

Saison 2023

## **Factsheet**

<b>VENUE</b>	Europa-Park Erlebnis Resort – direkt beim 4-Sterne Superior Hotel Krønasår und der Wasserwelt Rulantica
<b>ADRESSE</b>	Eatrenalin Roland-Mack-Ring 5 77977 Rust
<b>KÜCHENTEAM</b>	Pablo Montoro (Küchenchef) Ties van Oosten (Sous Chef) und Juliana Clementz (Chef Pâtissière)
<b>ERÖFFNUNGSDATUM</b>	4. November 2022

### **WAS**

Eatrenalin öffnet neue kulinarische Dimensionen und ist ein unvergleichliches Erlebnis. Erleben Sie eine spektakuläre Sinnesreise durch fantastischen Welten, gepaart mit kulinarischem Hochgenuss.

### **WIE**

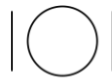
Wir vereinen Medientechnik, Technologie, Kulinarik und Creative Content und erschaffen somit ein Erlebnis der Extraklasse. Für die kulinarischen Genüsse ist das Team rund um Eatrenalin Küchenchef Pablo Montoro aus Spanien zusammen mit dem niederländischen Sous Chef Ties van Oosten und der französisch-österreichischen Chef Pâtissière Juliana Clementz verantwortlich.

### **WER**

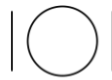
Oliver Altherr, Gastronomiexperte und CEO von Marché International und Thomas Mack, geschäftsführender Gesellschafter des Europa-Park haben gemeinsam die Restaurant-Sensation Eatrenalin entwickelt.

### **WARUM**

Die Idee für Eatrenalin kam Oliver Altherr und Thomas Mack bei einem Besuch des Voletarium im Europa-Park, bei dem man europäische Länderwelten überfliegt: Wieso nicht eine solche Reise kombinieren mit einzigartiger Kulinarik, um ein ganzheitliches Erlebnis zu schaffen, das alle Sinne anspricht und Emotionen weckt? Aus dieser Idee entstand die Vision, das aufregendste Gastronomie-Erlebnis der Welt zu entwickeln.



<b>Eatrenalin Facts</b>	
Anzahl der Räume	Die Gäste werden während der Experience durch elf verschiedene Räume geleitet.
Thematisierung der Räume	Die Haupträume spielen mit den folgenden Themen: <ul style="list-style-type: none"><li>• Ozean, Wasser, Strand</li><li>• Unterschiedliche Geschmacksrichtungen süß, sauer, bitter, salzig</li><li>• Umami, Asien, Reisfelder</li><li>• Weltall, Mond, Universum</li></ul>
Bar	Exklusiv für Eatrenalin Gäste befindet sich am Ende der Experience die Eatrenalin Bar. Die Getränke sind nicht im Eatrenalin Ticket-Preis enthalten.
Floating Chair	Mit dem Floating Chair reisen die Gäste stilvoll durch die verschiedenen Genusswelten und nehmen immer wieder andere Kombinationen an,  Facts Floating Chair: <ul style="list-style-type: none"><li>• besteht aus insgesamt 2078 Bauteilen</li><li>• hat ein Gesamtgewicht von 320 kg</li><li>• Entwicklungszeit Mitte 2019 bis Ende 2021</li><li>• Der Gast kann die Höhe und Neigung des Stuhls individuell einstellen</li></ul>
Küche	Eatrenalin Küchenchef <i>Pablo Montoro</i> aus Spanien zeichnet sich zusammen mit dem niederländischen Sous Chef <i>Ties van Oosten</i> und der französisch-österreichischen Chef Pâtissière <i>Juliana Clementz</i> verantwortlich für die kreative Genialität der Eatrenalin Spitzengastronomie.
<b>Kapazität</b>	
Taktung	alle 25 Minuten
Dauer	Rund zwei Stunden
Restaurantbetrieb Abendformat	Ab 17:10 (letzte Gruppe 22:00 Uhr)
Kapazität (pro Gruppe)	16 Gäste
Anzahl Gruppen	10 pro Abend
Max Kapazität pro Abend	160 Gäste
Serviervorgänge pro Abend	10 Gruppen à 16 Pax à 8 Gängen = 1.280
<b>Preise Experiences</b>	
Eatrenalin Dinner	195,- Euro



Eatrenalin Dinner mit Exclusive Alcoholic Drinks Selection	295 Euro
Eatrenalin Champagne Dinner	445,- Euro
Eatrenalin Sommelier Dinner	645,- Euro
<b>Preise Add Ons (in Verbindung mit Experience buchbar)</b>	
Cocktail Bar Package	50 Euro
Champagne Bar Package	140 Euro
Wine Bar Package	38 Euro
<b>Bau Facts</b>	
Fläche	1.600 m <sup>2</sup> Restaurant (Foyer, Bar, Restauranträume, Küche, Technik und Personalräume)
Kubatur	ca. 14.350m <sup>3</sup>
Energiestandard	Geplant und gebaut nach KFW55 (Effizienzhaus55)
Raumhöhe	bis zu 8 m
Handwerker	Bis zu 100 Handwerker haben parallel über einen Zeitraum von 11 Monaten an dem Projekt gearbeitet
Lüftung	Komplett ausgerüstet mit einer geregelten Lüftungsanlage mit Wärmerückgewinnung
<b>Suiten „Krønasår Boutique Suites“</b>	
Suiten	Auf einer Grundfläche von 3.356 m <sup>2</sup> entstehen neben Eatrenalin 11 neue Premium Suiten in modernem und einzigartigem Design. Sechs Suiten werden passend zu Eatrenalin designt.
Betten	Highlight sind unter anderem runde, drehbare Betten, die eine neu entwickelte Plattformtechnologie von MACK Rides nutzen.

Weitere Informationen: [www.eatrenalin.de](http://www.eatrenalin.de)

**Pressekontakt:**

Diana Reichle und Corina Zanger, Unternehmenskommunikation Eatrenalin Europa-Park, Roland-Mack-Ring 5, 77977 Rust [media@eatrenalin.com](mailto:media@eatrenalin.com)