



SCHOCOLAT

LECKERE GESCHENKIDEEN

für jeden Anlass
- gerne auch individuell für Sie angefertigt!

Ob Pralinen mit unterschiedlichsten Füllungen, ob Tafelschokoladen in verschiedenen Geschmacksrichtungen, leckere Torten oder sogar ganz individuelle Schokoladenkunstwerke mit Ihrer ganz persönlichen Widmung für Ihre Freunde oder Kunden - **wir** machen Ihr Geschenk einzigartig!

Gerne stellen wir auch Geschenkgutscheine für Sie aus.

FÜHRUNGEN

Tauchen Sie bei uns in die Welt der Schokolade ein!

Ablauf einer Führung:

- Begrüßung durch den Inhaber, Michael Gerner
- Einführung in die Welt der Schokolade mit anschließendem Rundgang durch unsere Produktion
- Verkostung mit Leckereien aus unserer Produktion

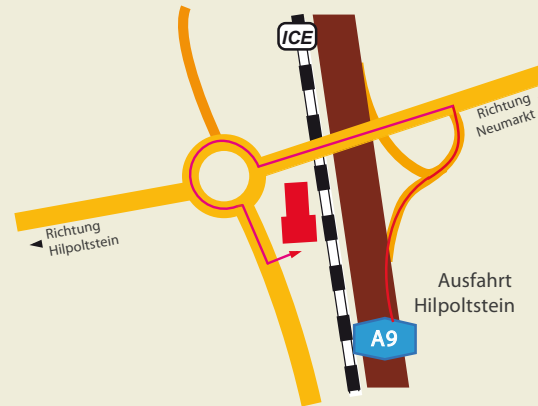
Lassen Sie die Eindrücke und interessanten Gerüche nach der Führung in unserem einladenden, modernen Café auf sich wirken und das Erlebnis gemütlich ausklingen.

Mindestteilnehmerzahl 15 Personen
Unkostenbeitrag: 4,50 EUR pro Person
Wir freuen uns über Ihre Anmeldung per E-Mail (tafel@schocolat.de) oder Telefon (09174 / 977 000).



DER WEG ZU UNS

Autobahn A9 - Nürnberg - München
Ausfahrt Hilpoltstein Nr. 56 - Gewerbegebiet an der Autobahn
direkt am Kreisverkehr 3. Ausfahrt.



ÖFFNUNGSZEITEN

Mo - Fr	9.00 - 19.00 Uhr
Samstag	10.00 - 17.00 Uhr
Sonn- u. Feiertage	11.00 - 17.00 Uhr
Neujahrstag	geschlossen
Ostersonn- u. montag	geschlossen
Pfingstsonn- u. montag	geschlossen
Heiligabend	9 - 13.00 Uhr
1. u. 2. Weihnachtsfeiertag	geschlossen
Silvester	9 - 13.00 Uhr



Schocolat GmbH
Ihr Ansprechpartner:
Michael Gerner
An der Autobahn K1
91161 Hilpoltstein

Tel. 09174 977000
Fax 09174 999701
Mobil 0170 5467531
Email: tafel@schocolat.de
www.schocolat.de

SCHOCOLAT

confiserie · pâtisserie · café



VERKAUFSRÄUME

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit leckeren Köstlichkeiten aus unserer hauseigenen Produktion

In den einladenden Verkaufsräumen wird auch der anspruchsvolle Genießer fündig – Es erwartet Sie ein großes und vielfältiges Produktangebot.



GLÄSERNE PRODUKTION

Werfen Sie während Ihres Besuchs einen Blick in unsere Produktionsräume und überzeugen Sie sich von unserer kreativen Arbeit.

Eine große Glaswand gewährt Ihnen hautnahe Einblicke auf die Produktion in der Schokoladenmanufaktur. Beobachten Sie unsere Konditoren bei der Herstellung sämtlicher Leckereien



HERSTELLUNG

In unserer Schokoladenmanufaktur verwenden wir nur sehr **hochwertige Rohstoffe ohne Konservierungsmittel**

Die kurzen Wege zwischen Herstellung und Verkauf sorgen für ein außergewöhnliches Frische- und Geschmackserlebnis.

Onlineshop

Unsere Leckereien können Sie auch bequem in unserem Shop unter www.schocolat-shop.de bestellen.



UNSER CAFÉ

Entspannen Sie in unserem gemütlichen Café mit Sonnenterrasse und genießen Sie köstliche Kaffee- und Kuchenspezialitäten unseres Hauses – natürlich hausgemacht!

Neben Kaffee und Kuchen und einer erlesenen Auswahl an Torten bieten wir Ihnen jeden Freitag verschiedene hausgemachte Strudel mit Vanillesoße!



DAS SORTIMENT

- **Pralinen**
- **Bruchschokoladen**
- handgeschöpfte **Tafelschokoladen**
- individuelle **Hohlfiguren**
- Schokoladige **Geschenkideen für verschiedene Anlässe**
- individuelle Geschenke **selber kreieren**
- **Früchte** schokoliert
- **Bonbons**
- **Schokoladendragees**
- **Nüsse** schokoliert und dragiert
- **Fruchtgummi** und **Fruchtgelee**
- ausgewählte Produkte für Diabetiker und **Allergiker**
- **regionale** Produkte
- hausgemachte **Konfitüre**
- **Schokopizza** mit Belag nach Wahl
- hausgemachte **Torten** und **Kuchen**
- **dekorierte Torten** nach Ihren Vorstellungen

