Restaurant Schoko

Schokos BESONDERE MOMENTE

...WENN AUS FEIERN ERINNERUNGEN WERDEN.

Restaurant Schoko

Allgemeine Informationen

Restaurant Schoko

Allgemeine Informationen

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, Ihre Feierlichkeit bzw. Veranstaltung in unserem Haus ausrichten zu dürfen und bedanken uns herzlich für Ihr Vertrauen. Es ist uns ein Anliegen, Sie persönlich zu beraten und Ihre Feier nach Ihren Wünschen zu gestalten und zu begleiten. Gerne besprechen wir alle Details in einem persönlichen Gespräch – vereinbaren Sie dazu einfach einen Termin, wir nehmen uns gerne Zeit für Sie.

MENÜVORSCHLÄGE

Bei Feierlichkeiten bis 10 Personen ist es bei uns möglich à la carte zu bestellen. Bei mehr als 10 Personen haben Sie die Möglichkeit ein Menü für alle Gäste zu wählen oder wir stellen Ihnen eine kleine Auswahl unserer beliebtesten Gerichte in Form einer „Kleinen Speisekarte" zusammen.

Die Menüs können Sie frei aus unserer aktuellen Speisekarte oder unseren saisonalen Menüvorschlägen zusammenstellen. Bei vielen Gerichten – insbesondere aus den Ganzjährigen Klassikern – ist auch eine Auswahl pro Gang möglich, z. B. zwei Vorspeisen oder zwei Hauptgänge zur Wahl.

Unsere Menüvorschläge orientieren sich an den vier Jahreszeiten und können auf Wunsch auch jahreszeitlich übergreifend kombiniert werden. So entsteht Ihr individuelles Wunschmenü – ganz nach Ihrem Geschmack.

Für Kinder sowie vegetarische oder vegane Gäste bieten wir selbstverständlich passende Alternativen an. Diese können vorab festgelegt oder am Tag der Feier individuell gewählt werden.

PORTIONSGRÖSSEN

Viele unserer Gerichte sind in zwei Portionsgrößen erhältlich:

- Die **Genussportion** entspricht der regulären Größe – ideal für einzelne Gänge.
- Die **Menüportion** ist etwas kleiner – perfekt bei mehrgängigen Menüs oder für alle, die sich gerne durchprobieren.

Unser Tipp:

Bei Menüs bis zu drei Gängen empfehlen wir die Genussportion. Ab drei Gängen eignet sich die Menüportion hervorragend, um in jeder Runde noch Appetit auf den nächsten Gang zu haben – ohne auf Genuss zu verzichten.

Unabhängig von der Portionsgröße erhalten Sie stets die gleiche Sorgfalt, Qualität und Präsentation – und den gewohnten Service selbstverständlich dazu.

GETRÄNKEPAUSCHALE

Unsere Getränkepauschale können Sie ab 15 Personen optional zu Ihrer Feierlichkeit bzw. Veranstaltung buchen. Beachten Sie bitte, dass wir dies nur für alle Gäste gemeinsam anbieten können. Bei Kindern unter 6 Jahren berechnen wir die Getränke einzeln, bei Kindern zwischen 6 und 16 Jahren berechnen wir nur das Basis-Paket.

GÄSTEZAHL

Bitte nennen Sie uns spätestens zwei Tage vor Ihrer Feier die genaue Personenzahl, damit wir entsprechend planen können. Sollten einzelne Gäste kurzfristig absagen, berechnen wir in diesem Fall lediglich 30 % des Menüpreises.

RÄUMLICHKEITEN

Feiern Sie in unserem Restaurant (bis 55 Personen) oder der Galerie (bis 50 Personen). Gerne zeigen wir Ihnen die Räume vor Ort. Ab 35 Personen ist eine exklusive Nutzung eines Raumes möglich.

Bei weniger als 35 Gästen behalten wir uns – abhängig vom Wochentag und der Saison – vor, eine Abstandsmiete zu berechnen, wenn der Raum exklusiv gewünscht wird.

DEKORATION

Wenn Sie keine eigene Dekoration mitbringen, gestalten wir Ihre Tafel mit unserer saisonalen Tischdekoration – kostenfrei.

Wir decken standardmäßig mit beigen Tischläufern ein – stilvoll, zurückhaltend und im Preis inbegriffen.
Wenn Sie stattdessen eine komplette Tischwäsche wünschen (champagnerfarben), die den Tisch vollständig bedeckt, ist das natürlich ebenfalls möglich. Für diese Variante – inklusive champagnerfarbener Stoffservietten – berechnen wir 6 € pro Person, da die Wäsche professionell gereinigt, gemangelt und gestärkt wird.

Menükarten stellen wir Ihnen gerne für 4 € pro Stück zur Verfügung. Tischkärtchen oder eigene Dekoration dürfen Sie uns einfach vorher vorbeibringen – wir übernehmen das Eindecken und Dekorieren ganz nach Ihren Vorgaben.

KUCHEN

Sie dürfen gerne selbstgebackene Kuchen mitbringen. Für das Kuchengedeck inkl. Service berechnen wir pauschal 5 € pro Person.
Gerne besorgen wir Ihnen auch Kuchen von einer Bäckerei/ Konditorei Ihrer Wahl.

ÖFFNUNGSZEITEN

Unsere regulären Öffnungszeiten sind mittags bis 14:30 Uhr und abends bis 22:00 Uhr. Natürlich darf Ihre Feier auch länger dauern – bitte sprechen Sie dies, zur Planung unserer Mitarbeiter, im Vorfeld mit uns ab.

Ab 23:00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag von 35 € pro Mitarbeiter und angefangener Stunde.

Ihre Feier fällt auf einen Ruhetag? Kein Problem – ab 20 Erwachsenen öffnen wir gerne exklusiv für Sie, sofern möglich.

RECHNUNG

Bei Festlichkeiten akzeptieren wir keine Kreditkarten. Die Rechnung kann bar, per EC-Karte oder Überweisung beglichen werden.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Planung Ihrer Feier – und freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste bei uns willkommen zu heißen und zu verwöhnen.

Es grüßt Sie herzlich Ihr

Claus-Christian Karle
- Inhaber -

Restaurant Schoko

Frühling

(März bis Juni)

• Zeit der Gefühle und Aromen •

Frühling

(März bis Juni)
• Zeit der Gefühle und Aromen •

SUPPEN

SCHAUMSUPPE VON DER FRÜHLINGSZWIEBEL

8 € | 10 €

ZWEIFARBIGES PAPRIKASCHAUMSÜPPCHEN

mit Geflügelpraline

10 € | 12 €

VORSPEISEN

MIT LACHSMOUSSE GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTEN

auf Ananassalat

17 € | 20 €

GEGRILLTER LOUP DE MER

auf Limetten-Wildreissalat

19 € | 22 €

ROTE BETE-LACHSROSE

in leichtem Gurkenschaum

17 € | 20 €

HAUSGEMACHTE SORBETS

(Sehr erfrischend und anregend - als kleiner Zwischengang vor dem Hauptgang)

SORBET VOM WEISSEN PFIRSICH

5 €
(aufgefüllt mit Sekt: zzgl. 3,50 € / Champagner: zzgl. 6 €)

BLUTORANGEN-SORBET

5 €
(aufgefüllt mit Sekt: zzgl. 3,50 € / Champagner: zzgl. 6 €)

Frühling

(März bis Juni)
• Zeit der Gefühle und Aromen •

HAUPTGERICHTE

MARINIERTES ZITRONENHÄHNCHEN

an einer fruchtigen Paprikajus, dazu Bandnudeln

◔ 26 € | ● 29 €

POULARDENBRUST

gefüllt mit getrockneten Tomaten und Mozzarella, auf Thymian-Zucchini und Kartoffel-Gnocchi

30 €

LACHSFILET IM STRUDELTEIG

an einem Rieslingsößchen, dazu frisches Marktgemüse

◔ 26 € | ● 29 €

TRANCHE VOM ZANDER IM KRÄUTERMANTEL

auf lauwarmem Spinatsalat

◔ 28 € | ● 31 €

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT

• helles und dunkles Schokoladen-Mousse, umlegt mit frischen Früchten der Saison •

◔ 13 € | ● 15 €

HAUSGEMACHTES KOKOSEIS

auf frischem Mango-Salat

◔ 11 € | ● 13 €

Frühlingshafter Menüvorschlag

ZWEIFARBIGES PAPRIKASCHAUMSÜPPCHEN

mit Geflügelpraline

10 €

SORBET VOM WEISSEN PFIRSICH

5 €

TRANCHE VOM ZANDER IM KRÄUTERMANTEL

auf lauwarmem Spinatsalat

31 €

HAUSGEMACHTES KOKOSEIS

auf frischem Mango-Salat

13 €

Menüpreis: 59 €

Restaurant Schoko

Sommer

(Juni - September)

• Die Nächte werden wärmer, die Essen leichter •

Sommer

(Juni - September)
• Die Nächte werden wärmer, die Essen leichter •

SUPPEN

TOMATENESSENZ

mit Basilikumklößchen

◔ 9 € | ● 11 €

GAZPACHO ANDALUZ

• Kalte Gemüsesuppe - ein erfrischender Genuss für heiße Sommertage •

◔ 10 € | ● 12 €

VORSPEISEN

ANTIPASTI-VARIATION

mit geröstetem Weißbrot

◔ 15 € | ● 18 €

TERRINE VON TOMATE UND ZUCCHINI

an einem Salatbukett

◔ 14 € | ● 17 €

„ARROSTO DI TACCHINO“

• Kalter Braten von der Putenbrust mit einer Marinade aus Pinienkernen, Olivenöl, Minze und Zitrone •

◔ 16 € | ● 19 €

HAUSGEMACHTE SORBETS

(Sehr erfrischend und anregend - als kleiner Zwischengang vor dem Hauptgang)

SORBET VOM GRANATAPFEL

5 €
(aufgefüllt mit Sekt: zzgl. 3,50 € / Champagner: zzgl. 6 €)

MELONEN-SORBET

5 €
(aufgefüllt mit Sekt: zzgl. 3,50 € / Champagner: zzgl. 6 €)

Sommer

(Juni - September)
• Die Nächte werden wärmer, die Essen leichter •

HAUPTGERICHTE

KALBSMEDAILLON UNTER DER PESTOKRUSTE

auf Tomaten-Thymian-Confit und Olivenspaghetti

◔ 27 € | ● 30 €

SCHWEINEFILET

gefüllt mit getrockneten Tomaten und Mozzarella,
auf tomatisierten Zucchini, dazu Rosmarin-Kartöffelchen

28 €

SEETEUFEL IM SERRANOMANTEL

auf Kräuterrisotto und glasierten Zuckerschoten

◔ 30 € | ● 33 €

ROASTBEEF IM SCHALOTTEN-SENFMANTEL

an einer Rosmarin-Jus, dazu Kartoffel-Sellerie-Püree

◔ 32 € | ● 35 €

DESSERTS

QUARK-VANILLESCHAUM

mit frischen, marinierten Sommerfrüchten

◔ 10 € | ● 12 €

MASCARPONE-KAFFEE-MOUSSE

◔ 8 € | ● 10 €

Sommerlicher Menüvorschlag

GAZPACHO ANDALUZ

• Kalte Gemüsesuppe - ein erfrischender Genuss für heiße Sommertage •

10 €

SORBET VOM GRANATAPFEL

5 €

SEETEUFEL IM SERRANOMANTEL

auf Kräuterrisotto und glasierten Zuckerschoten

33 €

QUARK-VANILLESCHAUM

mit frischen, marinierten Sommerfrüchten

12 €

Menüpreis: 60 €

Restaurant Schoko

Herbst

(September - Dezember)

• Die Blätter fallen, der Appetit steigt •

Herbst

(September - Dezember)
• Die Blätter fallen, der Appetit steigt •

SUPPEN

CAPPUCCINO VON WALDPILZEN

• in der Kaffeetasse serviert •

9 €

SCHAUMSUPPE VON DER MARONE

◔ 8 € | ● 10 €

VORSPEISEN

FEIGEN-RADICCHIO-SALAT

mit gebratenem Zander

◔ 17 € | ● 20 €

WILDKRÄUTERSALAT

mit gebratenen Garnelen, an einem Orangendressing

◔ 18 € | ● 21 €

MARINIERTE HONIG-HÄHNCHENSTICKS

auf einem Tomaten-Chili-Sugo

◔ 14 € | ● 16 €

HAUSGEMACHTE SORBETS

(Sehr erfrischend und anregend - als kleiner Zwischengang vor dem Hauptgang)

CRANBERRY-SORBET

5 €
(aufgefüllt mit Sekt: zzgl. 3,50 € / Champagner: zzgl. 6 €)

SORBET VON DER HAGEBUTTE

5 €
(aufgefüllt mit Sekt: zzgl. 3,50 € / Champagner: zzgl. 6 €)

Herbst

(September - Dezember)
• Die Blätter fallen, der Appetit steigt •

HAUPTGERICHTE

LACHS-WASABI WAN TAN
auf Couscous-Salat, an einer Balsamico-Reduktion

26 € | 29 €

LAMMRÜCKEN UNTER DER SENFKRUSTE
mit hausgemachten Olivenrösti

31 € | 34 €

KANINCHENRAGOUT
auf Kartoffel-Mais-Püree und Vichy-Karotten

27 € | 30 €

GEGRILLTER RED SNAPPER
an einem Kräuterrisotto und Fenchelgemüse

29 € | 32 €

DESSERTS

SCHOKOLADEN-CHILI-TARTE
mit hausgemachtem Himbeer-Rosmarin-Eis

15 € | 17 €

HALBGEFRORENES VON EXOTISCHEN FRÜCHTEN
im Wermut-Crêpe

14 € | 16 €

Herbstlicher Menüvorschlag

CAPPUCCINO VON WALDPILZEN

• in der Kaffeetasse serviert •

10 €

SORBET VON DER HAGEBUTTE

5 €

LAMMRÜCKEN UNTER DER SENFKRUSTE

mit hausgemachten Olivenrösti

34 €

HALBGEFRORENES VON EXOTISCHEN FRÜCHTEN

im Wermut-Crêpe

14 €

Menüpreis: 63 €

Restaurant Schoko

Winter

(Dezember - März)

• Je kälter die Tage, desto wärmer die Speisen •

Winter

(Dezember - März)
• Je kälter die Tage, desto wärmer die Speisen •

SUPPEN

CONSOMMÉ VON EDELPILZEN

◔ 9 € | ● 11 €

MARMORIERTE PETERSILIENWURZEL-CREME

◔ 8 € | ● 10 €

VORSPEISEN

TARTAR VON RÄUCHERFISCHEN

auf gebratenem Kartoffelsalat

◔ 19 € | ● 22 €

GEMÜSE-PILZ-STRUDEL

orientalisch abgeschmeckt, an einem Karotten-Ingwer-Sößchen

◔ 15 € | ● 17 €

GEFÜLLTE TINTENFISCHTUBEN

auf einem italienischen Brotsalat

20 €

HAUSGEMACHTE SORBETS

(Sehr erfrischend und anregend - als kleiner Zwischengang vor dem Hauptgang)

SORBET VON DER FEIGE

5 €
(aufgefüllt mit Sekt: zzgl. 3,50 € / Champagner: zzgl. 6 €)

MANDARINEN-SORBET

5 €
(aufgefüllt mit Sekt: zzgl. 3,50 € / Champagner: zzgl. 6 €)

Winter

(Dezember - März)
• Je kälter die Tage, desto wärmer die Speisen •

HAUPTGERICHTE

FILET VOM ZACKENBARSCH
auf Gemüse-Tagliatelle, an einem Safranschaum

◔ 29 € | ● 32 €

ROULADE VON DER SEEZUNGE
auf Mangoldgemüse, dazu Pommes Nature

◔ 28 € | ● 31 €

TRANCHE VOM RUMPSTEAK
auf Balsamico-Pfefferkirschen, dazu gebratene Polenta und cremiges Schwarzwurzelgemüse

◔ 32 € | ● 35 €

DESSERTS

MOUSSE VOM NÜRNBERGER LEBKUCHEN
mit marinierten Zitrusfrüchten

◔ 13 € | ● 15 €

PARFAIT VON DER WALNUSS
an heißen Sauerkirschen

◔ 11 € | ● 13 €

MEDIUM GEBACKENER SCHOKOLADENKUCHEN
mit Gewürzorangen

◔ 15 € | ● 17 €

Winterlicher Menüvorschlag

CONSOMMÉ VON EDELPILZEN

9 €

MANDARINEN-SORBET

5 €

TRANCHE VOM RUMPSTEAK

auf Balsamico-Pfefferkirschen, dazu gebratene Polenta
und cremiges Schwarzwurzelgemüse

35 €

MEDIUM GEBACKENER SCHOKOLADENKUCHEN

mit Gewürzorangen

17 €

Menüpreis: 66 €

Restaurant Schoko

Ganzjährige Klassiker

(Januar - Dezember)

• Gern gegessen, das ganze Jahr •

Ganzjährige Klassiker

(Januar - Dezember)
• Gern gegessen, das ganze Jahr •

SUPPEN

TOMATEN-CREMESÜPPCHEN*

mit Gin-Sahne

8 € | 10 €

BADISCHE HOCHZEITSSUPPE*

mit Flädle und Grießklößchen

9 € | 11 €

KARTOFFEL-RAHMSÜPPCHEN*

mit Kracherle

9 € | 11 €

VORSPEISEN

KLASSISCHE BLATTSALATE*

mit Speck & Croutons

8 € | 10 €

GEBRATENE RIESENGARNELE UND JAKOBSMUSCHEL*

an einem Salatbukett

23 €

CARPACCIO VOM RINDERFILET ODER DER GEBEIZTEN ENTENBRUST

mit Parmesan und gerösteten Pinienkernen, dazu Baguette

17 € | 20 €

HAUSGEMACHTE SORBETS

(Sehr erfrischend und anregend - als kleiner Zwischengang vor dem Hauptgang)

SCHOKOLADEN-SORBET

5 €
(aufgefüllt mit Sekt: zzgl. 3,50 € / Champagner: zzgl. 6 €)

ZITRUSFRÜCHTE-SORBET

5 €
(aufgefüllt mit Sekt: zzgl. 3,50 € / Champagner: zzgl. 6 €)

Ganzjährige Klassiker

(Januar - Dezember)
• Gern gegessen, das ganze Jahr •

HAUPTGERICHTE

MEDAILLONS VOM KALB*
an einer Champignon-Rahmsauce und hausgemachten Spätzle, dazu feines Gemüse

◔ 26 € | ● 29 €

PIKANT GEFÜLLTES SCHWEINELENDCHEN
in Rotweinsoße, dazu hausgemachte Semmelknödel und frisches Marktgemüse

◔ 26 € | ● 29 €

TOURNEDOS VOM RINDERFILET*
in Calvados-Pfeffer-Sahne, dazu Schupfnudeln

◔ 37 € | ● 42 €

DUETT VON LACHS UND ZANDER*
auf Tagliatelle in Hummerschaum

◔ 31 € | ● 34 €

DESSERTS

VANILLEEIS*
mit heißen Himbeeren und Sahne oder mit heißer Schokoladensoße und Sahne

◔ 10 € | ● 12 €

PANNA COTTA
mit frischen Früchten der Saison

◔ 9 € | ● 11 €

CRÈME BRÛLÉE
mit frischen Früchten der Saison

◔ 11 € | ● 13 €

DESSERT-VARIATION
...lassen Sie sich überraschen.

◔ 15 € | ● 17 €

KÄSEPLATTE
mit feinsten Hart- und Weichkäsesorten, umlegt mit Trauben, dazu ofenfrisches Baguette, Balsamico und Honig

17 € pro Person

**Die mit einem Stern markierten Gerichte können wir in einem Menü zur Wahl anbieten.*

Ganzjähriger Menüvorschlag

KLASSISCHE BLATTSALATE

mit Speck & Croutons

8 €

ZITRUSFRÜCHTE-SORBET

5 €

MEDAILLONS VOM KALB

an einer Champignon-Rahmsauce und hausgemachten Spätzle, dazu feines Gemüse

29 €

DESSERT-VARIATION

...lassen Sie sich überraschen.

17 €

Menüpreis: 59 €

Restaurant Schoko

Schokos Getränkepauschale

...egal wie viel konsumiert wird - der Preis bleibt.

Mit unserer Getränkepauschale können Sie sich auf Ihrer Familienfeier oder Firmenveranstaltung entspannt zurücklehnen und einfach genießen. Im Vorfeld werden die ungefähre Dauer der Feierlichkeit bzw. Veranstaltung sowie die Getränkewünsche besprochen und festgelegt, wobei ein Pauschalbetrag pro Gast kalkuliert wird. Somit gibt es am Ende keine unerfreulichen Überraschungen.

Egal wie viel konsumiert wird - der Preis bleibt.

(Unsere Getränke-Pauschale bieten wir ab 15 Personen an. Bei Kindern unter 6 Jahren berechnen wir die Getränke einzeln, bei Kindern zwischen 6 und 16 Jahren berechnen wir nur das Basis-Paket.)

BASIS-PAKET

Alkoholfreie Getränke

Peterstaler Gourmet Classic/Medium • Black Forest Gourmet

Coca-Cola (light, zero)/ Fanta/ Spezi

Zitronenlimonade

Apfel-, Orangen,-Traubensaft, Johannisbeer-, Maracujanektar
(Schorlen)

Biere

Hoepfner Pils/ Radler (vom Fass) • Hoepfner Hefeweizen (vom Fass)

Weine

La Denise Vin de France trocken (unser roter Hauswein)
Weinkellerei Julius Kimmle, Kapellen (Pfalz)
Ein trockener Rotwein mit einem ausgewogenen fruchtigen Geschmack

Rivaner QbA trocken (unser weißer Hauswein)
WG Achkarren, Baden (Kaiserstuhl)
Dieser herrlich fruchtige und meisterlich ausbalancierte Rivaner strotzt nur so vor Kraft. Mit bezaubernden Aromen von Klarapfel, Akazien und Mandarine besticht der Wein auch die verwöhnte Nase

Für 1 Std. 11 € p.P.
Für 2 Std. 18 € p.P.
Für 3 Std. 24 € p.P.
Für 4 Std. 30 € p.P.

Für jede Folgestunde: 7 € p.P.

Zusätzlich hierzu bieten wir Ihnen folgende Paketoptionen zur individuellen Ergänzung des Basis-Pakets:

- Austausch eines Weins mit einem anderen unserer „Offenen Weine“: + 4 € p.P.
- Austausch eines Weins mit einem anderen unserer „Flaschenweine“: + 6 € p.P. (bei Flaschenweinen bis 30 €)
  + 8 € p.P. (bei Flaschenweinen zw. 30 und 40 €)/ + 10 € p.P. (bei Flaschenweinen zw. 40 und 50 €)/
  + 12 € p.P. (bei Flaschenweinen zw. 50 und 60 €)
- Sektempfang (Hausmarke): + 5 € p.P.
- Sektempfang (Hausmarke) einschl. saisonalem Bellini und alkoholfreiem Sekt: + 7 € p.P.
- Aperitif-Empfang mit zwei Aperitifs nach Wahl (z.B. HUGO etc.): + 9 € p.P.
- alkoholfreie bzw. Flaschen-Biere: +2,50 € p.P.
- Kaffeespezialitäten: + 4 € p.P.
- Digestif-Runde nach dem Essen (Prinz-Schnäpse, Grappa, Liköre, Ramazzotti): + 6,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich als einmaliger Aufpreis zum Basis-Paket pro Person für die gesamte Dauer der Getränke-Pauschale.

Restaurant Schoko

Standesamtlich Heiraten

Heiraten im Restaurant Schoko

Das Restaurant Schoko ist offizieller Trauort der Stadt Rheinstetten: Unser Raum „Schokos Galerie“ ist als Ort für standesamtliche Trauungen gewidmet. Im warmen, modernen Ambiente mit viel Liebe zum Detail feiern Sie Ihre Zeremonie im familiären Kreis – mit bis zu 32 Sitzplätzen (plus Stehplätzen). Im Anschluss richten wir gern Ihre Feier oder einen Empfang für Sie aus.

Termine & Preise

Samstags 10:00 bis 12:00 Uhr:

Raumkosten
400,- €
Mit anschließendem Mittagsmenü *
Raumkosten 150,- €

Samstags 12:00 bis 16:00 Uhr:

Raumkosten
600,- €
Mit anschließendem Mittags-/Abendmenü *
Raumkosten 150,- €

* Wenn Sie im Anschluss an die Trauung ein Mittagsmenü buchen, reduzieren sich die Raumkosten wie angegeben. Gilt für Gesellschaften ab 15 Personen bis max. 55 Personen.

Restaurant Schoko

Restaurant Schoko
Hauptstr. 53
76287 Rheinstetten-Forchheim

Tel.: 0721 / 510 535
Mail: info@restaurantschoko.de
Web: www.restaurantschoko.de