



W E I G L E R, Wolfgang

W.U.F.O. Captain

Geboren am 16. März 1970, in Nürnberg

Verheiratet seit 2007

B E R U F L I C H E R W E R D E G A N G

Seit Mai 2012: Wolfgang Weigler -/ WHO WANTS IT Eventgastronomie

September 2003: Selbstständigkeit

2001 bis 2003: stellvertretender Küchenchef
Restaurant Lenbach, München

1998 bis 2000: Küchenchef
Restaurant Sebald, Nürnberg

15 Punkte Savoir Vivre / 2,5 F Feinschmecker / Bib Gourmand Michelin

Ab 1998: Engagement Prüfungsmeister IHK München und Oberbayern

März 1997: Weiterbildung zum Küchenmeister / Ausbildung der Ausbilder /
Meisterpreis der Bayrischen Staatsregierung

1994 bis 1997: Sous Chef
Restaurant Lorenz, Nürnberg

1990 bis 1993: Chef de Partie Saucier
Chef de Partie Entremetier
Chef de Partie Gardemanager
Restaurant Bammes, Nürnberg

1 Punkt Michelin / 17 Punkte Savoir Vivre / 3 Kochlöffel Aral

1988 bis 1990: Chef de Partie
Hotel Zum Wenden, Wendelstein

1985 bis 1988: Ausbildung zum Koch
Hotel Zum Wenden, Wendelstein

W E R T E & P H I L O S O P H I E

/ Frische und Qualität bei der Zutatenwahl

/ Sorgfältige und transparente Arbeitsweise

/ Bodenständige, kreative und feine Küche

/ Hohe Kundenorientierung und Serviceausrichtung

/ Nachhaltigkeit: Regionale Lieferanten, saisonale Produkte,

Energieeffizienz der technischen Geräte, Teilnehmer am Umweltpakt Bayern