

Langenhagen, 18.01.2022.

Pressemitteilung

## Hotel Wegner goes Fine Dining!

Das 4 Sterne Hotel Wegner in Langenhagen, bei Hannover unterstreicht seine Ausrichtung „The Culinary Art Hotel“ mit dem Schritt in Richtung Fine Dining. Mit Sebastian Bünning konnte Natascha Barthold (Geschäftsführung) einen Küchenchef mit umfangreicher Erfahrung in der gehobenen Gastronomie und der Sterneküche gewinnen.

Im Restaurant „Marco Polo und im „gourfleets“ erkochte er jeweils den ersten Stern mit und wechselte dann ins Sternerestaurant „Le Canard“ unter Ali Güngörmüs. Dort stieg er schnell als Souschef auf und übernahm mit Florian Pöschl die Verantwortung für das „Le Canard“ als Ali Güngörmüs sich dort zurückzog.

Nach 5 Jahren im „Le Canard“ wurde er im Hamburger Restaurant „Stüffel“ zum Chef de Cuisine und kehrte nun wieder in die Heimatregion Hannover zurück, ins Hotel Wegner – Restaurant Max´es.



Außer Fine Dining bietet das Max´es auch eine Klassikkarte am Mittag und Abend an. So lässt die Auswahl keine Wünsche offen und unterstreicht noch einmal die modern-offene Ausrichtung der gehobenen Gastronomie. Casual ist im Restaurant Programm und wird vom Service gelebt. Herzlicher und kompetenter Service, mit frischer Zubereitung von z.B. Beef Tatar und Crepe Suzette direkt am Tisch, ein Käse- und Dessertwagen sind weitere Highlights. Das Tranchieren von Ente und Maishähnchen etc. sollen in Kürze folgen.



Langenhagen, 18.01.2022.

## Pressemitteilung

Unterstützt wird das kreative Küchenteam durch zwei Konditorinnen wie Eske Hullmann – Konditormeisterin und Leiterin der Patisserie im Hotel Wegner. Bildhafte Dessertkreationen, welche delikaten Geschmack mit höchster Handwerkskunst verbinden, hausgebackenes Brot und künstlerische Petit Fours Kreationen zum Afternoon Tea & Coffee werden hier gezaubert.



Neben der bekannten Frühstücks-Manufaktur komplettiert das Team um Sebastian Bünning das kulinarische Angebot und macht einen Aufenthalt im Hotel Wegner zum reinsten Gourmettrip.

Ab 20. Februar startet auch wieder jeden Sonntag das Lunch & Sweet Buffet im Anschluss an die Frühstücks-Manufaktur von 13:00 Uhr – 15:30 Uhr

### Öffnungszeiten Restaurant Max´es

#### Montag - Freitag

Klassikkarte – Lunch

12:00 Uhr – 15:00 Uhr

Afternoon Tea & Coffee

15:00 Uhr – 17:30 Uhr

#### Montag - Samstag

Fine Dining und Klassikkarte

17:30 Uhr – 22:00 Uhr

#### Sonntag

Lunch & Sweet Buffet

13:00 Uhr – 15:30 Uhr

### Öffnungszeiten Frühstücks-Manufaktur

Montag – Sonntag

7:00 Uhr – 15:00 Uhr

Buffet bis 12:00 Uhr bzw. 12:45 Uhr

A la carte bis 15:00 Uhr

Michael Wegner & Natascha Barthold (geb. Wegner) & Team Hotel Wegner

### Ansprechpartnerin:

Natascha Barthold (Geschäftsleitung)