

Hannover-Langenhagen, 05.11.2020

Pressemitteilung

Hotel Wegner wird „The Culinary Art Hotel“

Das Hotel Wegner positioniert sich neu und legt seinen Schwerpunkt auf kulinarische Erlebnisse, Emotion und Genuss. Dazu erhält es den Zusatz "The Culinary Art Hotel". Neben der Hotelklassifizierung auf 4 Sterne seit Oktober 2020 sollen die schon vorhandenen Stärken der hauseigenen Gastronomie das besondere Profil des Hauses bilden und noch ausgebaut werden.

Nicht nur ein Platz zum Wohnen soll das Hotel Wegner sein, ein Place to be, ein Treffpunkt für Einheimische und Reisende mit ausgeprägter Servicekultur macht es zu etwas Besonderem in Hannover – Keine Frage wo man wohnen und genießen will.

Wegners Frühstücks-Manufaktur „Das wohl beste Frühstücksbuffet in Hannover!“

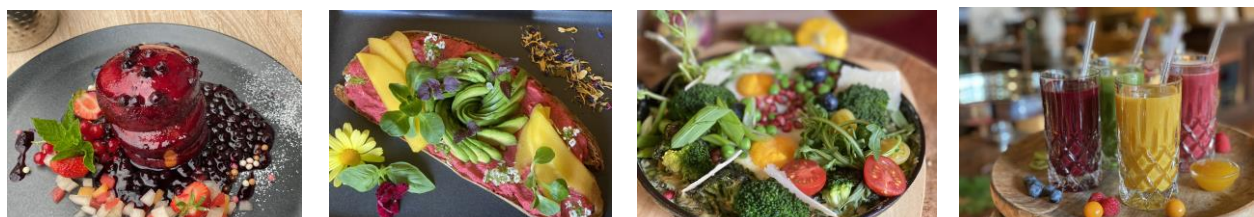
Nur mit Leidenschaft und viel Engagement kann man etwas Begeisterndes schaffen. Den Anfang machte 2016 Wegners Frühstücks-Manufaktur. Ziel war es das beste Frühstücksbuffet in Hannover zu entwickeln und so stand der Slogan und wurde durch ein „wohl“ noch leicht abgemildert.

In der Manufaktur und hauseigenen Patisserie werden eine Vielzahl an Produkten hergestellt, Rezepturen stetig verbessert und Neues entwickelt. Ausgesuchte Händler runden das Angebot entsprechend ab.



Wegners Frühstück a la carte „Wir lieben Frühstück“

Unter diesem Motto entstand neben dem Buffet 2020 auch eine a la carte Variante, welche in Kreativität, Qualität und Geschmack absolut ebenbürtig ist und weiteren Raum für spielerische Inszenierungen und eine Möglichkeit bietet, sich vom allgemeinen Hotelangebot abzugrenzen. Während das Buffet um die Mittagszeit abgeräumt wird, können a la carte noch bis zum Abend z.B. Stullen, heiße Pfannen, Pancake-Türmchen, Kuchen und Törtchen geordert werden.



Hannover-Langenhagen, 05.11.2020

Pressemitteilung

Wegners Afternoon Tea „It´s teatime my darling“

Angelehnt an die klassische, englische Tea-time und doch individuell interpretiert, genießen Gäste am ruhigen Nachmittag eine Auswahl der 30 ALTHAUS Teesorten heiß oder kalt als Eistee im Sommer. Besondere Törtchen, Macarons und Pralinen aus der Patisserie. Hier kann man die Zeit vergessen und schon mal mehrere Stunden entspannen. Verschiedene Varianten z.B. für Weihnachten, Kinder oder künstlerisch folgen in Kürze.



Restaurant Maxes „Entspannt Besonderes genießen“

Mit einem neuen Konzept vervollständigt das Restaurant Max´es das Kulinarische Angebot.

Zu Lunch & Dinner werden Produkte bester Qualität serviert und jedem Produkt sein individueller, purer Auftakt geschenkt. Alles auf dem Teller soll den besonderen Geschmack des Produktes nur noch verfeinern und ergänzen. Eine gleichbleibende hohe Qualität und beste Resultate werden z.B. durch das Garen im sous vide Verfahren aber auch durch traditionelles fermentieren und dämpfen erreicht.

Dienstleistung und Kommunikation, die von selbstbewussten Mitarbeitern mit Persönlichkeit gelebt wird, ermöglicht ein breites Spektrum an Life-cooking direkt am Tisch. Pasta Parmigiano aus dem Käseleib, vielseitiges Flambieren über köstliche Crepe Suzette hinaus, ist eine besondere Vorliebe im Restaurant Max´es. Über Tische hinaus steigt die Stimmung und animiert sogar zeitweise zum Zaubern für die Gäste.

„Culinary Specials“, Tasting Menüs und Ausflüge in die Molekularküche machen das Angebot abwechslungsreich und zeigen das Können und die Bandbreite der Küchenchefs.



Familie und Team Hotel Wegner

Ansprechpartnerin:
Julia Höse (Marketing & Sales)
Natascha Barthold (Geschäftsleitung)