



Restaurant sibian unde clientii isi gatesc singuri

Aproape de centrul istoric al Sibiului, pe strada Ocnei, functioneaza singurul restaurant din provincie, unde clientii isi pregatesc singuri masa, "ajutor" de bucatar fiind o piatra fierbinte. Verena Felle, managerul restaurantului Max, cu specific elvetian, spune ca respectivul mod de gatire e traditional in Țara Cantoanelor, iar aceasta a reusit sa-l "implementeze" cu succes si in fosta Capitala Culturala Europeana. Ospatarii pun la dispozitia clientului bucata cruda de carne (pui, porc, miel sau vita) cateva felii de unt, diverse ingrediente, precum si o bucata de granit fierbinte. De aici, gatitul depinde de indemanarea si de priceperea clientului. in restaurant sunt 60 de astfel de roci, incastrate in suporturi din lemn si fier. Acestea sunt incalzite timp de patru ore intr-un cuptor special pana ajung la temperatura de 350 de grade Celsius.

Pietrele isi mentin caldura timp de 30 de minute, perioada considerata suficienta pentru clienti sa-si pregateasca singuri mancarea. Cu toate ca trebuie sa puna serios osul la treaba daca doresc sa manance in respectivul stabiliment, clientii nu au parte de niciun...bonus. Ba dimpotriva, la sfarsit ei trebuie sa achite o nota de plata destul de piperata, o bucata de carne de vita de 400 grame astfel fripta costand 80 de lei. in exclusivitate pentru "Rondul de Sibiu", Verena Felle a declarat ca "avem clienti fideli, chiar si din judetele limitrofe, care vin sa savureze acest fel de mancare, impreuna cu salata Max. Dovada faptul ca, desi initial am pornit la drum cu 30 de astfel de roci vulcanice, intre timp a trebuit sa mai aducem din Elvetia inca pe atatea pentru a putea face fata solicitarilor".

Cuvinte cheie: [restaurante in sibiu](#) [restaurantul max din sibiu](#)