

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le dîner de gala «Cirque d'Europe»: Un événement de fin d'année exceptionnel

Du 20 novembre 2004 au 9 janvier 2005, Emile Jung, cuisinier de renommée internationale et propriétaire du restaurant étoilé « Au Crocodile » de Strasbourg s'investit et crée une fois de plus le célèbre menu de cet exceptionnel dîner de gala : le « Cirque d'Europe ». Un menu de rêve servi en 4 plats dans un décor féerique de rouge et d'or : le « Teatro dell'Arte » promet une soirée inoubliable !

8 cuisiniers, 2 chefs de rang et 20 serveurs sont à la disposition des convives dans cette salle majestueuse pouvant accueillir jusqu'à 344 personnes. Les mets concoctés et servis par le personnel sont un raffinement à la fois pour les papilles et les yeux . N'hésitez pas?et laissez-vous surprendre !

Menu 2004 / 2005

Terrine de raie et tomate à la salade de fenouil

Crevettes au pamplemousse rose et à la crème d'avocat

Praline de foie d'oie sur délices de mangue et gingembre

•

Crème de petits pois jaunes au flan de persil et aux joues de veau

•

Magret de canard de barbarie braisé rosé aux fruits secs et aux airelles

Purée de pommes de terre et carottes aux marrons

Contacts :

Service presse France
Agence Scribe
Nathalie Jaeger

Responsable Service Presse
Tél. : +33 3 88 14 31 79
njaeger@scribe-rp.eu

Europa-Park Resort
Séverine Delaunay
Directrice Marketing &
Communication France

Tél. : +33 3 88 88 80 15
severine.delaunay@europapark.fr

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

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Parfait aux trois chocolats, gâteau épicé, sabayon de kumquat et cerises sauvages macérées

Le spectacle

Pour réussir pleinement ce cocktail détonnant, cette soirée de haute gastronomie est agrémentée d'un spectacle de choix où se mêlent théâtre, humour, variété, musique, acrobaties?réalisés par des artistes de grande renommée.

Cette année, les hôtes de cette somptueuse soirée pourront notamment apprécier :

La prestation du duo d'équilibristes *Mariusz Ogor* et *Milana Ogorova*, un spectacle où le public sera émerveillé par l'harmonie et la force de deux corps qui se rencontrent.

Les pirouettes, saltos et numéros d'acrobates réalisés par la famille *Kotsuba*.

Toutes ces représentations seront ponctuées par les apparitions de *Stéphane, Maître de Plaisir*, des interludes humoristiques pour le plus grand plaisir du public !

Réservations pour le Dinner-Show du 20 novembre 2004 au 9 janvier 2005

Europa-Park - Tél : 00(49) 78 22 77 67 88 - Bureau de Strasbourg : Tél : 03 88 22 68 07

Tarifs

Du dimanche au jeudi : 90 ? par personne, vendredi et samedi : 95 ? par personne (boissons non comprises).

Séjours, soirées événementielles, séminaires?

Contacts :

Service presse France
Agence Scribe
Nathalie Jaeger

Responsable Service Presse
Tél. : +33 3 88 14 31 79
njaeger@scribe-rp.eu

Europa-Park Resort
Séverine Delaunay

Directrice Marketing &
Communication France
Tél. : +33 3 88 88 80 15
severine.delaunay@europapark.fr

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

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Europa-Park : une destination de choix !

Europa-Park, 1^{er} parc de loisirs saisonnier mondial, est aujourd'hui plus qu'un parc de loisirs. Avec ses trois hôtels 4 étoiles existants, dont le « Colosseo » dernier né qui a ouvert ses portes au public en juin 2004, ses 100 attractions et spectacles internationaux, le parc est plus que jamais une destination de choix pour l'organisation de séminaires et de fêtes privées ou professionnelles.

En 2003

850 prestations ont été réalisées pour d'importantes sociétés nationales et internationales

Le parc offre la possibilité de choisir un cadre adapté au nombre de participants ou au type de séminaire souhaité. Pratiques, conviviales ou luxueuses par leur décor, les salles de séminaires sont optimisées et équipées des technologies de communication les plus modernes.

Afin de garantir le plein succès de l'événement, les besoins et les objectifs des clients sont fidèlement respectés et les prestations du parc font preuve d'un grand professionnalisme. Grâce à une collaboration dès la phase de planification, le département "Confertainment" d'Europa-Park assure la préparation et le déroulement de l'événement dans des conditions optimales.

Quant à la diversité gastronomique pratiquée par les nombreux lieux de restauration d'Europa-Park, elle permet d'entreprendre des voyages culinaires à travers l'Europe et de déguster les plats typiques des pays représentés dans le parc.

Parmi les autres soirées gastronomiques événementielles proposées :

- La soirée française « La Cigale », mets et vins français, acrobaties et sketches humoristiques dans une ambiance « bistro ».
- La « Fiesta Italiana » ambiance méditerranéenne et magie de la cuisine italienne dans le nouvel hôtel 4 étoiles supérieur, le « Colosseo ».

Contacts :

Service presse France
Agence Scribe
Nathalie Jaeger

Responsable Service Presse
Tél. : +33 3 88 14 31 79
njaeger@scribe-rp.eu

Europa-Park Resort
Séverine Delaunay

Directrice Marketing & Communication France
Tél. : +33 3 88 88 80 15
severine.delaunay@europapark.fr

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

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

- Le « Banquet des Chevaliers Alémaniques », véritable festin de chevaliers parés de costumes médiévaux, dans le château « Balthasar » construit en 1442.
- La fête « Dali-Rium Fantastique » en l'honneur du peintre surréaliste Salvador Dali. Au menu : délices culinaires et art érotique.
- La soirée « Hispano-Mauresque » ou l'Orient rencontre l'Occident au travers d'un menu de 6 plats servi dans une ambiance envoûtante.

Pour en savoir plus : www.europapark.fr

Visuels - contact : Nathalie Jaeger - tél 03 88 15 52 59 -
e-mail : njaeger@eurostrategie.com

Contacts :

Service presse France
Agence Scribe
Nathalie Jaeger

Responsable Service Presse
Tél. : +33 3 88 14 31 79
njaeger@scribe-rp.eu

Europa-Park Resort
Séverine Delaunay

*Directrice Marketing &
Communication France*
Tél. : +33 3 88 88 80 15
severine.delaunay@europapark.fr

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