

*Festive
Season
at*

S O F I T E L
FRANKFURT OPERA





Contents

LE GOÛTER - FESTLICHER NACHMITTAGSTEE

LE GOÛTER - FESTIVE AFTERNOON TEA

SEITE | PAGE 7

APÉRO CHIC - FRANZÖSISCHE HAPPY HOUR

APÉRO CHIC - FRENCH HAPPY HOUR

SEITE | PAGE 9

HEILIGABEND - EIN FEST DER SINNE

CHRISTMAS EVE - A FEAST FOR THE SENSES

SEITE | PAGE 10

FESTTAGE IM SCHÖNEMANN

FESTIVE DAYS AT SCHÖNEMANN

SEITE | PAGE 14

WILKOMMEN, NEUES JAHR

A GLAMOROUS NEW YEAR'S CELEBRATION

SEITE | PAGE 17

PRIVATE FESTLICHE FEIERN

PRIVATE FESTIVE CELEBRATIONS

SEITE | PAGE 25

LUXURIÖSE SPA ERLEBNISSE

INDULGENT SPA EXPERIENCES

SEITE | PAGE 27

FESTLICHE AUFENTHALTE

FESTIVE OVERNIGHT STAYS

SEITE | PAGE 30

KONTAKT

CONTACT

SEITE | PAGE 33





Der Beginn unvergesslicher Festmomente.

Where unforgettable celebrations begin.

Erleben Sie während der Festtage pure *Joie de Vivre* im Sofitel Frankfurt Opera.
Wir wünschen Ihnen eine unvergessliche, festliche Zeit voller Glanz und Genuss.

Celebrate the festive season with pure Joie de Vivre at Sofitel Frankfurt Opera.

We wish you an unforgettable festive season filled with elegance and delight.





Le Goûter

Ein Hauch von Eleganz.

A touch of elegance.

Täglich von 15 bis 17 Uhr | Daily from 3 p.m. until 5 p.m.

69€ pro Person | €69 per person



Beginnen Sie die festliche Zeit mit Le Goûter, der französischen Tradition, die kalte Wintertage in gemütliche Nachmittage verwandelt. Genießen Sie heiße Köstlichkeiten wie Tee, Kaffee und Schokolade, begleitet von winterlichem Gebäck und Petit Fours veredelt mit einem Glas Pommery-Champagner.

Embrace the festive season with Le Goûter, a cherished French tradition that turns cold winter days into warm and cozy afternoons. Enjoy delights like tea, coffee, and hot chocolate, paired with winter pastries and petit fours, all complemented by a glass of Pommery Champagne.





Apéro Chic

*Das Sinnbild französischer Lebensfreude.
The epitome of French joie-de-vivre.*

Vom 11. November bis 23. Dezember 2026, 17.00 - 19.00 Uhr
From 11 November to 23 December 2026, 5 p.m. - 7 p.m.

24€ pro Person | 24€ per person



Ein früher Abend voller Begegnungen, Entspannung und Genuss, perfekt geeignet, um Freunde und Familie bei Drinks und kleinen Köstlichkeiten zu treffen.

Starten Sie stilvoll mit unserem winterlichen Cocktail, kunstvoll mit Weihrauch veredelt, oder mit einem Glas Pommery Champagner. Dazu reichen wir eine feine herzhaft Überraschung aus unserer Küche, serviert auf der Etagere.

An early evening filled with encounters, relaxation and indulgence, perfectly suited to meet friends and family over drinks and small delicacies.

Begin with our seasonal cocktail, beautifully enhanced with incense, or with a glass of Pommery Champagne. A savory creation from our kitchen, elegantly served on a tiered stand, completes the experience.



Heiligabend – Ein Fest der Sinne

Christmas Eve – A Feast for the Senses

Am 24. Dezember laden wir Sie ein, Heiligabend in festlichem Glanz und kulinarischer Genuss zu verbringen. In stilvoll geschmücktem Ambiente erwartet Sie ein Abend voller Ruhe, Harmonie und Genuss.

Fernab des Trubels, nah am Wesentlichen.

On 24 December join us for a Christmas Eve filled with serenity and delight.

In an elegantly decorated atmosphere, enjoy a peaceful evening of harmony and fine dining.

Away from the hustle, close to what truly matters.



ab 18.00 Uhr
from 6.00 p.m.

Starten Sie Ihren festlichen Abend entspannt im Restaurant Schönemann und wählen Sie zwischen einem kunstvoll komponierten 3-Gang- oder 5-Gang-Menü, das französische Raffinesse mit saisonalen Aromen vereint.

Begin your festive evening at Restaurant Schönemann and choose between a carefully crafted 3-course or 5-course menu, celebrating French finesse and seasonal flavors.

3-Gang | 3-course
159€ pro Person | €159 per person

5-Gang | 5-course
199€ pro Person | €199 per person

FESTIVE MENU

3-Gang | 3-course

Schwarzwurzelcreme | konfiertes Bachsaibling | zweierlei vom Apfel | Rote Bete

Salsify cream | confit Arctic char | two kinds of apple | beetroot

Rinderfiletmedaillon | Trüffeljus | Romanesco | gebratene Buchenpilze

Kartoffel-Walnussplätzchen

Beef fillet medallion | truffle jus | romanesco | fried beech mushrooms | potato walnut cake

Bûchette Petit | dreierlei Schokolade | Anis-Zwergorangen | Vanillekipferlcrumble | Spekulatiuseis

Petit chocolate bûche | three kinds of chocolate | anise kumquats | vanilla crescent crumble

speculoos ice cream

159€ pro Person | €159 per person

Im Menü enthalten sind Kaffee, Tee, Wasser sowie ein Glas Champagner pro Person.

The menu includes coffee, tea, water, and one glass of champagne per person.

FESTIVE MENU

5-Gang | 5-course

Geräucherte Wachtelbrust | Maronenparfait | süß-sauer eingelegter Vanillekürbis

Cashewkerne | Friséesalat

Smoked quail breast | chestnut parfait | sweet and sour pickled vanilla pumpkin | cashews | frisée salad

Schwarzwurzelcreme | konfiertem Bachsaibling | zweierlei vom Apfel | Rote Bete

Salsify cream | confit Arctic char | two kinds of apple | beetroot

Pink-Grapefruitsorbet | Arganöl | gepuffter pikanter Reis

Pink grapefruit sorbet | argan oil | spicy puffed rice

Rinderfiletmedaillon | Trüffeljus | Romanesco | gebratene Buchenpilze

Kartoffel-Walnussplätzchen

Beef fillet medallion | truffle jus | romanesco | fried beech mushrooms | potato walnut cake

Bûchette Petit | dreierlei Schokolade | Anis-Zwergorangen | Vanillekipferlcrumble | Spekulatiuseis

Petit chocolate bûche | three kinds of chocolate | anise kumquats | vanilla crescent crumble

speculoos ice cream

199€ pro Person | €199 per person

Im Menü enthalten sind Kaffee, Tee, Wasser sowie ein Glas Champagner pro Person.

The menu includes coffee, tea, water, and one glass of champagne per person.

FESTIVE VEGETARIAN MENU

3-Gang | 3-course

Schwarzwurzelcreme | Raviolo von Ziegenkäse und Zitrone | zweierlei vom Apfel | Rote Bete

Salsify cream | goat cheese and lemon raviolo | two kinds of apple | beetroot

Knusperröllchen von Wirsing und Buchenpilzen | Romanesco | Quitte

Kartoffel-Walnussplätzchen

Crispy savoy cabbage roll | beech mushrooms | romanesco | quince | potato walnut cake

Bûchette Petit | dreierlei Schokolade | Anis-Zwergorangen | Vanillekipferlcrumble | Spekulatiuseis

Petit chocolate bûche | three kinds of chocolate | anise kumquats | vanilla crescent crumble

speculoos ice cream

159€ pro Person | €159 per person

Im Menü enthalten sind Kaffee, Tee, Wasser sowie ein Glas Champagner pro Person.

FESTIVE VEGETARIAN MENU

5-Gang | 5-course

Geräuchertes Mille-feuille von der Steckrübe | Maronenparfait | süß-sauer eingelegter

Vanillekürbis | Cashewkerne | Friséesalat

Smoked rutabaga mille-feuille | chestnut parfait | sweet and sour pickled vanilla pumpkin | cashews

frisée salad

Schwarzwurzelcreme | Raviolo von Ziegenkäse und Zitrone | zweierlei vom Apfel | Rote Bete

Salsify cream | goat cheese and lemon raviolo | two kinds of apple | beetroot

Pink-Grapefruitsorbet | Arganöl | gepuffter pikanter Reis

Pink grapefruit sorbet | argan oil | spicy puffed rice

Knusperröllchen von Wirsing und Buchenpilzen | Romanesco | Quitte

Kartoffel-Walnussplätzchen

Crispy savoy cabbage roll | beech mushrooms | romanesco | quince | potato walnut cake

Bûchette Petit | dreierlei Schokolade | Anis-Zwergorangen | Vanillekipferlcrumble | Spekulatiuseis

Petit chocolate bûche | three kinds of chocolate | anise kumquats | vanilla crescent crumble

speculoos ice cream

199€ pro Person | €199 per person

Im Menü enthalten sind Kaffee, Tee, Wasser sowie ein Glas Champagner pro Person.

The menu includes coffee, tea, water, and one glass of champagne per person.



Festive Days at Schönemann

Verfügbar am 25. und 26. Dezember ab 17 Uhr
Available on 25 and 26 December from 5.00 p.m.

ab 159€ pro Person | from 159€ per person



Verbringen Sie die Weihnachtstage im eleganten Ambiente des Restaurants Schönemann und genießen Sie ein festliches Menü, das die Magie der Saison mit französischer Raffinesse und winterlichen Aromen verbindet. Am 25. und 26. Dezember servieren wir Ihnen unser beliebtes Weihnachtsmenü. Wählen Sie zwischen einem 3-Gang- oder 5-Gang-Menü oder genießen Sie unsere à-la-carte-Auswahl – für genussvolle Feiertage voller französischer Lebensart und Frankfurter Eleganz.

Celebrate the festive season in the elegant surroundings of Restaurant Schönemann and enjoy a holiday menu that brings together the magic of winter, French finesse and seasonal flavors. On 25 and 26 December, we invite you to savor our signature Christmas menu. Choose between a 3-course or 5-course menu, or indulge in our à la carte selection for festive dining infused with French art de vivre and Frankfurt elegance.

FESTIVE MENU

3-Gang | 3-course

Schwarzwurzelcreme | konfierter Bachsaibling | zweierlei vom Apfel | Rote Bete

Salsify cream | confit Arctic char | two kinds of apple | beetroot

Rinderfiletmedaillon | Trüffeljus | Romanesco | gebratene Buchenpilze

Kartoffel-Walnussplätzchen

Beef fillet medallion | truffle jus | romanesco | fried beech mushrooms | potato walnut cake

Bûchette Petit | dreierlei Schokolade | Anis-Zwergorangen | Vanillekipferlcrumble | Spekulatiuseis

Petit chocolate bûche | three kinds of chocolate | anise kumquats | vanilla crescent crumble

speculoos ice cream

159€ pro Person | €159 per person

Im Menü enthalten sind Kaffee, Tee, Wasser sowie ein Glas Champagner pro Person.

The menu includes coffee, tea, water, and one glass of champagne per person.

FESTIVE MENU

5-Gang | 5-course

Geräucherte Wachtelbrust | Maronenparfait | süß-sauer eingelegter Vanillekürbis

Cashewkerne | Friséesalat

Smoked quail breast | chestnut parfait | sweet and sour pickled vanilla pumpkin | cashews | frisée salad

Schwarzwurzelcreme | konfiertes Bachsaibling | zweierlei vom Apfel | Rote Bete

Salsify cream | confit Arctic char | two kinds of apple | beetroot

Pink-Grapefruitsorbet | Arganöl | gepuffter pikanter Reis

Pink grapefruit sorbet | argan oil | spicy puffed rice

Rinderfiletmedaillon | Trüffeljus | Romanesco | gebratene Buchenpilze

Kartoffel-Walnussplätzchen

Beef fillet medallion | truffle jus | romanesco | fried beech mushrooms | potato walnut cake

Bûchette Petit | dreierlei Schokolade | Anis-Zwergorangen | Vanillekipferlcrumble | Spekulatiuseis

Petit chocolate bûche | three kinds of chocolate | anise kumquats | vanilla crescent crumble

speculoos ice cream

199€ pro Person | €199 per person

Im Menü enthalten sind Kaffee, Tee, Wasser sowie ein Glas Champagner pro Person.

The menu includes coffee, tea, water, and one glass of champagne per person.





Willkommen, neues Jahr

A Glamorous New Year's Celebration

Stoßen Sie mit uns auf das neue Jahr an!

Genießen Sie ein Dinner voller kulinarischer Highlights im Restaurant Schöнемann, begleitet von stimmungsvoller Live-Musik. Ab 23 Uhr feiert ein DJ in unserer Lili's Bar weiter, sorgt für Tanz und Stimmung und begleitet Sie auf unvergessliche Weise in ein neues, strahlendes Jahr.

Ring in the New Year with us!

Enjoy a dinner of culinary delights at Restaurant Schöнемann, accompanied by live music. From 11 pm, the celebration continues in Lili's Bar with a DJ setting the mood for dancing and fun, guiding you in style into a bright and unforgettable start to the New Year.



ab 19.00 Uhr
from 7.00 pm.

Wählen Sie zwischen einem exklusiven 5-Gang- oder 7-Gang-Menü voller Raffinesse und lassen Sie sich von kulinarischer Eleganz und festlicher Atmosphäre durch den Abend begleiten – ein Silvester, das in Erinnerung bleibt.

Choose between an exclusive 5-course or 7-course menu of exquisite flavors and celebrate the evening in culinary elegance.

A New Year's Eve to remember.

5-Gang | 5-course
199€ pro Person | €199 per person

7-Gang | 7-course
249€ pro Person | €249 per person

NEW YEAR'S MENU

5-Gang | 5-course

Hummer | Garnele | geschmorter Orangenfenchel | Staudensellerie | Petersilienvinaigrette

Tapioka-Reischip

Lobster | prawn | braised orange fennel | celery | parsley vinaigrette | tapioca rice crisp

Rote-Bete-Creme | konfierte Kartoffel | Schmand | Kaviar | Blattgold

Beetroot cream | confit potato | sour cream | caviar | gold leaf

Geeister Gin Tonic | Gurkenrelish | Parmesan-Shortbread

Frozen gin and tonic | cucumber relish | parmesan shortbread

Rinderfiletmedaillon Rossini | Madeirasauce | geschmorter Apfel | Pinienkerne | Trüffel | Brioche

Beef fillet medallion Rossini | Madeira sauce | braised apple | pine nuts | truffle | brioche

Vanille-Cremeux | Salzkaramell | Zitrusfrüchte | Krokant | Schokoladensorbet

Vanilla crèmeux | salted caramel | citrus fruits | brittle | chocolate sorbet

199€ pro Person | €199 per person

Im Menü enthalten sind Kaffee, Tee, Wasser sowie ein Glas Champagner pro Person.

The menu includes coffee, tea, water, and one glass of champagne per person.

NEW YEAR'S MENU

7-Gang | 7-course

Hummer | Garnele | geschmorter Orangenfenchel | Staudensellerie | Petersilienvinaigrette

Tapioka-Reischip

Lobster | prawn | braised orange fennel | celery | parsley vinaigrette | tapioca rice crisp

Geräucherte Taubenbrust | Kaffeejus | Pastinake | Sanddorn

Smoked pigeon breast | coffee jus | parsnip | sea buckthorn

Rote-Bete-Creme | konfierte Kartoffel | Schmand | Kaviar | Blattgold

Beetroot cream | confit potato | sour cream | caviar | gold leaf

Zweierlei Hokkaido-Kürbis | geräucherte Mandel | Vanille vinaigrette | Ingwer | Brunnenkresse

Two kinds of Hokkaido pumpkin | smoked almond | vanilla vinaigrette | ginger | watercress

Geeister Gin Tonic | Gurkenrelish | Parmesan-Shortbread

Frozen gin and tonic | cucumber relish | parmesan shortbread

Rinderfiletmedaillon Rossini | Madeirasauce | geschmorter Apfel | Pinienkerne | Trüffel | Brioche

Beef fillet medallion Rossini | Madeira sauce | braised apple | pine nuts | truffle | brioche

Vanille-Cremeux | Salzkaramell | Zitrusfrüchte | Krokant | Schokoladensorbet

Vanilla crèmeux | salted caramel | citrus fruits | brittle | chocolate sorbet

249€ pro Person | €199 per person

Im Menü enthalten sind Kaffee, Tee, Wasser sowie ein Glas Champagner pro Person.

The menu includes coffee, tea, water, and one glass of champagne per person.

NEW YEAR'S VEGETARIAN MENU

5-Gang | 5-course

Praline vom Früchtebrot | geschmorter Orangenfenchel | Fingermöhren

Passionsfrucht-Pfeffercreme | Tapioka-Reischip

Fruit bread praline | braised orange fennel | baby carrots | passion fruit pepper cream | tapioca rice crisp

Rote-Bete-Creme | konfierte Kartoffel | Schmand | Trüffelkaviar | Blattgold

Beetroot cream | confit potato | sour cream | truffle caviar | gold leaf

Geeister Gin Tonic | Gurkenrelish | Parmesan-Shortbread

Frozen gin and tonic | cucumber relish | parmesan shortbread

Waldpilzstrudel | geschmorter Apfel | Babyspinat | Pinienkerne | Kartoffeltarte

Wild mushroom strudel | braised apple | baby spinach | pine nuts | potato tart

Vanille-Cremeux | Salzkaramell | Zitrusfrüchte | Krokant | Schokoladensorbet

Vanilla crèmeux | salted caramel | citrus fruits | brittle | chocolate sorbet

Im Menü enthalten sind Kaffee, Tee, Wasser sowie ein Glas Champagner pro Person.

The menu includes coffee, tea, water, and one glass of champagne per person.

NEW YEAR'S VEGETARIAN MENU

7-Gang | 7-course

Praline vom Fruchtebrot | geschmorter Orangenfenchel | Fingermöhren

Passionsfrucht-Pfeffercreme | Tapioka-Reischip

Fruit bread praline | braised orange fennel | baby carrots | passion fruit pepper cream | tapioca rice crisp

Konfierter Sellerie | Rotkohlessenz | Pastinake | Sanddorn | Liebstöckelcrunch

Confit celery | red cabbage essence | parsnip | sea buckthorn | lovage crunch

Rote-Bete-Creme | konfierte Kartoffel | Schmand | Trüffelkaviar | Blattgold

Beetroot cream | confit potato | sour cream | truffle caviar | gold leaf

Zweierlei Hokkaido-Kürbis | geräucherte Mandel | Vanille vinaigrette | Ingwer | Brunnenkresse

Two kinds of Hokkaido pumpkin | smoked almond | vanilla vinaigrette | ginger | watercress

Geeister Gin Tonic | Gurkenrelish | Parmesan-Shortbread

Frozen gin and tonic | cucumber relish | parmesan shortbread

Waldpilzstrudel | geschmorter Apfel | Babyspinat | Pinienkerne | Kartoffeltarte

Wild mushroom strudel | braised apple | baby spinach | pine nuts | potato tart

Vanille-Cremeux | Salzkaramell | Zitrusfrüchte | Krokant | Schokoladensorbet

Vanilla crèmeux | salted caramel | citrus fruits | brittle | chocolate sorbet

Im Menü enthalten sind Kaffee, Tee, Wasser sowie ein Glas Champagner pro Person.

The menu includes coffee, tea, water, and one glass of champagne per person.



Silvester in Lili's Bar

*Wo Eleganz auf Feierlaune trifft.
Where Elegance Meets Celebration.*



Ab 23 Uhr verwandelt sich Lili's Bar in den begehrtesten Treffpunkt der Stadt,
mit Live-Musik, einem exklusiven DJ und erlesenen Cocktails, die den Rahmen für
eine unvergessliche Nacht setzen.

Ob Hotelgast oder Besucher, feiern Sie den Jahreswechsel stilvoll in Lili's Bar.
Ein Erlebnis, das zum Highlight Ihres Jahres wird.

*From 11pm. onwards, Lili's Bar transforms into the city's most sought-after destination, with live music,
a DJ set, and exquisite cocktails setting the stage for an unforgettable night.*

*Whether you're a hotel guest or simply wish to celebrate the turn of the year in style,
you are invited to join this exclusive celebration:*

An experience that promises to be the highlight of your year.







Private festliche Feiern

Private Festive Celebrations

vom 20. November bis 9. Januar | from 20 November until 9 January

Von privaten Feiern mit 25 Personen bis zu glanzvollen Events mit bis zu 180 Gästen, wir gestalten Ihre unvergesslichen Momente. Freuen Sie sich auf stilvolles Ambiente, erlesene Kulinarik und eine perfekte Organisation für ein rundum festliches Erlebnis.

From intimate gatherings with 25 guests to grand celebrations of up to 180 guests, we create your unforgettable moments. Enjoy refined ambiance, exquisite cuisine, and seamless organization for a truly festive experience.

139€ pro Person | €139 per person

Raummiete

Room hire

Menükarten

Menu cards

Weihnachtsbaum

Christmas tree

Sekt oder Glühwein zum Empfang

Sparkling wine or mulled wine reception

3 Canapées pro Person zum Empfang

3 canapés per person reception

Weihnachtliches 3-Gang-Menü

Festive 3-course menu

3-stündige Getränkepauschale

3-hour drinks package





Luxuriöse Spa Erlebnisse

Indulgent Spa Experiences

Indonésie Ancestrale

Exotisches Wohlbefinden für die Festtage

Indonésie Ancestrale

An Exotic Escape for the Festive Season

165 € pro Person statt 195 € | €165 per person instead of €195

90 Minuten | 90-minute

Gültig im Dezember 2026 Available throughout December 2026

Entfliehen Sie dem Trubel der Weihnachtszeit mit unserem exklusiven SOTHYS Indonésie Ancestrale™ Ritual. Diese ganzheitliche Behandlung vereint eine entspannende Körpermassage mit einem meditativen Atemritual und bringt Körper und Geist in harmonischen Einklang. Der sinnliche Duft von Sandelholz und Jasmin entführt Sie auf eine wohltuende Reise voller Ruhe und Gelassenheit.

Step away from the festive bustle and immerse yourself in the exclusive SOTHYS Indonésie Ancestrale™ ritual. Combining a holistic full-body massage with a meditative breathing ritual, this sensory experience restores harmony to body and mind. Enveloped in the captivating notes of sandalwood and jasmine, every moment invites deep relaxation and renewed serenity.



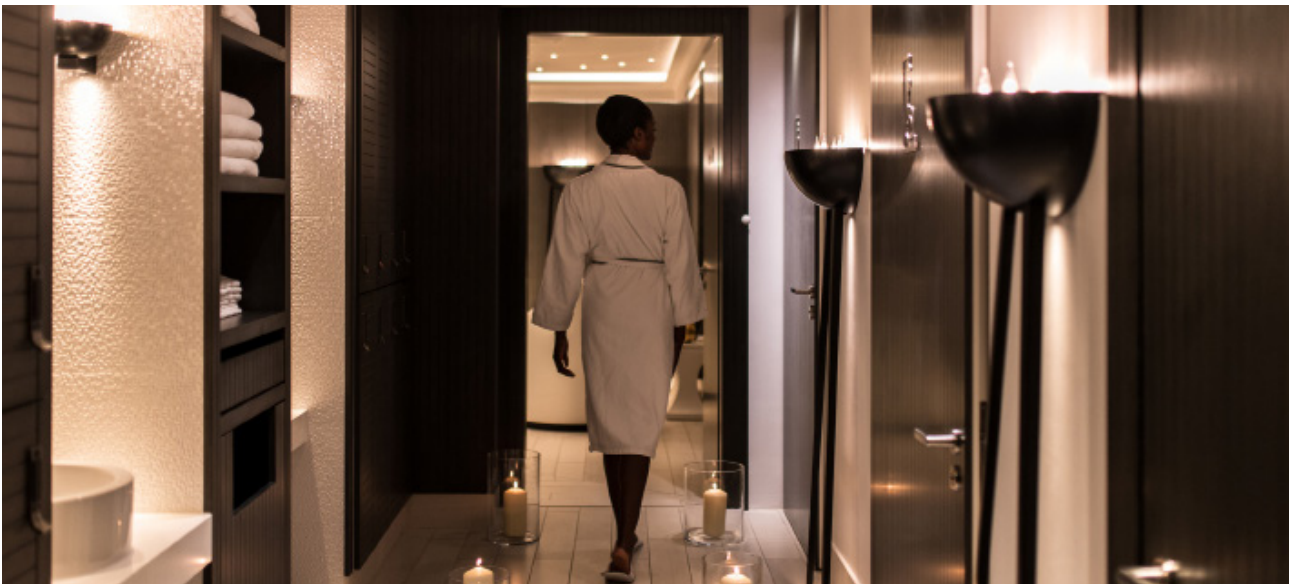
Entdecken Sie unsere Spa-Broschüre für weitere exklusive Erlebnisse.

Discover our spa brochure for more exclusive experiences.



Verschenken Sie Wohlfühlmomente.

Give the Gift of Relaxation.



Schenken Sie Ihren Liebsten pure Entspannung und Erholung. Mit einem Spa-Gutschein können sie sich eine Auszeit vom Alltag gönnen und in unsere Wellnesswelt eintauchen. Einfach den QR-Code scannen und das perfekte Geschenk für unvergessliche Wohlfühlmomente sichern!

Give your loved ones the gift of pure relaxation and regeneration. With a spa gift certificate, they can treat themselves to a break from everyday life and immerse themselves in our world of wellness. Simply scan the QR code and secure the perfect gift for unforgettable moments of well-being!





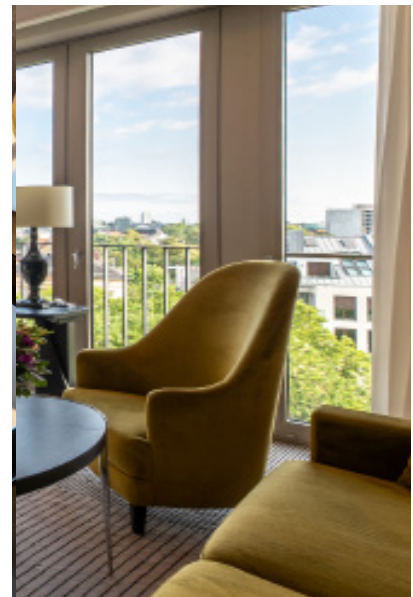


Ein Aufenthalt im Zauber der Feiertage.

A Stay Enchanted by the Season.

Aufenthalte im Dezember in einem Superior-Zimmer für 2 Personen mit Frühstück ab 350€, pro Nacht, je nach Verfügbarkeit.

December stays in a superior room for 2 guests with breakfast start from €350, per night, subject to availability.



Lassen Sie sich von Luxus verwöhnen mit 25 % Vorteil auf Ihren Aufenthalt
im Sofitel Frankfurt Opera während der Festtage.

Das Angebot Signature Escapes gilt für Aufenthalte von mindestens zwei Nächten im Zeitraum vom 8. Dezember 2026 bis 28. März 2027, bei Buchung zwischen dem 27. Oktober und 1. Dezember 2026.

Indulge in luxury with 25% off your stay at Sofitel Frankfurt Opera during the festive season.

The Signature Escapes offer is valid for stays of a minimum of two nights from December 8, 2026 to March 28, 2027, when booked between October 27 and December 1, 2026.





Kontakt

Contact



Restaurant Schöнемann

+49 (0) 69 256695 936 | otari.buadze@sofitel.com

Lili's Bar

+49 (0) 69 256695 935 | gennadi.kaloyan@sofitel.com

Private Events

+49 (0) 69 256695 864 | sabrina.schreiber@sofitel.com

Room Reservations

+49 (0) 69 256695 852 | annika.sucker@sofitel.com

Sofitel SPA

+49 (0) 69 256695 878 | jessica.koehler@sofitel.com



