# Musik, Genuss und Entertainment auf höchstem Niveau: Europa-Park Dinner-Show öffnet „The Grand Club“

12. Oktober 2026

Vom 21. November 2026 bis zum 21. Februar 2027 öffnet „The Grand Club“ an ausgewählten Abenden seine Türen. Die neue Europa-Park Dinner-Show entführt die Gäste in eine Welt, in der Musik, Kulinarik und erstklassiges Entertainment zu einem außergewöhnlichen Gesamterlebnis verschmelzen. Knapp vier Stunden lang sorgen 32 internationale Weltklasse-Künstler, faszinierende Akrobatik, mitreißende Live-Musik, eindrucksvoller Gesang, Tanz und eine feine Prise Humor für unvergessliche Momente. Ein exquisites 4-Gänge-Galamenü aus der Feder der Spitzenköche der Europa-Park Hotels und des Restaurants „Amitié – La Cuisine du Château“ vollendet den Abend.

Das glanzvolle Europa-Park Teatro im italienischen Themenbereich bietet mit seinem klassisch italienischen Barockambiente die ideale Kulisse für „The Grand Club“. Die Besucher erleben einen Abend voller überraschender Begegnungen, Emotionen und kulinarischer Höhepunkte.

**Spektakuläres Showerlebnis**
Durch den Abend führen Timothy Trust & Diamond. Das preisgekrönte Magierduo verbindet verblüffende Unterhaltung mit Charme, Witz und einer außergewöhnlichen Bühnenpräsenz. Als Gastgeber des „Grand Club“ begleiten die beiden das Publikum durch eine Inszenierung, in der sich Genuss und Entertainment immer wieder auf überraschende Weise begegnen.

Auf der Bühne begeistern internationale Künstler und Artisten mit faszinierenden Akrobatik-Performances, außergewöhnlichen Fähigkeiten und ausdrucksstarken Inszenierungen. Mitreißende Live-Musik, eindrucksvoller Gesang und das Europa-Park Showballett mit seinen prachtvollen Kostümen und präzisen Choreografien verleihen dem Abend seinen unverwechselbaren Rhythmus. Die Verbindung aus artistischer Höchstleistung, musikalischen Emotionen, charmanter Moderation und humorvollen Momenten macht „The Grand Club“ zu einem Fest für alle Sinne.

**Genussvolle Momente**
Passend zu den Höhepunkten auf der Bühne haben die Spitzenköche der Europa-Park Hotels und des Restaurants „Amitié – La Cuisine du Château“ ein raffiniert komponiertes 4-Gänge-Galamenü kreiert. Jeder Gang trägt die kulinarische Handschrift eines ausgewählten Spitzenrestaurants und macht den Abend zu einer genussvollen Reise durch unterschiedliche Geschmackswelten.

Den Auftakt bildet Zander mit Rahmkraut, Piment d’Espelette, Beurre blanc und Crémant brut vom Château Ollwiller – eine Kreation des Restaurants „Amitié – La Cuisine du Château“ in Hartmannswiller. Anschließend servieren die Restaurants „Medici“ und „Cesare“ im 4-Sterne Superior Hotel „Colosseo“ Tagliolini all’uovo mit Trüffel-Buttersauce, Trüffel und konfiertem Eigelb. Als Hauptgang präsentiert das Restaurant „Captain’s Finest“ im 4-Sterne Superior Hotel „Bell Rock“ eine Neuinterpretation des Filet Wellington mit Pilzduxelles, Schalottenmarmelade und Petersilienwurzel. Den krönenden Abschluss bildet eine Komposition aus Operaschnitte und Kirsche.

Auch für vegetarische Genießer steht ein eigens abgestimmtes Menü bereit. Zum Auftakt wird Seidentofu mit Rahmkraut, Piment d’Espelette, Beurre blanc und Crémant brut serviert. Darauf folgen ebenfalls die Tagliolini mit Trüffel-Buttersauce, Trüffel und konfiertem Eigelb. Beim Hauptgang erwartet die Gäste ein „Falsches Rinderfilet“ mit Pilzduxelles, Schalottenmarmelade und Petersilienwurzel. Die Operaschnitte mit Kirsche rundet auch das vegetarische Menü ab.

Allergien, Unverträglichkeiten und besondere Ernährungspräferenzen können bei bis spätestens drei Tage vor dem Veranstaltungstermin berücksichtigt werden.

**Genuss nach persönlichem Geschmack**
Passend zum Galamenü können verschiedene Getränkepauschalen hinzugebucht werden. Die alkoholische Variante umfasst ausgewählte Weine, Bier, Mineralwasser, Softdrinks und Heißgetränke. Bei der alkoholfreien Pauschale genießen die Gäste eine alkoholfreie Essensbegleitung sowie Softdrinks, Mineralwasser und Heißgetränke. Darüber hinaus steht ein Cocktail-Package mit drei frei wählbaren Cocktails zur Verfügung.

Die Tickets werden in den Kategorien Excellent, Premium und Deluxe angeboten. Alle Kategorien beinhalten das Galamenü, das knapp vierstündige Showprogramm, Live-Musik, die kostenfreie Garderobe sowie während der Europa-Park Saison den Eintritt in den Europa-Park ab 17:00 Uhr (am 24. und 25. Dezember ist der Europa-Park geschlossen). In den Kategorien Excellent und Premium ist zudem eine Mineralwasserpauschale enthalten. Die Kategorie Deluxe bietet neben optimaler Sicht auf die Bühne unter anderem eine alkoholische oder alkoholfreie

Getränkepauschale, Champagner-Aperitif, Amuse-Bouche, Kaffee und Confiserie sowie einen Digestif oder Cocktail.

**Zauberhafte Nächte**

Für alle, die den außergewöhnlichen Abend entspannt ausklingen lassen möchten, bietet das Europa-Park Hotel-Resort den passenden Rahmen. Die Europa-Park Dinner-Show kann mit einer Übernachtung inklusive Frühstück in einem der sechs 4-Sterne und 4-Sterne Superior Hotels kombiniert werden. Das Arrangement umfasst unter anderem den kostenfreien Transfer zur Dinner-Show sowie die Nutzung der Sauna- und Poolbereiche während des Aufenthalts.

Weitere Informationen unter europapark.de/dinner-show

Das glanzvolle Europa-Park Teatro im italienischen Themenbereich.

Filet Wellington mit Pilzduxelles, Schalottenmarmelade und Petersilienwurzel.

Auf der Bühne begeistern internationale Künstler und Artisten.