



Restaurant der 3. Dimension

Mitten aus dem Herzen Frankens kommt ein innovatives Restaurant-Konzept, das Gastronomen auf der ganzen Welt inspiriert: s`Baggers in Nürnberg. Das außergewöhnliche: Speis und Trank schweben wie von Geisterhand herbei. Mit Magie hat das Ganze allerdings wenig zu tun, sondern mit einem futuristischem System. Per Touchscreen direkt am Tisch wählen die Gäste sofort ihre Bestellung aus. Diese wird in der Küche in kleinen Töpfen angerichtet und mit einem ausgeklügelten Schienensystem

innerhalb kurzer Zeit direkt an den Tisch geliefert. Das ist obendrein noch schön mit anzusehen und unterstreicht den "Event"-Charakter. Gekocht wird fränkisch, frisch und nur in bester Qualität. Eine preiswerte Karte kann das s`Baggers trotzdem bieten, da das kostenintensive Kellner-Personal zu rund 70% entfällt. Service-Angestellte helfen aber gerne, wenn es Unklarheiten bei der elektronischen Bestellung gibt. Mehr Infos gibt es im Internet unter www.sbaggers.de

(ME)