach Bella Italia. Bereits zum 23. Mal können die Besucher im glanzvollen „Europa-Park Teatro“ knapp vier Stunden in eine fantastische Welt aus Unterhaltung und Genuss eintauchen. Die einmalige Kombination aus artistischer Meisterleistung, Livemusik und Comedy sorgt bis zum 17. Februar 2024 für unvergessliche Momente. Das exquisite 4-Gänge-Menü von 2-Sterne Koch Peter Hagen-Wiest aus dem „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“ verwöhnt die Gäste mit kulinarischen Gaumenfreuden.

Das barocke Theater im Italienischen Themenbereich bietet die ideale Location für einen fantastischen Abend. 27 internationale Weltklasse-Künstler präsentieren bis zum 17. Februar 2024 ein hochkarätiges Abendprogramm. Die Besucher erleben dabei eine einmalige Mischung aus beeindruckender Artistik, berührendem Gesang, Choreografien und mitreißender Komik.

#### Beeindruckende Artistik

Die ukrainischen Künstler Nikolay Shcherbak und Anatolii Boiko präsentieren Partnerakrobatik mit Geschwindigkeit und Kraft auf unglaublich charmante Weise. Als zweifacher Welt- und Europameister zeigt das Akrobatik-Duo Sherback-Popov so, wozu der menschliche Körper in der Lage ist. Um Schnelligkeit geht es auch bei Naoto Okada. Er lässt das kunterbunte Kinderspielzeug YoYo in einer faszinierenden dynamischen Performance in neuem Glanz erstrahlen.

Der Parodist, Komiker und Entertainer Kay Scheffel startet einen Frontalangriff auf die Lachmuskeln der Gäste. Er zählt zu Deutschlands bekanntesten Bauchrednern.

Die beiden Brüder Rafa und Paco Olmos aus Spanien machen aus dem Schleuderbrett ein Gerät für ein einzigartiges Artistik-Spektakel. Als Duo

#### Unternehmenskommunikation

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

Europa Park Straße 2 | 77977 Rust  
[www.europapark.de/presse](http://www.europapark.de/presse)

## MEDIEN INFORMATION

ARTE ALGO begeistern sie dabei mit Sprüngen, Salti sowie jeder Menge Spaß!

Wenn Flight of Passion sich an Strapaten in die Höhe schwingt, wird es plötzlich still im Raum. Das ukrainische Luftakrobaten-Duo fasziniert mit seiner romantischen und ausdrucksstarken Choreografie hoch über den Köpfen des Publikums. Eine wundervolle Mischung aus Ästhetik, Harmonie und absoluter Körperbeherrschung, die bereits vom Internationalen Zirkusfestival Monte-Carlo ausgezeichnet wurde. Ebenfalls mit einer unvergleichlichen Körperbeherrschung beeindruckt Christopher Togni, der Teil der berühmten Zirkusfamilie Togni ist und jede einzelne Figur, fast wie in Zeitlupe und in absoluter Perfektion durchführt.

Die Steigerung von Chaos heißt Stéphane Bulcourt. Wo der französische Entertainer auftaucht, geht es drunter und drüber. Einmal in Fahrt, ist er nicht mehr zu bremsen.

Das Europa-Park Showballett umrahmt die Darbietungen mit atemberaubenden Choreografien. Das international besetzte Ensemble begeistert nicht nur mit seiner makellosen Ästhetik und mitreißenden Dynamik, sondern auch mit seinen prachtvollen Kostümen.

Für die musikalische Untermalung des Abends sorgen Maisie Humphreys aus England mit ihrer unverwechselbaren Stimme und die Brüder Steven und Murray Hockridge zusammen mit der französischen Sängerin Virginie Schaeffer. Bei den gefühlvollen Musikern verbinden sich Gesang, Gitarre, Percussion und Cajón zu einem ganz einzigartigen Stil.

### **Genussvolle Momente**

2-Sterne Koch Peter Hagen-Wiest aus dem „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“ hat eigens für die Europa-Park Dinner-Show ein erlesenes 4-Gänge-Menü kreiert. Dieses wird abends von den Meisterköchen des Europa-Park mit viel Hingabe zubereitet.

Zur Vorspeise wird Eismeersaibling mit Kartoffeln, Gurke und Krabben serviert. Es folgt eine Kürbis-Paprikasuppe sowie Pulpo als

#### **Unternehmenskommunikation**

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

Europa Park Straße 2 | 77977 Rust  
[www.europapark.de/presse](http://www.europapark.de/presse)

## MEDIEN INFORMATION

Zwischengang. Als Hauptgang verwöhnen ein zartes Rinderfilet kombiniert mit Röstgemüse an Rotweinjus die Gäste. Das Dessert vereint eine Malzschnitte, Buchweizen und feine Zwetschge. Auf Wunsch wird nach Vorbestellung auch ein vegetarisches Menü angeboten.

Passend zu den kulinarischen Highlights kann eine Getränkepauschale gebucht werden. Die Gäste haben die Wahl zwischen alkoholischen und alkoholfreien Getränken. Die alkoholische Pauschale enthält ausgewählte Weine, Bier, Softdrinks sowie Kaffee-Spezialitäten. Bei der alkoholfreien Variante sind alle Soft- und Heißgetränke sowie feinste alkoholfreie Essensbegleiter der Manufaktur Jörg Geiger enthalten.

### Zauberhafte Nächte

Für alle, die nach der Europa-Park Dinner-Show den Zauber mit ins Reich der Träume nehmen möchten, bietet das Hotel-Resort den passenden Rahmen. In einem der sechs 4-Sterne und 4-Sterne Superior Hotels des Europa-Park können die Gäste traumhaft übernachten.

Weitere Informationen auch unter [www.europapark.de/dinner-show](http://www.europapark.de/dinner-show)

*Der Europa-Park ist in der Wintersaison vom 02. Dezember 2023 bis zum 07. Januar 2024 (außer 24./25. Dezember) ist täglich von 11 bis 19 Uhr geöffnet. Tagesdatierte Europa-Park Tickets sind online unter [tickets.europapark.de](http://tickets.europapark.de) oder zum Best-Preis in Kombination mit einer Übernachtung unter [europapark.de/reservierung](http://europapark.de/reservierung) erhältlich. Aktuelle Informationen sowie Eintrittspreise unter [europapark.de](http://europapark.de). Telefon: +49 (0) 7822 77-6688.*

#### Unternehmenskommunikation

Telefon +49 7822 77-14100  
Telefax +49 7822 77-14105  
[presse@europapark.de](mailto:presse@europapark.de)

Europa Park Straße 2 | 77977 Rust  
[www.europapark.de/presse](http://www.europapark.de/presse)