

EINE LOCATION – ZWEI KONZEPTE – IMMER RICHTIG



QUO VADIS?

Das Leben bietet viele Anlässe und Ereignisse, die gebührend gefeiert werden wollen. Sei es der Geburtstag der Lieben, eine bestandene Prüfung oder der Hochzeitstag im privaten Umfeld, aber auch ein Jubiläum oder die Weihnachtsfeier im beruflichen Umfeld. Immer sind es Momente, die das ganz Besondere verdienen.

Die Herausforderung liegt immer darin, bei Ihren Gästen **einen guten Eindruck zu hinterlassen**, das richtige Gespür für den richtigen Anlass zu beweisen.

Daher ist es wichtig, einen verlässlichen Partner zu haben, der Sie in persönlicher Atmosphäre **mit junger, kreativer Küche auf hohem Niveau** empfängt.



Stefan Meier, Küchenmeister und „Aufsteiger des Jahres 2016“ (DER FEINSCHMECKER)

Gault&Millau: „Mit dem ZweiSinn hat die Noris endlich eine Gastronomie, die dem internationalen Ruf des Messestandorts Nürnberg entspricht.“

Gusto: „(...) Das ZweiSinn ist ein echter Gewinn für den Großraum Nürnberg (...).“

Guide MICHELIN 2016: MICHELIN-Stern „Hier bringt jemand reichlich Erfahrung in der Spitzengastronomie mit und das merkt man der modern-kreativen Küche an.“

ZWEISINN!

In einer außergewöhnlichen und modernen Location empfängt Sie das ZweiSinn immer in den richtigen Räumlichkeiten **mit der passenden Raffinesse** auf dem Teller und im Glas.

In ungezwungener Atmosphäre bieten wir Ihnen im **Bistro** kreative À-la-carte-Gerichte aus hochwertigen Produkten. Zu besonderen Anlässen begeistern wir Sie im **Fine Dining** mit ausgezeichneter Sterneküche, die noch lange Eindruck auf dem Gaumen Ihrer Gäste hinterlässt.

Durch die Verbindung zweier Konzepte in einer Location freuen wir uns, Ihnen **für jeden Anlass der richtige und verlässliche Gastgeber** zu sein.



Nehmen Sie Kontakt auf: Stefan Meier und sein Team freuen sich auf Sie!