

chocolat Sandra Calabrese



Josephsplatz 26/28 (Eingang Hutergasse)
90403 Nürnberg
Tel.: 0911 - 2427888
Fax: 0911 - 9928345
Mobil:
Email: info@chocolatnuernberg.de
WWW: <http://www.chocolatnuernberg.de>

Nürnberg von seiner Schokoladenseite!

Wunderbar, sinnlich und anregend zugleich gilt die Schokolade als eine der größten Verführungen unserer Zeit. Mit viel Erfahrung und Expertise gelingt es den Chocolatiers, den jeweils individuellen und unnachahmlichen Charakter zu komponieren.

Hochwertige Geschmacks- und Aromavariationen, die sich sehen und schmecken lassen. Doch erst Glanz, Dekor, Schmelz und Geschmack runden das Sinneserlebnis ab.

Ob Favoriten oder Neues entdecken, ob en carte oder individueller Service. Chocolat zeigt, was es heißt mit Passion zu genießen und nicht zuletzt die Träume Vieler, vielleicht auch Ihre, zu versüßen.

Lassen Sie sich virtuell inspirieren oder besuchen Sie uns in Nürnbergs Hutergasse. Mehrfach ausgezeichnet durch das internationale Gourmet-Journal DER FEINSCHMECKER – Europas beste SchokoBoutiquen.

Ihr exquisiter Geschmack bedarf unseren Service...

Durch unser sehr umfangreiches Sortiment können wir Ihnen für jeden Anlass ein schokoladiges Geschenk zusammenstellen. Unsere individuelle Beratung garantiert Ihnen die nötige Klarheit sich für Klassisches, Extravagantes oder ein wenig von beiden zu entscheiden.

^aBRUNNENVERLEIH

Unsere Schokoladenquelle für leuchtende Augen, Verführungen oder süße Geschichten bei geselligen Beisammensein, gibt es für 19,- € pro Tag. Zudem beraten wir Sie gerne über die Zutaten, dem Anlass entsprechend.

^aCATERING

Komplett bestückte Etageren mit feinen Pralinen aus unserem Sortiment. (Etageren leihweise)

Bsp.

- 30 cm hohe Etagere bestückt mit Pralinen 79,-€
- 50 cm hohe Etagere bestückt mit Pralinen 129,-€

Sie laden ein, wir verwandeln

... Ihre Feier, Ihren Geburtstag, Ihre Tagung, ...

nach Wunsch zartbitter, himmlisch süß, rauchig, mild, blumig oder fruchtig kann es schmecken.

Unsere Seminare:

^aWein & Schokolade

Feinschmecker verkosten das "Gold der Azteken und Maya" zusammen mit unterschiedlichen Weinen.

Wahre Schokoladenfeinschmecker prüfen und genießen die Qualität von edler Schokolade mit allen Sinnen. Sie betrachten, riechen und schmecken Schokolade nicht nur, sie erfühlen und hören sie sogar. Kombiniert man die Schokoladen-Degustation zusätzlich mit der Verkostung von edlen Weinen, kann man den Genuss noch mehr steigern.

^aVon der Kakaobohne zur Edelschokolade

Alles über die besten Schokoladen der Welt, welche Zutaten dafür notwendig sind, wie sie hergestellt werden und natürlich wie sie schmecken. Sie erfahren von der uralten Geschichte der Schokolade, von Ihrer Herkunft und erschmecken die Unterschiede der einzelnen Länder und Bohnen. Jeder Teilnehmer findet seine eigene Geschmacksnote heraus.

Öffnen Sie Ihre Sinne und lassen Sie sich in die Welt der Edelschokolade entführen.

Der exklusive Schoko-Laden im Herzen Nürnbergs. Der kleine feine Unterschied auf den wir uns spezialisiert haben. Mit der gleichen Liebe zum Detail wie die Schokolade selbst. Hier enthüllt sich das Geheimnis handgeschöpfter und hochwertiger Schokoladen und zeigt seine ganze Genießervielfalt. Exklusive Varianten von Amedei, Slitti, Venchi, Zotter, Domori, Michel Cluizel, Blanxart, Dolfin, und vielen anderen Marken stiften zum Genießen und Verschenken an – auch ganz ohne künstliche Aroma-, Farb- und Konservierungsstoffe.

Die Schokoladen-Gastronomie lädt zudem zum „Göttertrank“ ein. Mit verschiedenen Sorten an Trinkschokolade, heißer Milch und Quirl wird der Genuss zum zelebrierten Erlebnis. Eine Degustation, die mit Schokoladenfondue und geschmolzener Schokolade zum „Löffeln“ vollendet wird.

Öffnungszeiten:

Montag- Samstags: 10-20 Uhr

Für weitere ausführliche Informationen steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.