

NEWS

Rețetă pentru o teighea la care nu așteaptă nimeni

Un preparat în câțiva pași, care ține ani de zile.

21 septembrie 2026, Tobias Engl



O bună îndrumare a oaspeților nu e vrăjitorie. Reușește cu puține ingrediente, puțină grijă și un dispozitiv care face treaba în locul dumneavoastră. Iată rețeta casei.

Ingrediente

1 ecran deasupra teighelei

1 dispozitiv mic în spatele lui

1 meniu al zilei, ținut proaspăt

după gust prețuri și alergeni, mereu la zi

3 limbi, adăugate după nevoie

1 **vârf de cuțit** discreție, contra clipitului strident

Mod de preparare

1. Montați ecranul, conectați dispozitivul și baza este gata.
2. Legați-l la casa de marcat. Astfel dispăre de la sine tot ce s-a epuizat.
3. Așezați meniul în straturi, după ora din zi: dimineața micul dejun, la prânz mâncarea caldă, după-amiaza prăjitura.
4. Noaptea lăsați-l să fiarbă la foc mic, adică: reduceți luminozitatea. Dimineața totul este pregătit.

Pentru servire

Calculat local, găzduit în Europa, fără ca datele oaspeților să părăsească localul. Se servește o prezentare mereu impecabilă. Are gust de încredere și îi lasă sătui pe clienții fideli.