



2018/12

Crazy Palace verzaubert von der ersten Show an

Mit einer rauschenden Premiere ging es bei der Dinnershow Crazy Palace in die neue Spielzeit. Schon beim Opening geben die „Crazy Palace-Showgirls“ als verbindendes tänzerisches Element des Abends die Richtung vor: erlebenswert! „Crazy Flight“ zeigt Gruppenakrobatik mit Kraft und sehenswerten Flugelementen, Natalya Netselya erweckt mit Sand traumhafte Geschichten zum Leben und Alexander Batuev faszinierte mit der unglaublichen Flexibilität seines Körpers. Dazu verzaubern Katja Friedenbergl musikalisch die Besucher – und kulinarisch ist es die Küche von Starkoch Sören Anders.

Zauberer und Moderator Thomas Otto entführt während des gesamten Abends mit Wortwitz und Zauberei in die Welt der Illusion. Faszination pur eben: Dazu trägt auch Shirley Larible bei, die fast schon federleicht in die Höhe schwebt. Akrobatik der absoluten Spitzenklasse zeigen Dany Daniel & Edina, die artistisch in den Zelthimmel hinaufgeht. Ein Show-Höhepunkt folgt dem nächsten, verbunden durch das exquisite 4-Gänge-Menü, Musik, Moderation und Artistik – bis zum erlebenswerten abendlichen Finale mit Clio Togni und ihrer spektakulären Wassershow, mitten im Spiegelpalast. Dazu wird übrigens Abend für Abend eine große Halbschale mit über 1.000 Litern Wasser auf Körpertemperatur angewärmt. „Was für eine Show“, so das begeisterte Fazit der Gäste, die es mit Standing Ovations dankten: „Absolut fantastisch!“

Es ist eben ein erfolgreicher Mix aus Show, Musik, wunderbare Atmosphäre, bester Unterhaltung und Spitzenküche. Wichtig ist den Crazy Palace-Machern, dass dabei alles in der Show ineinander greift: „Wir wollen damit wieder neue Maßstäbe setzen!“ Bis zum 20. Januar 2019 gibt's nun dienstags bis sonntags auf dem Karlsruher Messplatz dieses faszinierende Erlebnis von Künstlern auf Spitzenniveau.

Statements der Besucher:

- „Extraklasse diese Show. Das hat mich begeistert“, so Heidelbergs Oberbürgermeister Eckart Würzner.
- „Weltklasse, diese Akrobatik – unglaublich! Dany Daniel hat mich am meisten beeindruckt. Ein toller Abend“, so Karlsruhes Bürgermeister Dr. Martin Lenz:
- „Das ist die beste Show von Crazy Palace wir in all den Jahren in Karlsruhe hatten“, so Hotelier Bernhard Zepf vom „Erbprinz“.
- „Was für eine tolle Show. Das gefällt mir hammer-mäßig“, so Sänger Max Buskohl, der selber 2015 bei Crazy Palace gesungen hat.
- „Wunderbar. Tolle Artisten, ein toller Abend – eine rundum gelungene Sache“, so KSC-Sportdirektor Oliver Kreuzer.
- „Wieder einmal hat Crazy Palace ins Schwarze getroffen mit einem tollen Programm. Erfreut hat mich, dass bei den Tänzern auch ein Mann dabei ist“, so Doris Schmidts, „Miss Germany 2009“.

Infos: Der Messplatz bietet ausgezeichnete Möglichkeiten für die Bedürfnisse der Gäste und der Show, ob genügend Platz, hervorragende verkehrstechnische Anbindung, keine Anwohnerproblematik oder ausreichend Parkraum. Tickets gibt's telefonisch unter 0721 – 9 70 70 75, www.crazy-palace.de

Entsprechendes Bildmaterial (wir bitten um Nennung der Bildquelle) gibt's im Pressebereich unter www.crazy-palace.de/infos/presse

Pressekontakt

Jo Wagner / jowapress.de / Karlsruhe
T 0721 691847, F 0721 9663947, M 0172 7116060

CRAZY PALACE

2018/07

Kurzinfos	
Spielzeit	Ab 27. November 2018 bis 20. Januar 2019
Show	Über drei Stunden beste Unterhaltung, Artistik, Entertainer, Show, Varieté, Musik. Showbeginn ist in der Regel um 19.30 Uhr, sonn- und feiertags um 18 Uhr. Montags geschlossen, spielfrei ist 24. und 25.12. sowie der 1.1.19. Einlass: 60 Minuten vor Showstart.
Menü	Wahl (bei der Buchung bitte angeben) zwischen einem vegetarischen und einem nicht vegetarischen Menü von Sören Anders.
Zugang	Die Veranstaltungsstätte ist rollstuhlgerecht (barrierefrei) konzipiert.
Spielort	CRAZY PALACE mit Bar und Foyer auf dem Messplatz in Karlsruhe, zentral und sehr gut erreichbar, ausreichend Parkraum.
Preis	Eintrittskarten inklusive Showprogramm und Menü sind ab 99 Euro erhältlich – bei der Preview ab 89 Euro.
Internet	www.crazy-palace.de
Tickets	0721 970 70 75

Menü

1. Lachs an Sesam-Vinaigrette mit eingelegten Kumquats
2. Kabeljau auf würzigem Kürbis mit sanft gegartem Schweinebauch an Kokos- Kürbisschaum
3. Sous-Vide gegartes Schwarzfederhuhn mit Fondant-Kartoffeln und Portweinzwiebeln
4. Zitronenschnittchen mit Hafer und Baiser

Vegetarisches Menü

1. In Salz gegarte Rote Bete, Ziegenkäse und Wildkräuter
2. Kürbis-Perlgrauenrisotto an Kokos-Curryschaum
3. Steinpilzravioli mit Maronen und Nussbutteremulsion
4. Zitronenschnittchen mit Hafer und Baiser

Pressekontakt

Jo Wagner / jowapress.de / Karlsruhe
T 0721 691847, F 0721 9663947, M 0172 7116060