



# 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](mailto:event@lindt-home-of-chocolate.ch)**

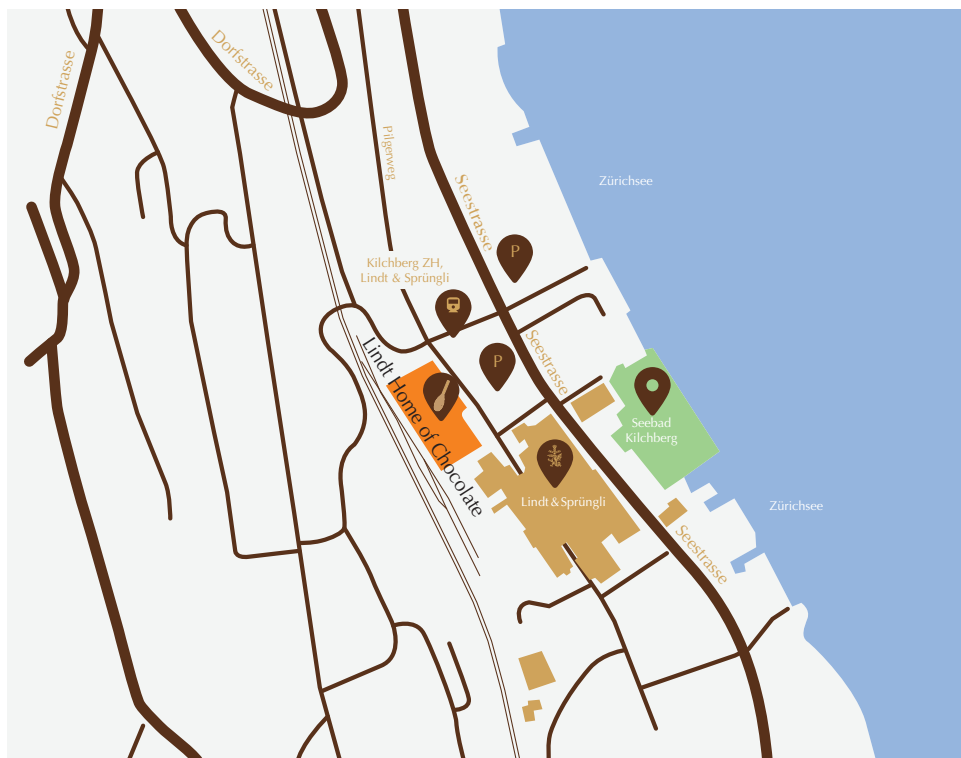
## Lage

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



# Museum



## Schokoladentour 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 Unterhaltendes.

**Dauer** ca. 60 Minuten  
**Preis** CHF 15.00 pro Person (Erwachsene)  
**Sprachen** 



## Führung CHOCO-WELT

Auf der einstündigen Führung erfahren Sie alles über den weiten Weg der Kakaobohne vom Anbaugelände bis nach Europa und wie die Kakaofrucht zu feinsten Schokolade verarbeitet wird. Wir verraten 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 25.00 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. Wir zeigen 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 30.00 pro Person (min. 10 Personen)  
**Sprachen**  (weitere Sprachen auf Anfrage)

# Chocolateria Kurse



## Kreativ mit allen Sinnen

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 90.00 pro Person (Erwachsene, min. 10 Personen)

**Eintritt** ab 5 Jahren (nur in Begleitung eines Erwachsenen mit einem zusätzlichen Ticket)

**Sprachen**   (weitere Sprachen auf Anfrage)



## Formen und Veredeln

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 90.00 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 110.00 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 Pralinsorten 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 110.00 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 100.00 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.

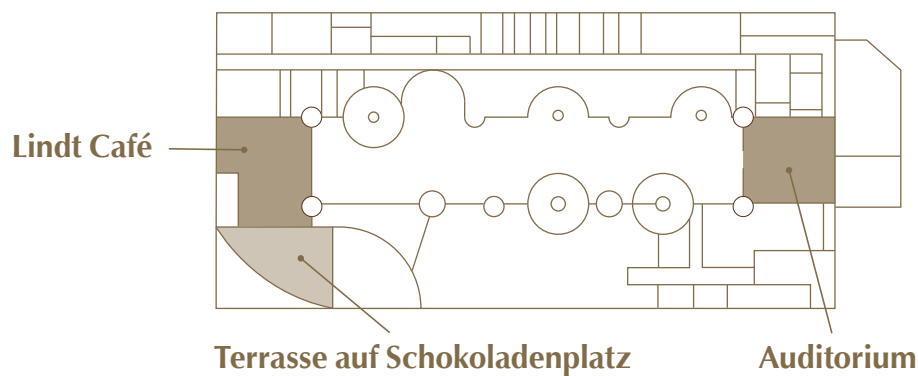
**Dauer** 90 Minuten

**Preis** CHF 100.00 pro Person (ab 16 Jahren, min 10 Personen)

**Sprachen**   (weitere Sprachen auf Anfrage)

# Veranstaltungsräume

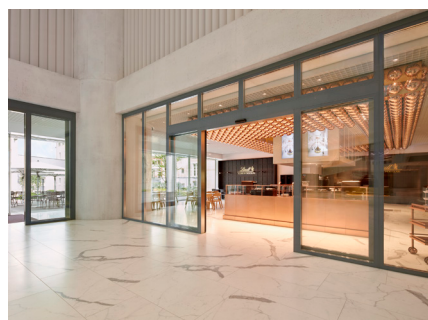
## Erdgeschoss



### Auditorium

Für Firmen- und Produktpräsentationen bis max. 100 Personen.

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

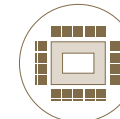
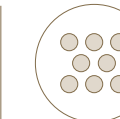


### Café

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

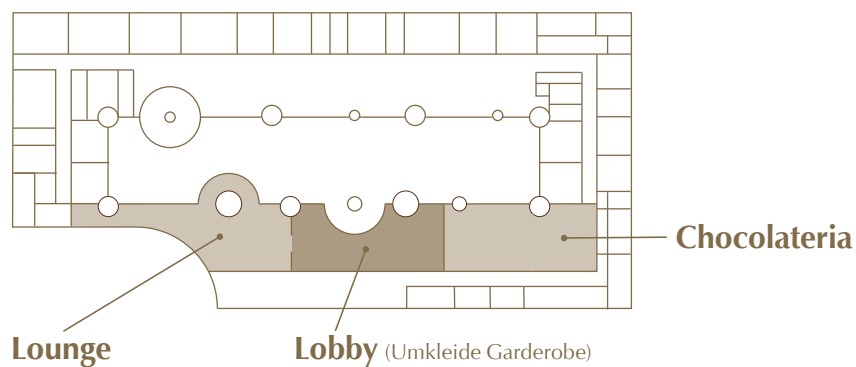
Mindestumsatz: CHF 3000.00

## 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 Firmenanlässe bis 100 Personen.

Miete für 1 Tag: CHF 1200.00

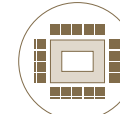
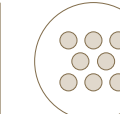
Miete für 1/2 Tag: CHF 600.00



### Chokolateria

Für einmalige Schokoladenkurs-Erlebnisse bis max. 60 Personen.

## Bestuhlungsmöglichkeiten

|                       |  |  |  |  |  |  |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                       | Theater                                                                             | Seminar                                                                             | U-Form                                                                              | Konferenz                                                                            | Bankett                                                                               | Cocktail                                                                              |
| Lounge (220 m2)       | 50                                                                                  | —                                                                                   | —                                                                                   | —                                                                                    | —                                                                                     | 100                                                                                   |
| Chokolateria (200 m2) | —                                                                                   | —                                                                                   | —                                                                                   | —                                                                                    | —                                                                                     | —                                                                                     |

# Gastronomie

# Canapés, Apéros und Flying Dinner

für private Events in der Lounge

## Apéro Riche

|                                                                                                                                                                                                                                              |            |                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------------|
| <b>Apéro Small</b><br>Gemüsequiche / Lachswrap mit Erbsenguacamole /<br>Rindstatar auf Toast / Quinoasalat mit Datteln                                                                                                                       | pro Person | <b>CHF 28.00</b> |
| <b>Apéro Supérieure</b><br>Quiche Lorraine / Lachswrap mit Erbsenguacamole /<br>Rindstatar auf Toast / Blätterteig mit Frischkäse, Aprikose<br>und Pistazien / Croque Italy                                                                  | pro Person | <b>CHF 38.00</b> |
| <b>Apéro Deluxe</b><br>Rindstatar auf Toast / Quiche Lorraine & Saisonal (Vegi)/<br>Blätterteig mit Frischkäse, Aprikose und Pistazien /<br>Lachs-Wraps mit Erbsen-Guacamole / Croque Italy /<br>Kürbis-Espuma mit Stunden Ei und Babyspinat | pro Person | <b>CHF 56.00</b> |

## Business Lunch serviert

|                                                                                                                                                                    |            |                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------------|
| <b>Sandwich Lunch</b><br>½ Baguette mit Hummus / ½ Baguette Salami & Rucola<br>Knusperspitz mit Schinken, Knusperspitz mit Käse &<br>Aprikosen Chutney / Waffelpop | pro Person | <b>CHF 28.00</b> |
| <b>Business Lunch serviert</b><br>Saisonaler Blattsalat / Quiche Lorraine oder vegetarisch /<br>½ Waffel Dessert                                                   | pro Person | <b>CHF 30.00</b> |

## Welcome Café & Pausen

|                                                                                                                  |            |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------------|
| <b>Welcome Café</b><br>Mini Gipfeli & Minibrötli / Früchte-Etagere<br>nachmittags Waffelpop, Café, Espresso, Tee | pro Person | <b>CHF 16.00</b> |
| <b>Kaffee &amp; Kuchen</b><br>Waffelpops / Brownie mit Schoggi / geschnittene Früchte<br>Café, Espresso          | pro Person | <b>CHF 18.00</b> |
| <b>Kaffee Pause</b><br>Waffelpops / geschnittene Früchte<br>Café, Espresso                                       | pro Person | <b>CHF 15.00</b> |

## Kalte Canapés

à  
CHF 7.50

- Rauchforellenmousse mit Randen-Meerrettich und Knuspergitter
- Hausgeräucherter schottischer Lachs auf leichtem Wasabischaum
- Rauchlachs-Tatar im Gläsli
- Grilliertes Auberginen-Röllchen mit Schmelztomate und Mozzarella
- Kleine Pita-Brötchen gefüllt mit Buffalo-Mozzarella, Tomaten & Basilikum
- Tomatenmousse mit Chips von Bündner Salsiz
- Canapés mit Bündnerfleisch, Ei, Thon, Schinken oder Salami
- Zucchini-Röllchen gefüllt mit Feta Käse
- Mini Sesam Bagel mit Frischkäse, hausgeräucherter Lachs und Rohschinken
- Hausgemachtes Rindstatar auf knusprigen Crostini
- Rinds Tatar im Weck- Glas mit knusprigen Tomaten Focaccia Würfel
- Serano Schinken auf rotem Quinoa Salat
- Tomatenmousse mit Chips von Bündner Salsiz
- Zucchetti-Rondellen mit Taleggio und frischem Basilikum

## Suppen

à  
CHF 5.50

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



## Warme Canapés

à  
**CHF 8.50**

- Cremige Polenta mit gebratenen Pilzen
- Saisonales Pilz- oder 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
- Marinierte Poulet-Spiesschen «Yakitori» mit Wasabi-Schaum und Cashewnüssen
- Mini Raclette mit Frühkartoffeln & gebackenem Salbei
- Vegetarisches Gemüsetürmchen mit Mozzarella
- Hausgemachte Cannelloni - Vegi oder Fleisch - mit Kräuterschaum
- Mini Tortilla – Vegi oder Fleisch
- Mini Äpler Makkaroni mit Apfelbrünoise
- Gebratene Riesencrevette auf Red Thai Schaum mit Sesam-Senf Kohl
- Gebratene Lachswürfel auf Lauch- & Kartoffelschaum

- Mini Schinkengipfeli hausgemacht

à  
**CHF 4.50**

## Kleine Dessert's

à  
**CHF 6.50**

- Lindt Schoggimousse garniert
- Lindt Schoggikuchen garniert
- Lindt Brownie
- Fruchtsalat im Gläsli
- Crème brûlée
- Mini Apfelstrudel mit Mandeln und Zimt an Vanillewölkchen

## Etagere mit LINDOR Kugeln

**CHF 16.50**

Etagere mit «süssen Träumen»

# Menükarte

für private Events im Café

## Vorspeisen

|                                                      |                  |
|------------------------------------------------------|------------------|
| Lachs-Wraps mit Erbsen-Guacamole und Salatbouquet    | <b>CHF 15.50</b> |
| Bio Stundenei mit Erbsenpüree, Speck und Gran Padano | <b>CHF 13.50</b> |

## Vorspeisen Suppen

|                                                    |                  |
|----------------------------------------------------|------------------|
| Karotten Cappuccino mit Ingwerschaum               | <b>CHF 10.50</b> |
| Prosecco Schaumsüppchen mit Rohschinken & Kräutern | <b>CHF 12.50</b> |
| Tomaten-Schaumsüppchen mit Basilikumschaum         | <b>CHF 11.50</b> |

## Vorspeisen Salate

|                                                               |                  |
|---------------------------------------------------------------|------------------|
| Bunt gemischter saisonaler Blattsalat garniert                | <b>CHF 11.00</b> |
| Hausgemachter italienischer Brotsalat                         | <b>CHF 11.50</b> |
| Cuore di Bue Tomaten mit Büffelmozzarella & Rosmarin Foccacia | <b>CHF 13.50</b> |



## Hauptgang Fleisch & Fisch

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

## Hauptgang Vegetarisch

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

## Dessert

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

# Getränkekarte

## Mineralwasser & Softgetränke

|                                                            |        |                 |
|------------------------------------------------------------|--------|-----------------|
| <b>Mineralwasser Glasflasche</b><br>mit & ohne Kohlensäure | 100 cl | <b>CHF 9.00</b> |
| <b>Mineralwasser PET</b><br>mit & ohne Kohlensäure         | 50 cl  | <b>CHF 4.80</b> |
| <b>Softgetränke PET</b><br>diverse Sorten                  | 50 cl  | <b>CHF 4.80</b> |

## Fruchtsäfte

|                    |        |                  |
|--------------------|--------|------------------|
| <b>Orangensaft</b> | 100 cl | <b>CHF 12.00</b> |
|--------------------|--------|------------------|

## Bier

|                                              |       |                 |
|----------------------------------------------|-------|-----------------|
| <b>Quöllfrisch Appenzeller</b><br>Lager hell | 33 cl | <b>CHF 6.00</b> |
| <b>Feldschlösschen alkoholfrei</b>           | 33 cl | <b>CHF 6.00</b> |

## Kaffee

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| Café, Espresso, Tee | <b>CHF 4.80</b> |
| Cappuccino, Doppio  | <b>CHF 5.20</b> |
| Café Latte          | <b>CHF 5.80</b> |



## Champagner & Schaumweine

|                                                             |       |                  |
|-------------------------------------------------------------|-------|------------------|
| <b>Veuve Clicquot Brut</b><br>Champagne AOC                 | 75 cl | <b>CHF 78.00</b> |
| <b>Bacio d'Oro</b><br>Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG | 75 cl | <b>CHF 54.00</b> |

## Weissweine

|                                                            |       |                  |
|------------------------------------------------------------|-------|------------------|
| <b>Alleskönner</b><br>Rheinhessen Weingut, Becker-Landgraf | 75 cl | <b>CHF 51.00</b> |
| <b>Epesses Lucine</b><br>Lavaux AOC                        | 75 cl | <b>CHF 51.00</b> |
| <b>Bleu de Bleu Blanc</b><br>Assemblage Blanc de Romandie  | 75 cl | <b>CHF 48.00</b> |

## Rotweine

|                                                                            |       |                  |
|----------------------------------------------------------------------------|-------|------------------|
| <b>Aalto</b><br>Ribera del Duero, Aalto Bodega                             | 75 cl | <b>CHF 78.00</b> |
| <b>Hacienda Monasterio Crianza</b><br>Spanien, Duero-Tal (Castilla y Leon) | 75 cl | <b>CHF 76.00</b> |
| <b>Quattromani</b><br>Ticino Gialdo SA                                     | 75 cl | <b>CHF 85.00</b> |
| <b>Juan Gil</b><br>Jumilla (Spanien), Bodega Juan Gil                      | 75 cl | <b>CHF 48.00</b> |
| <b>Bleu de Bleu Rouge</b><br>Assemblage rouge Genf /Suisse                 | 75 cl | <b>CHF 48.00</b> |

## Longdrinks

|                  |        |                  |
|------------------|--------|------------------|
| <b>Gin Tonic</b> | 2,4 dl | <b>CHF 16.50</b> |
|------------------|--------|------------------|

# Goodiebag Schoggi-Geschenke

Gerne stellen wir für Sie Goodiebags zusammen welche Sie nach Ihrem Event mit nach Hause nehmen können. Alternativ gibt es Shop Gutscheine damit Sie die Produkte selber zusammenstellen 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](mailto: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



S

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.

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

---

### Connaisseurs Pralinen 145g mit Stulp



M

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

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)



L

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.

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](http://www.lindtb2b.ch) finden Sie weitere *individualisierbare Geschenkideen* für Ihren Firmenanlass.

[b2b-ch@lindt.com](mailto:b2b-ch@lindt.com) | 044 716 24 25 für persönliche Beratung

# Öffnungszeiten & Preise

## Öffnungszeiten Museum

November bis März: Mo – So, 10.00 – 18.00 Uhr

April bis Oktober: 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)

| <b>Einzelpersonen</b>   | <b>pro Person</b> | <b>Kommentare</b>                                   |
|-------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------|
| Erwachsene (> 16 Jahre) | CHF 15.00         |                                                     |
| Senioren (> 65 Jahre)   | CHF 13.00         | mit AHV Ausweis                                     |
| Studenten (> 16 Jahre)  | CHF 13.00         | Studentenausweis erforderlich                       |
| Kinder (8 – 15 Jahre)   | CHF 10.00         |                                                     |
| Kinder (0 – 7 Jahre)    | Gratis            |                                                     |
| <b>Gruppen</b>          | <b>pro Person</b> | <b>Gruppentarife gelten ab 20 Personen</b>          |
| Erwachsene (> 16 Jahre) | CHF 13.00         |                                                     |
| 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

| <b>CHOCO-WORLD, 60 min</b>  |           | <b>Geführte Gruppen (min. 10 Personen)</b> |
|-----------------------------|-----------|--------------------------------------------|
| Erwachsene (> 16 Jahre)     | CHF 25.00 |                                            |
| Kinder (0 – 15 Jahre)       | CHF 20.00 |                                            |
| Studenten (> 16 Jahre)      | CHF 23.00 |                                            |
| <b>CHOCO-DELUXE, 90 min</b> |           | <b>Geführte Gruppen (min. 10 Personen)</b> |
| Erwachsene (> 16 Jahre)     | CHF 30.00 |                                            |
| Kinder (0 – 15 Jahre)       | CHF 25.00 |                                            |
| Studenten (> 16 Jahre)      | CHF 28.00 |                                            |

### Spezielles

|                             |                                                                                             |                                                    |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Private Museumsmiete</b> | CHF 300.00 pro angefangene Stunde und dem Gegenwert von min. 40 Museumstickets (CHF 600.00) | Private Museumsmiete ist möglich von 18.00 – 20.00 |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|

# Anreise



## Bus

Bus 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 ange-  
meldet werden. Sind alle Parkplätze belegt, kann der Rast-  
platz Aspholz der A3 genutzt werden.

Gerne senden wir Ihnen bei Bedarf eine genaue  
Wegbeschreibung zu.

# Allgemeine Informationen

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Catering</b>           | 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.                                                                                                                                           |
| <b>Event Management</b>   | 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.                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Führungen</b>          | 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.                                                                                                                                       |
| <b>Parkplatzsituation</b> | 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.                                                                                                                                                                      |
| <b>Rauchfrei</b>          | Bitte beachten Sie, dass das gesamte Lindt Home of Chocolate eine rauchfreie Zone ist. Im Aussenbereich darf an den vorgegebenen Stellen geraucht werden.                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Setup</b>              | 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.                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Schlussbestimmung</b>  | 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.                                                                                                      |
| <b>Technik</b>            | 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. |





[www.lindt-home-of-chocolate.ch](http://www.lindt-home-of-chocolate.ch) | Schokoladenplatz 1 | Kilchberg | Schweiz