November 2019

*Internationale Spitzenköche laden zu einer kulinarischen Traumreise ein*

**„XXL Closing Küchenparty“ in den Europa-Park Hotels**

***Zehn Spitzenköchen bei ihrer Arbeit über die Schulter schauen und von ihren Meisterwerken probieren dürfen – klingt nach einem Traum? Bei der „XXL Closing Küchenparty“ in den Europa-Park Hotels „Bell Rock“ und „Colosseo“ wird dieser Traum am 15. und 16. November 2019 wahr. Bereits zum dritten Mal öffnen die Küchenchefs Thomas Röttele und Holger Strütt ihre Küchen für einen kulinarischen Streifzug. Die Europa-Park Crew wird dabei von prominenten Spitzenköchen unterstützt, die den Gästen ebenfalls eine Kostprobe ihres Repertoires präsentieren. Bei der großen Küchenparty erwarten die Besucher nicht nur raffiniert zubereitete Gerichte sowie erlesene Weine und pfiffige Cocktails, sondern auch spannende Einblicke hinter die Kulissen.***

Am 15. und 16. November beweisen von 19 Uhr bis 01 Uhr zehn Spitzenköche unter der Beobachtung der Gäste ihr Können. Dabei spielt es keine Rolle, ob die fantastische Reise in der neuenglischen Küche des Hotels „Bell Rock“ oder dem italienischen 4-Sterne Superior Hotel „Colosseo“ beginnt. In allen vier Restaurants werden die Teilnehmer auf kulinarische Köstlichkeiten stoßen.

Prominente Unterstützung erhalten die zwei Chefköche der Europa-Park Hotels von sieben Gastköchen. Mike Süsser, welcher durch Kochshows wie „Mein Lokal, Dein Lokal – Der Profi kommt“ bekannt ist, wird die Gäste mit Carabineros, Steinpilz-Ricotta-Ravioli und Trüffel verzaubern. Mit Christian Henze wird das Team am Samstag um ein weiteres bekanntes Gesicht aus dem Fernsehen ergänzt. Der in „MDR um 4“ zu sehende Koch präsentiert Rehrücken mit Gänseleber im Strudelteig und Süßkartoffel-Grapefruit-Püree. Mit Cevice von Lachs, Garnelen und eingelegtem Rettich möchte der Schweizer Sternekoch Rolf Fliegauf die Gourmet-Liebhaber begeistern. Ebenfalls mit einem Stern ausgezeichnet ist Nicolai Wiedmer, einer der jüngsten Sterneköche Deutschlands, der für die Küchenparty ein Rindertatar mit Umeboshi und Kartoffelstroh kredenzt. Der dritte Sternekoch im Bunde, Sören Anders, kommt ebenfalls aus Deutschland und überzeugt mit Kürbiseis, welches auf luftiger Kartoffel zubereitet wird. Simone Beha wird den Abend mit rosa gebratenem Kalbstafelspitz und Salbei-Gnocchi bereichern. Durch zweierlei Ravioli mit Ricotta-Spinat unterstützt der Italiener Francesco Caridi die Küchenparty und komplettiert damit das Team um Thomas Röttele und Holger Strütt.

Tickets sind für 135€ an allen Infos im Europa-Park, beim Gästeservice, an den Hotelrezeptionen und im Onlineshop erhältlich. Bei allgemeinen Fragen wenden Sie sich gerne an [gaesteservice@europapark.de](mailto:gaesteservice@europapark.de) .

*Der Europa-Park ist in der Sommersaison 2019 bis zum 3. November täglich von 9 bis 18 Uhr geöffnet (längere Öffnungszeiten in der Hauptsaison). Infoline: 07822 / 77 66 88. Weitere Informationen auch unter* [*www.europapark.de*](http://www.europapark.de)