



PRESSEMITTEILUNG

Exklusive Weihnachtsfeier mit Private Cook: Eventgastronom Wolfgang Weigler begeistert mit wahren Wunderwelten

München, im September 2015 – Weihnachten lässt Wunder wahr werden. Wolfgang Weigler auch, ganz besonders zu Weihnachten. Wer zum Fest Freunden und Kollegen etwas Außergewöhnliches bieten oder Geschäftspartner nachhaltig beeindrucken möchte, ist bei dem bekannten Eventgastronom und Profikoch goldrichtig. Ob feurig-glitzernde Eisbar mit eingefrästem Logo oder rustikale Hüttenstimmung mit Alphornbläsern, keine Idee ist unmöglich. Wolfgang Weigler erschafft in jeder Location spektakuläre Weihnachtswunderwelten und belebt sie als Private Cook mit dem perfekten kulinarischen Konzept.

Weihnachten hat eine besondere Magie: Es ist ein Fest der Geselligkeit, des Zusammenrückens, der Freude und der Dankbarkeit. Zu Weihnachten scheint alles möglich zu sein und die Menschen sind offen für Wunder.

Herrlich, wenn auf einer Weihnachtsfeier tatsächlich Wunder wahr werden und sich die Gäste verzaubern lassen! Ob privat mit Freunden zu Hause oder mit Geschäftspartnern, Kunden und Kollegen in den Firmenräumlichkeiten – für eine atemberaubende Weihnachtsfeier mit den richtigen Highlights sorgt Profikoch Wolfgang Weigler. Der erfahrene Eventgastronom aus München verwandelt jede Location in beeindruckende Weihnachtswelten und rundet sie als Private Cook vor Ort mit seiner exklusiven Crossover Küche ab. Alles ist möglich und das Staunen der Gäste garantiert ...

... umgeben von Schnee steht im Garten eine glitzernde Eisbar. Extra angefertigt mit eingefrästem Familienwappen. Erschaffen nur für diesen einen Tag. Ein professioneller Bartender serviert eigens kreierte Cocktails. Auf dem Grill über einer offenen Feuerstelle brutzelt Wolfgang Weigler ein im Ganzen gebratenes Filet vom Bayerischen Weideochsen und Starberger See Renke. In die Nase steigt der Geruch gerösteter Kräuter, von karamellisiertem Gemüse und deftigen Gewürzen. Die Delikatessen wärmen von innen, das Feuer von außen. Die Flammenspiele verwandeln die Bar bei Nacht in ein Interieur aus funkelnden Diamanten. Um Mitternacht eröffnet der Spitzenkoch spektakulär die traditionelle Feuerzangenbowle, begleitet von prickelndem Champagner-Minz-Sorbet ...

... die Gäste werden in den Innenhof geführt und sofort umgibt sie traditionell-bayrischer Hüttenzauber. Die extra aufgestellte Holzhütte mit voll ausgestattetem Gastraum und professioneller Küche verleiht auf Anhieb eine heimelige Atmosphäre. Flankiert wird sie von einzeln aufgestellten Tannenbäumen, die einen Wald anmuten lassen. Kaum haben die Gäste den Aperitif in den Händen lassen Blechbläser Weihnachtsmelodien verlauten, der Hall ist allumgebend. Auf einmal setzen zwischen den Tannen Alphornbläser ein. Durch den Abend führt beschwingt und unterhaltsam Wolfgang Weigler mit einem bayrisch-modernen 4-Gänge Menü. Brotzeit-Tapas-Brettchen, eine deftige Suppe aus Radiserl-Blättern, vorzüglicher Braten und Bayrisch Creme mit Glühweingewürz. Keine Wünsche bleiben offen. Ein Biersommelier präsentiert zu jedem Gang die perfekte Bierbegleitung. Wer sich verabschiedet, darf sich als Dankeschön einen Christbaum aussuchen, der ihm direkt nach Hause geliefert wird ...

Diese und viele weitere Konzepte setzt der leidenschaftliche Eventprofi Wolfgang Weigler für seine Kunden um. Mit perfektionistischer Akribie schafft er es, Gäste und Veranstalter zu begeistern und auf eine ganz spezielle Reise mitzunehmen. Für jeden Stil findet sich das Passende – ob klassisch-elegant, extravagant-

kreativ oder bodenständig-rustikal. Mit Wolfgang Weigler wird jede Weihnachtsfeier zu einem Erlebnis der Spitzenklasse, an das sich Kollegen, Geschäftspartner, Familie und Freunde noch lange erinnern.

Informationen zu Wolfgang Weigler und seiner Eventgastronomie WHO WANTS IT

Seit 2003 kocht und begeistert Wolfgang Weigler mit seiner Eventgastronomie WHO WANTS IT. Bodenständigkeit und Kreativität zeichnen den Eventgastronomen genauso aus wie Qualitätsbewusstsein und Perfektion. Individuelle Firmenveranstaltungen, Road Shows und Familienfeiern für bis zu 2.500 Personen sind kein Problem für Wolfgang Weigler und sein top-ausgebildetes Team. Professionalität ist ihm nicht nur beim Service wichtig, sondern auch bei der Wahl seines hochwertig-technischen Equipments. Wolfgang Weiglers EVENTROTUNDE in Tutzing ist mit rund 2.000 qm und der großzügigen Sonnenterrasse mit Seeblick nicht nur die ideale Eventlocation, sondern auch eine erstklassig ausgestattete Küche, die er u.a. als Kochschule nutzt. Ein Highlight der WHO WANTS IT Eventgastronomie ist der W.U.F.O. – Weiglers Ultimate Food Orbiter. Mit dem Airstream, der über eine professionelle Küchenausstattung verfügt, ist der Eventgastronom absolut mobil und zaubert überall erstklassiges Catering.

Mehr Informationen unter www.whowantsit.de und www.w-u-f-o.de

WHO WANTS IT

Wolfgang Weigler Eventgastronomie
Bahnhofstrasse 9-15 / 82327 Tutzing
info@whowantsit.de
T +49 (0)8158 90 73 58

Pressekontakt, Bildanfragen und Interviewanfragen:

münchner marketing manufaktur
andrea di scala, geschäftsführerin kommunikation
a.discala@m-manufaktur.de
T +49(0)89 – 7 16 72 00 10