



Events



Inhalt

Museum	6
Chocolateria Kurse	7–9
Veranstaltungsräume	10–11
Gastronomie	12–19
Event-Geschenksideen	20
Individualisierbare Geschenke	21
Öffnungszeiten & Preise	22
Anreise	23
Allgemeine Informationen	24

Ihre Veranstaltung im Lindt Home of Chocolate

Unser Event-Angebot bietet viele verschiedene Schokoladen-Erlebnisse: Sei es ein exklusiver Kurs begleitet durch unsere Maîtres Chocolatiers, eine Museumsführung mit oder ohne Guide oder ein Apéro mit Blick auf den Schokoladenbrunnen.

Tauchen Sie also in die einzigartige Welt des Lindt Home of Chocolate ein und lassen Sie uns gemeinsam einen unvergesslichen Event kreieren. Planen Sie einen Anlass dann kontaktieren Sie uns bitte via E-Mail an: event@lindt-home-of-chocolate.ch

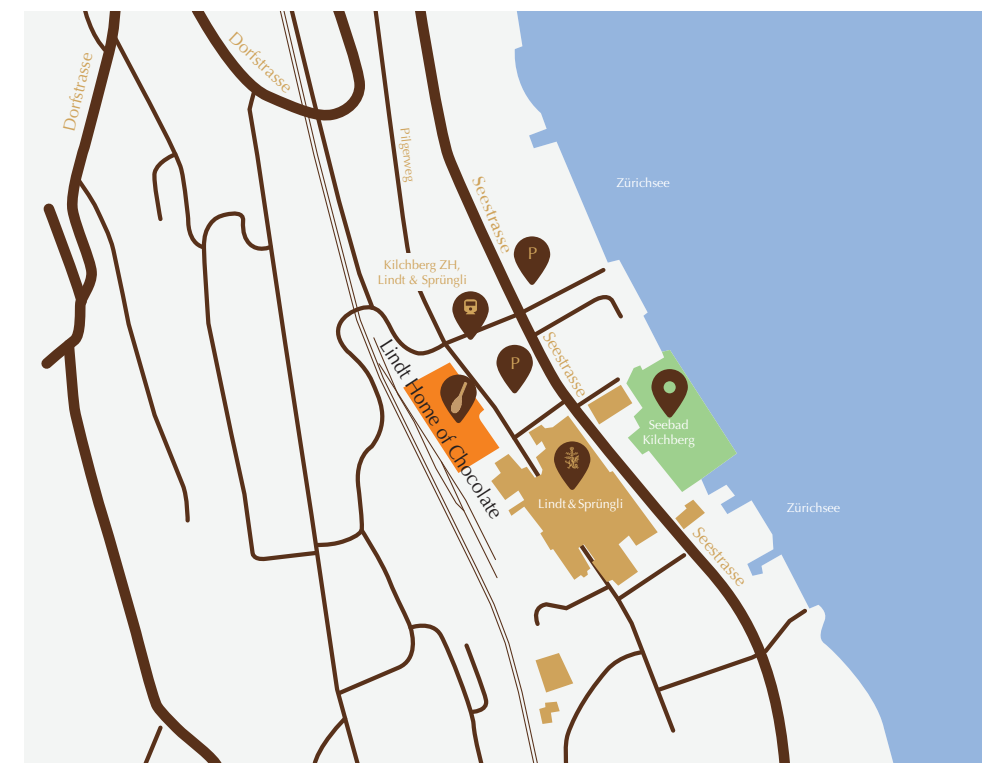
Lage

Lindt Home of Chocolate
Seestrasse 204 / Schokoladenplatz 1
CH-8802 Kilchberg

Telefon:
+41 44 716 20 00

Verkehrsanbindung

Zürich – Lindt Home of Chocolate, Kilchberg in 20 Minuten



Lindt & Sprüngli (Schweiz) AG, Seestrasse 204, 8802 Kilchberg, 08.08.2024

Lindt & Sprüngli (Schweiz) AG, Seestrasse 204, 8802 Kilchberg, 08.08.2024

Museum



Rundgang mit Audioguide

Der Maître Chocolatier lädt via Audioguide auf Entdeckungsreise in die Welt der Schokolade ein. Bei jedem Schwingbesen-Symbol erzählt Ihnen der Maître Chocolatier etwas Wissenswertes, Spannendes oder Unterhaltsames. Sie entscheiden selbst wie lange Sie sich im Museum aufhalten möchten.

Dauer ca. 60 - 90 Minuten
Preis CHF 17.00 pro Person (Erwachsene)
Sprachen  (weitere Sprachen auf Anfrage)



Führung CHOCO-WELT

Auf der einstündigen Führung erfahren Sie alles über den weiten Weg der Kakaobohne vom Anbaugebiet bis nach Europa und wie die Kakaofrucht zu feinsten Schokolade verarbeitet wird. Ihr persönlicher Guide verrät Ihnen, wie die Schokolade in ihrer 5000-jährigen Geschichte die Welt eroberte und wieso die Schweiz zum wichtigsten Schokoladenland wurde.

Dauer 60 Minuten
Preis CHF 30.00 pro Person (min. 10 Personen)
Sprachen  (weitere Sprachen auf Anfrage)



Führung CHOCO-DELUXE

Auf dieser 90-minütigen Führung erhalten Sie zusätzliche Einblicke in die Welt des Kakaos und die Herstellung von Schokolade. Ihr persönlicher Guide erklärt Ihnen, wie das Kultgetränk der Maya zum Luxusgetränk in Europa und schliesslich zur Schokolade für jedermann wurde. Neben den Tasting-Stationen in der Ausstellung und der Degustation von verschiedenen LINDOR Kugeln mit einem Maître Chocolatier bieten wir Ihnen die exklusive Möglichkeit, Zutaten und Vorprodukte der Schokoladenherstellung zu probieren.


Dauer 90 Minuten
Preis CHF 35.00 pro Person (min. 10 Personen)
Sprachen  (weitere Sprachen auf Anfrage)

Chocolateria Kurse



Meisterwerk Schokoladentafeln

In diesem Kurs giessen Sie Ihre eigene Schokoladentafel und verzieren sie genauso, wie es Ihnen schmeckt. Dabei entscheiden Sie selber, ob Sie helle Milkschokolade oder dunkle Surfin-Schokolade wählen. Während die gegossenen Tafeln auskühlen, stellen Sie feinste Pralinen her.


Dauer 75 Minuten
Preis CHF 98.00 pro Person (Erwachsene, min. 10 Personen)
Eintritt ab 5 Jahren (nur in Begleitung eines Erwachsenen mit einem zusätzlichen Ticket)
Sprachen  (weitere Sprachen auf Anfrage)



Schokoladenfiguren & Pralinen

In unserer stilechten Chocolateria giessen Sie eine edle Hohlfigur. Während die gegossenen Meisterwerke auskühlen, verzieren Sie feinste Pralinen mit verschiedenen Dekorationen wie Mandeln, Streuseln, Nüssen und noch mehr zartschmelzender Schokolade. Die selbst hergestellten Kreationen werden schön verpackt und dürfen mit nach Hause genommen werden.

Dieser Kurs ist die perfekte Freizeitaktivität in jeder Jahreszeit. Er findet unter fachkundiger Leitung eines echten Lindt Maître Chocolatier statt.

Dauer 75 Minuten
Preis CHF 98.00 pro Person (Erwachsene, min. 10 Personen)
Eintritt ab 8 Jahren (nur in Begleitung eines Erwachsenen mit zusätzlichem Ticket)
Sprachen  (weitere Sprachen auf Anfrage)



Chocolateria

Exklusive Kurse



Pralinen- & Truffes-Träume



In diesem Kurs kreieren Sie unter fachlicher Anleitung unserer Maître Chocolatier's feinste Champagner Truffes. Ihre hergestellten Köstlichkeiten werden Sie hübsch verpacken, um sie mit nach Hause zu nehmen und in aller Ruhe zu geniessen.

Dauer 120 Minuten
Preis CHF 120.00 pro Person (ab 16 Jahren, min 10 Personen)
Sprachen   (weitere Sprachen auf Anfrage)



Lindt Pralinen-Traum in Bonboniere

Mit einer spannenden Einführung in der Chocolateria tauchen Sie und Ihre Gruppe in die Welt der Schokolade ein. Danach giessen Sie zwei Halbschalen in Form einer Kakaofrucht aus feinsten Schokolade. Sie dienen als Bonboniere für die zwei beliebten Pralinensorten Amande de Luxe und Pearl de Cacao, die Sie selber veredeln. Die selbst kreierten Köstlichkeiten werden schön verpackt und dürfen nach Hause genommen werden.

Dauer 120 Minuten
Preis CHF 120.00 pro Person (ab 16 Jahren, min 10 Personen)
Sprachen   (weitere Sprachen auf Anfrage)

Chocolateria

Saisonale Kurse



X-MAS Special

In der einzigartigen Atmosphäre unserer Lindt Chocolateria erhalten die Kurs-Teilnehmer einen spannenden Einblick in die Welt der Lindt Schokolade. Stellen Sie Ihre eigenen weihnachtlichen Figuren (Lindt Teddy oder Nikolaus) aus feinsten Lindt Schokoladen und Deko-Materialien sowie kreative Pralinen her.

Die selbst hergestellten Kreationen werden hübsch in einer Nikolausmütze verpackt und dürfen von den Teilnehmern mit nach Hause genommen werden.

Dauer 90 Minuten
Preis CHF 110.00 pro Person (ab 16 Jahren, min 10 Personen)
Sprachen   (weitere Sprachen auf Anfrage)



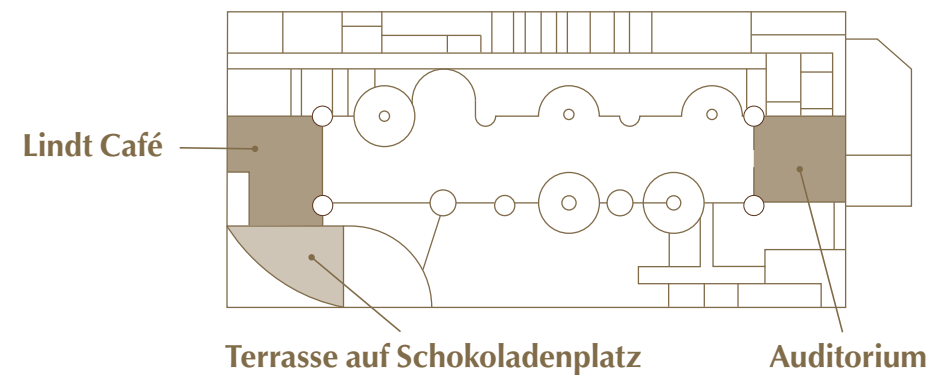
Oster Special

In der einzigartigen Atmosphäre unserer Lindt Chocolateria erhalten die Kurs-Teilnehmer einen spannenden Einblick in die Welt der Lindt Schokolade. Danach stellen sie ihren eigenen Lindt Hasen mit unterschiedlichen Schokoladen und Deko-Materialien sowie feinste Pralinen her.

Die selbst hergestellten Kreationen werden hübsch in einem Osternest verpackt und dürfen von den Teilnehmern mit nach Hause genommen werden.

Dauer 90 Minuten
Preis CHF 110.00 pro Person (ab 16 Jahren, min 10 Personen)
Sprachen   (weitere Sprachen auf Anfrage)

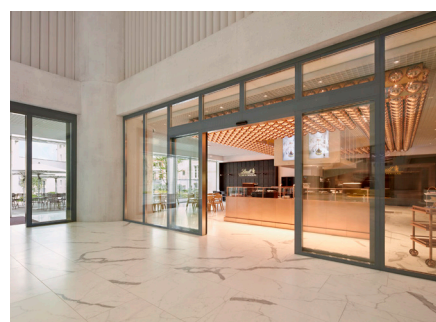
Veranstaltungsräume Erdgeschoss



Auditorium

Für Firmen- und Produkt-
präsentationen bis max. 100
Personen.

Miete für 1 Tag: CHF 2200.00
Miete für 1/2 Tag: CHF 1200.00



Café

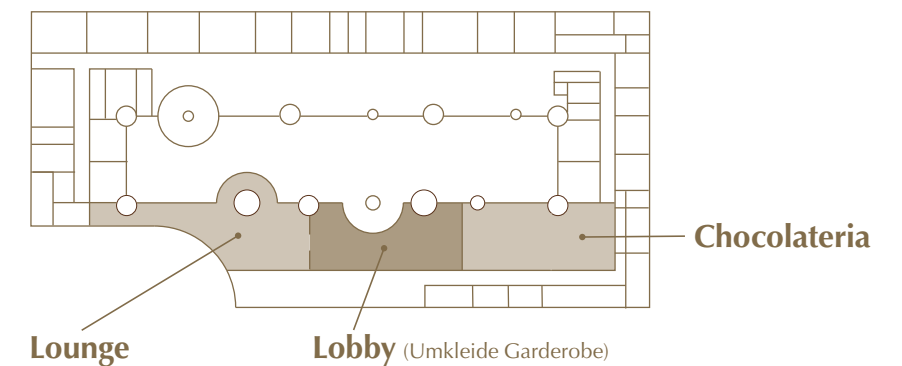
Für private Abendessen bis 60
Personen. Exklusive Nutzung
möglich ab 18.00 Uhr.

Mindestumsatz: CHF 3000.00

Bestuhlungsmöglichkeiten

	Theater	Seminar	U-Form	Konferenz	Bankett	Cocktail
Auditorium (150 m2)	100	40	24	32	–	–
Café	–	–	–	–	60	–

Veranstaltungsräume 2. Obergeschoss



Lounge

Für exklusive Privat- oder
Firmenveranstaltungen bis 100 Personen.

Miete für 1 Tag: CHF 1200.00
Miete für 1/2 Tag: CHF 600.00



Chocolateria

Für einmalige Schokoladenkurs-
Erlebnisse bis max. 60 Personen.

Bestuhlungsmöglichkeiten

	Theater	Seminar	U-Form	Konferenz	Bankett	Cocktail
Lounge (220 m2)	50	–	–	–	–	100
Chocolateria (200 m2)	–	–	–	–	–	–

Canapés, Apéros und Flying Dinner

für private Events in der Lounge

Business Lunch serviert

Sandwich Lunch ½ Baguette mit Hummus / ½ Baguette Salami & Rucola Knusperspitz mit Schinken, Knusperspitz mit Käse & Aprikosen Chutney / Waffelpop	pro Person	CHF 28.00
--	------------	------------------

Business Lunch serviert Saisonaler Blattsalat / Quiche Lorraine oder vegetarisch / ½ Waffel Dessert	pro Person	CHF 30.00
--	------------	------------------

Welcome Café & Pausen

Welcome Café Mini Gipfeli / Früchte-Etagere nachmittags Waffelpop, Café, Espresso, Tee	pro Person	CHF 16.00
---	------------	------------------

Kaffee & Kuchen Waffelpops / Brownie mit Schoggi / geschnittene Früchte Café, Espresso	pro Person	CHF 18.00
---	------------	------------------

Kaffee Pause Waffelpops / geschnittene Früchte Café, Espresso	pro Person	CHF 15.00
--	------------	------------------

Apéro

- Blätterteigtaschen und Chips
- Marinierte Mammut Oliven

à
CHF 5.00

Kalte Canapés

- Rauchlachs-Tatar im Gläsli
- Grilliertes Auberginen-Röllchen mit Schmelztomate und Mozzarella
- Kleine Pita-Brötchen gefüllt mit Buffalo-Mozzarella, Tomaten & Basilikum
- Canapés mit Bündnerfleisch, Ei, Thon, Schinken oder Salami
- Zucchini-Röllchen gefüllt mit Feta Käse
- Hausgemachtes Rindstatar auf knusprigen Crostini
- Griechischer Salat im Glas
- Vitello Tonnato mit Thunfischsauce
- Focaccia mit Tomate, Mozzarella und Basilikum

à
CHF 7.50

Suppen

- Karotten Cappuccino mit Ingwerschaum
- Prosecco-Schaumsüppchen mit Rohschinken & Kräutern
- Tomaten-Schaumsüppchen mit Basilikumschaum
- Zürcher Riesling-Schaumsüppchen
- Kürbis-Schaumsüppchen mit gerösteten Kürbiskernen

à
CHF 5.50



Warme Canapés

à
CHF 8.50

- Eglknusperli mit Tartarsauce
- Cremige Polenta mit gebratenen Pilzen
- Weisswein Risotto mit Parmesan – mit oder ohne Chipolata
- Safran-Risotto mit Riesen-Crevetten
- Mini Hamburger mit Fleisch oder Vegi
- Zürcher Kalbfleisch-Spiesschen auf knuspriger Rösti-Rondelle
- Kalbs-Involtini mit Salbei auf mediterraner Polenta
- Mini Raclette mit Frühkartoffeln & gebackenem Salbei
- Mini Tortilla – Vegi oder Fleisch
- Mini Äpler Makkaroni mit Apfelbrünoise
- Gebratene Lachswürfel auf Lauch- & Kartoffelschaum
- Dim Sum (vegetarisch und mit Fleisch)
- Hausgemachte Frühlingsrollen (vegetarisch)

- Mini Schinkengipfeli hausgemacht

CHF 4.50

Kleine Dessert's

à
CHF 6.50

- Lindt Schoggimousse garniert
- Lindt Schoggikuchen garniert
- Lindt Brownie
- Fruchtsalat im Gläsli
- Crème brûlée

Etagere mit LINDOR Kugeln

CHF 16.50

Etagere mit «süssen Träumen»

Menükarte

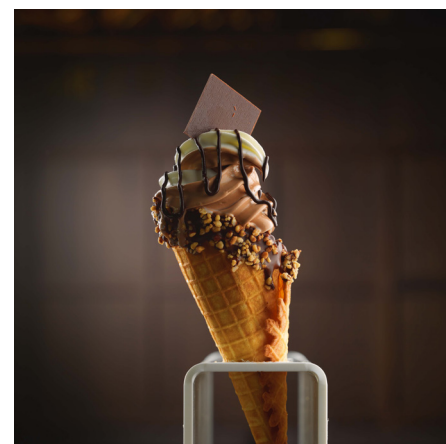
für private Events im Café

Vorspeisen Salate

Bunt gemischter saisonaler Blattsalat garniert	CHF 11.00
Hausgemachter italienischer Brotsalat	CHF 11.50
Cuore di Bue Tomaten mit Büffelmozzarella & Rosmarin Focaccia	CHF 13.50

Vorspeisen Suppen

Karotten Cappuccino mit Ingwerschaum	CHF 10.50
Prosecco Schaumsüppchen mit Rohschinken & Kräutern	CHF 12.50
Tomaten-Schaumsüppchen mit Basilikumschaum	CHF 11.50



Hauptgang Fleisch & Fisch

Sous vide gegartes Kalbssteak mit Pilzrahmsauce, Saisongemüse, hausgemachten Spätzli	CHF 58.00
Kalbsfilet-Medaillons mit einer Parmesankruste, bunte Gemüse garniture mit Rosmarin-Bratkartoffeln	CHF 66.00
Am Stück gegartes Rinds-Entrecôte mit hausgemachter Chilibutter, Saisongemüse und Kräuter-Risotto	CHF 55.00
Party-Filet (Schweinsfilet mit Speck), Balsamicojus, Saisongemüse und cremige Polenta	CHF 46.50
Sautiertes Lachsfilet auf Lauchbeet mit Weisswein Risotto	CHF 42.00

Hauptgang Vegetarisch

Cremige Polenta mit gebratenen Pilzen und Spinatsalat	CHF 28.00
Tomaten Risotto mit Burratta & Pesto - Baguette	CHF 32.00
Hausgemachte Frischkäse-Kräuter Ravioli mit saisonalem Gemüse	CHF 35.50
Vegane Ravioli gefüllt mit Ratatouille	CHF 35.50
Orientalisches Linsen-Gemüse Curry mit Cashew Kernen und Basmati Reis (vegan)	CHF 31.50

Dessert

Waffeldessert mit Crema Gelata, Beeren & Lindt Schokolade	CHF 6.50
Dreierlei von der Lindt Schokolade (Lindt Crema Gelata, lauwarmer Brownie, Lindt Schoggimousse)	CHF 10.50
Lindt Schoggimousse garniert	CHF 10.50
Hausgemachter Lindt Schoggikuchen	CHF 7.00
Cremeschnitte mit frischen Beeren	CHF 9.50
Früchte-Roulade mit Schoggirahm garniert	CHF 8.50
Crème brûlée	CHF 9.50

Getränkemenu

Mineralwasser & Softgetränke

Mineralwasser Glasflasche mit & ohne Kohlensäure	100 cl	CHF 9.00
Mineralwasser PET mit & ohne Kohlensäure	50 cl	CHF 4.80
Softgetränke PET diverse Sorten	50 cl	CHF 4.80

Fruchtsäfte

Orangensaft	100 cl	CHF 12.00
--------------------	--------	------------------

Bier

Quöllfrisch Appenzeller Lager hell	33 cl	CHF 6.00
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	CHF 6.00

Kaffee

Café, Espresso, Tee	CHF 4.80
Cappuccino, Doppio	CHF 5.20
Latte Macchiato	CHF 5.80



Champagner & Schaumweine

Veuve Clicquot Brut Champagne AOC	75 cl	CHF 78.00
Bacio d'Oro Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG	75 cl	CHF 54.00

Weissweine

Alleskönner Rheinhessen Weingut, Becker-Landgraf	75 cl	CHF 51.00
Epesses Lucine Lavaux AOC	75 cl	CHF 51.00
Bleu de Bleu Blanc Assemblage Blanc de Romandie	75 cl	CHF 48.00

Rotweine

Aalto Ribera del Duero, Aalto Bodega	75 cl	CHF 78.00
Hacienda Monasterio Crianza Spanien, Duero-Tal (Castilla y Leon)	75 cl	CHF 80.00
Quattromani Ticino Gialdo SA	75 cl	CHF 85.00
Bleu de Bleu Rouge Assemblage rouge Genf /Suisse	75 cl	CHF 48.00

Longdrinks

Gin Tonic	2,4 dl	CHF 16.50
------------------	--------	------------------

Goodiebag Schoggi-Geschenke

Gerne stellen wir für Sie Goodiebags zusammen welche Sie nach Ihrem Event mit nach Hause nehmen können.



Auswahl Beispiele

Lindt LINDOR Kugeln Milch, 200 g

Lindt Excellence Trio, 3x 100g (nach Wahl)

Lindt Brotaufstrich Milch, 40% Haselnuss, 220g

Zart-cremige Trinkschokolade, 300g

Assortierung feinsten Lindt SQUARES, 250g

CONNAISSEURS Pralinés assortiert, 13 Stück, 230g

Bitte melden Sie uns Ihre Auswahl bis spätestens 4 Wochen vor Ihrem Event direkt an:
event@lindt-home-of-chocolate.ch

Geschäftskundenabteilung Individualisierbare Geschenkideen

Egal ob Stulp, Schuber, Würfel, Zylinder, Box, Spender, Mailing oder Adventskalender - wir haben für jeden Anlass die passende Verpackung, die Sie nach Ihren Wünschen gestalten können.

Milchtafel 100g mit Stulp

Der Klassiker unter den Schweizer Milkschokoladen - beliebt über Generationen hinweg. Feinste Lindt Milkschokolade in ihrer reinsten Form mit bester Milch und exklusivem Kakao. Dazu gibt es einen individualisierbaren Stulp, welcher die Tafel schön verpackt.



S

100 Stk. ca. 9.15 CHF / Stk.
200 Stk. ca. 6.90 CHF / Stk.
500 Stk. ca. 4.90 CHF / Stk.

Connaisseurs Pralinen 143g mit Stulp

Entdecken Sie eine feine Auswahl an CONNAISSEURS Pralinen, hochwertig verpackt als kleines Geschenk im eleganten Design. Auf Wunsch gibt es die Stulps mit Ihrem Firmendesign.



M

100 Stk. ca. 19.55 CHF / Stk.
200 Stk. ca. 16.45 CHF / Stk.
500 Stk. ca. 13.20 CHF / Stk.

LINDOR VIP Box 4 - 500g

(auch in anderen Grössen verfügbar)

Entdecken Sie die unendlich zartschmelzende Füllung umhüllt von feinsten Lindt Schokolade, die sich im Gaumen zum vollen Genuss entfaltet. Die VIP Box ist ideal als Geschenk, befüllt mit 40 LINDOR Kugeln und mit der Möglichkeit, Ihr Firmendesign anzubringen.



L

100 Stk. ca. 34.85 CHF / Stk.
200 Stk. ca. 30.50 CHF / Stk.
500 Stk. ca. 26.85 CHF / Stk.

Wunschverpackung nicht dabei?
Auf www.lindtb2b.ch finden Sie weitere *individualisierbare Geschenkideen* für Ihren Firmenanlass.

b2b-ch@lindt.com | 044 716 24 25 für persönliche Beratung

Öffnungszeiten & Preise

Öffnungszeiten Museum

Mo–So, 10.00–19.00 Uhr

Das Lindt Home of Chocolate ist lediglich an 5 Tagen im Jahr geschlossen. Die aktuellen Daten finden Sie auf unserer Webseite.

Eintrittspreise Museum (mit Audioguide)

Einzelpersonen	pro Person	Kommentare
Erwachsene (> 16 Jahre)	CHF 17.00	
Senioren (> 65 Jahre)	CHF 15.00	mit AHV Ausweis
Studenten (> 16 Jahre)	CHF 15.00	Studentenausweis erforderlich
Kinder (8 – 15 Jahre)	CHF 10.00	
Kinder (0 – 7 Jahre)	Gratis	
Gruppen	pro Person	Kommentare
Erwachsene (> 16 Jahre)	CHF 15.00	Gruppentarife gelten ab 20 Personen
Kinder (8 – 15 Jahre)	CHF 8.00	Gruppe muss von min. 3 Erwachsenen begleitet werden
Kinder (0 – 7 Jahre)	Gratis	Gruppe muss von min. 3 Erwachsenen begleitet werden

Geführte Touren mit Guide

CHOCO-WORLD, 60 min		Geführte Gruppen (min. 10 Personen)
Erwachsene (> 16 Jahre)	CHF 30.00	
Senioren (> 65 Jahre)	CHF 27.00	
Studenten (> 16 Jahre)	CHF 27.00	
Kinder (8 – 15 Jahre)	CHF 23.00	
Kinder (0 – 7 Jahre)	CHF 13.00	
CHOCO-DELUXE, 90 min		Geführte Gruppen (min. 10 Personen)
Erwachsene (> 16 Jahre)	CHF 35.00	
Senioren (> 65 Jahre)	CHF 32.00	
Studenten (> 16 Jahre)	CHF 32.00	
Kinder (8 – 15 Jahre)	CHF 28.00	
Kinder (0 – 7 Jahre)	CHF 18.00	

Spezielles

Private Museumsmiete	CHF 300.00 pro angefangene Stunde und dem Gegenwert von min. 40 Museumstickets (CHF 680.00)	Private Museumsmiete ist möglich von 18.00 – 20.00
-----------------------------	---	--

Anreise



Elektrobus

Linie 165 ab Zürich Bürkliplatz bis Haltestelle Lindt & Sprüngli
Fahrzeit 15 Minuten



Schiff

kleine Seerundfahrt 3731 ab Zürich Bürkliplatz bis Kilchberg ZH (See)
Fahrzeit & 10 Minuten Fussweg



Zug

S8 oder S24 bis Kilchberg ZH
Fahrzeit & 10 Minuten Fussweg



Auto

ab Autobahnausfahrt Thalwil-Rüschlikon
Folgen Sie den braunen Wegweisern «Lindt» bis Einfahrt Tiefgarage ab Seestrasse 204, 8802 Kilchberg
Fahrzeit 5 Minuten

Für Elektro-Autos stehen 6 Parkplätze mit Ladestationen zur Verfügung: (CHF 0.40 / kwh)



Car

Parkierte Busse auf dem Areal müssen am Welcome Desk beim Haupteingang vom Lindt Home of Chocolate angemeldet werden. Sind alle Parkplätze belegt, kann der Rastplatz Aspholz der A3 genutzt werden.

Gerne senden wir Ihnen bei Bedarf eine genaue Wegbeschreibung zu.

Allgemeine Informationen

Catering	Unser Cateringteam verwöhnt Sie mit hausgemachten Köstlichkeiten, die Ihren Event im Lindt Home of Chocolate auch kulinarisch zu einem Genuss machen. In unserem vielfältigen Angebot finden Sie alles, was Ihr Herz begehrt.
Event Management	Das Event Management ist von A bis Z Ihre herzliche und kompetente Ansprechperson für Ihren Anlass. Haben Sie Fragen? Wir sind gerne für Sie da.
Führungen	Unsere Guides werden für Führungen individuell angefragt. Wir versuchen unser Bestes genügend Guides zur rechten Zeit zu organisieren. Sollten nicht genügend Guides verfügbar sein, stehen alternativ Audioguides zur Verfügung.
Parkplatzsituation	Für Sie und Ihre Gäste stellen wir Ihnen gerne Ausfahrtstickets für die Tiefgarage zu einem Spezialpreis von CHF 5.00 pro Fahrzeug zur Verfügung. Fragen Sie bitte bei Ihrem Eventmanagement nach.
Rauchfrei	Bitte beachten Sie, dass das gesamte Lindt Home of Chocolate eine rauchfreie Zone ist. Im Aussenbereich darf an den vorgegebenen Stellen geraucht werden.
Setup	Gerne richten wir die Räume nach Ihren Vorstellungen ein um Ihrem Event den passenden Rahmen zu geben. Bestuhlung, Blumen, oder Dekoration – wir beraten Sie gerne.
Mehrwertsteuer	Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen schweizerischen Mehrwertsteuer.
Schlussbestimmung	Im Übrigen, und sofern in Ihrem Vertrag nicht abweichend geregelt, gelten die Bestimmungen der beigelegten allgemeinen Geschäftsbedingungen «Events» der Lindt & Sprüngli (Schweiz) AG (die «AGB»). Durch die Buchung erklären Sie sich mit den AGB einverstanden.
Technik	Die Eventräumlichkeiten des Lindt Home of Chocolate sind mit einer technischen Grundausstattung ausgestattet. Falls Sie für Ihren geplanten Event weiteres technisches Equipment wünschen, werden wir gerne mit unserem Technik Partner in Kontakt treten. Sie kennen unsere Räumlichkeiten sowie Anforderungen und finden für jeden Event und Ort innovative Lösungen.



