



Die Restaurant-Weltneuheit "Eatrenalin"

Fact Sheet

26. Oktober 2022

VENUE: Europa-Park Erlebnis Resort – direkt beim 4-Sterne Superior Hotel Krønasår und

der Wasserwelt Rulantica

ADRESSE: Eatrenalin Europa-Park, Roland-Mack-Ring 5, 77977 Rust

HEAD CHEF: Pablo Montoro

ERÖFFNUNGSDATUM: 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 Pablo Montoro 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.

Eatrenalin Facts

Anzahl der Räume Die Gäste werden während der Experience durch

elf verschiedene Räume geleitet. Thematisierung der Die Haupträume spielen mit den Räume folgenden Themen:

· Ozean, Wasser, Strand

Unterschiedliche
 Geschmacksrichtungen süß, sauer,
 bitter, salzig

Umami, Asien, Reisfelder

 Weltall, Mond, Universum 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:

besteht aus insgesamt 2078
 Bauteilen

hat ein Gesamtgewicht von320 kg

• Entwicklungszeit Mitte 2019 bis Ende 2021

 Der Gast kann die Höhe und Neigung des Stuhls individuell einstellen

Küche Eatrenalin Küchenchef Pablo

Montoro aus Spanien zeichnet sich

zusammen mit dem

niederländischen Sous Chef *Ties*van Oosten und der französischösterreichischen Chef Pâtissière

Juliana Clementz verantwortlich für

die kreative Genialität der

Eatrenalin Spitzengastronomie.

Kapazität

Taktung alle 20 Minuten
Dauer Rund zwei Stunden

Restaurantbetrieb 18 – O Uhr (letzte Gruppe 21.40

Abendformat Uhr)
Kapazität (pro 16 Gäste

Gruppe)

Anzahl Gruppen 12 pro Abend Max Kapazität pro 192 Gäste

Abend

Serviervorgänge 12 Gruppen à 16 Pax à 8 Gängen =

pro Abend 1.536

Preise Experiences

Eatrenalin Dinner 195,- Euro

295 Euro



Bar

Eatrenalin Dinner

mit Exclusive

Alcoholic Drinks

Selection

Eatrenalin 445,- Euro

Champagne Dinner

Eatrenalin 645,- Euro

Sommelier Dinner Preise Add Ons (in Verbindung mit

Experience buchbar)

Cocktail Bar

50 Euro

Package

Champagne Bar 140 Euro

Package

Bau Facts

Fläche 1.600 m² Restaurant (Foyer, Bar,

Restauranträume, Küche, Technik

und Personalräume)

Kubatur ca. 14.350m³

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

Suiten "Krønasår Boutique Suites"

Suiten Auf einer Grundfläche von 3.356

m² entstehen neben Eatrenalin 11

neue Premium Suiten in

modernem und einzigartigen 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.





Die Restaurant-Weltneuheit "Eatrenalin"

