

FLEMINGS

HOTELS

Köstliche „to go“-Menüs für Frankfurts Mütter

Frankfurt am Main, 14. April 2021 (w&p) – Ein Hoch auf die Mamas: Die [Flemings Hotels](#) lassen zum Muttertag mit einem Champagner-Menü die Korken knallen. So kann die ganze Familie am 9. Mai entspannen, anstatt in der Küche zu werkeln. Das übernehmen die Hotelköche. Nur eine schwere Entscheidung steht im Vorfeld an: die Wahl zwischen dem kalten Menü mit verschiedenen Delikatessen oder einem Menü mit Poularde oder Seeteufel, das zuhause nur kurz zu erwärmen ist. Eine Flasche Champagner zum Anstoßen gehört in jedem Fall bei beiden Menüs dazu. Die Bestellung ist ab sofort bis 6. Mai 2021 auf www.flemings-hotels.de/angebote/muttertagtogo möglich. Der Gesamtpreis des warmen oder kalten Büffets für vier Personen inklusive einer Flasche Champagner liegt bei 135 Euro. Die einzige Aufgabe am 9. Mai 2021 bleibt: jemand muss die Leckereien für die Familie noch im [Flemings Selection Hotel Frankfurt-City](#) abholen.

Kalte Delikatessen für das Muttertagsbüffet

Ob spätes Frühstück oder frühes Mittagessen: mit einem kalten Büffet ist das Timing rund um das Festessen am flexibelsten. So lässt es die Familie gemütlich angehen und bedient sich an vielen Köstlichkeiten. Zum prickelnden Champagner gibt es geweckten weißen Spargel mit Radieschen-Vinaigrette und lackierter Entenbrust. Black Tiger Garnelen mit grünem Kräuter-Dip und buntem Linsen-Salat schmecken ebenso lecker wie das marinierte Nori-Lachsfilet mit Wakame-Algensalat. Ergänzend locken ein Tomatenkompott samt Büffelmozzarella, Pesto und Pinienkernen sowie gebratene Austernpilze mit Parmesan und Oliven. Als Begleiter sind Baguette und Butter mit dabei. Zum Dessert runden gezuckerte Erdbeeren mit Vanille-Grießflammerie das Menü ab.

Warme saisonale Schmankerl zum Muttertag

Auch zum Auftakt der warmen Buffetvariation wartet ein perlendes Glas Champagner, bevor es mit einer saftigen Sous-vide gegarten Mais-Poularden-Brust an Pommery-Senfsauce weitergeht. Dazu gibt es weißen, in Butter gegarten Spargel mit neuen Kartoffeln. Anstelle der Poularde freuen sich Fisch-Fans alternativ über ein gebratenes Seeteufelfilet mit Paprikasauce. Als Dessert versüßen gezuckerte Erdbeeren mit Vanille-Grießflammerie das Menü.

Weitere Informationen:

Die Muttertagsbüffets gibt es ausschließlich am 9. Mai 2021; Bestellschluss ist am 6. Mai 2021 um zwölf Uhr. Jedes Menü kostet 135 Euro für vier Personen, Champagner inklusive. Wer mehr Gäste bewirbt, bucht jede weitere Person für 30 Euro dazu. Für einen ausgiebigen Schlemmertag lassen sich die Menüs selbstverständlich auch kombinieren. Alle Informationen unter www.flemings-hotels.de/angebote/muttertagtogo.

Bestellung und Abholung:

Flemings Selection Hotel Frankfurt-City

Eschenheimer Tor 2, 60318 Frankfurt am Main

Telefon: 069 / 4427232 0

Email: frontoffice.fra.city@flemings-hotels.com

Bestellformular unter www.flemings-hotels.de/angebote/osterntogo

FLEMINGS

HOTELS

Über die Flemings Hotels:

Die Flemings Hotels, mit Sitz in Frankfurt am Main, wurde im Jahr 1990 gegründet. Insgesamt sind 18 Beherbergungsbetriebe der Flemings Gruppe zugehörig: 12 Vier- bis Fünf-Sterne-Hotels der Marke Flemings Hotels & Restaurants in Frankfurt, München, Wien, Wuppertal und Zürich, drei Franchisebetriebe der Steigenberger Hotels AG und der IntercityHotel GmbH, zwei Boardinghäuser der Marke „LiV'iN Residence by Flemings“ und das Savigny Hotel Frankfurt City. Die Flemings Gruppe ist in Deutschland, Österreich und der Schweiz tätig und beschäftigt etwa 700 MitarbeiterInnen.

Für weitere Informationen:

Maren Dragon
Flemings Hotels
Bleichstraße 52
60313 Frankfurt am Main
Tel. +49 (0)69 37003 – 190
maren.dragon@flemings-hotels.com
www.flemings-hotels.com

Katrin Engelniederhammer | Antje Annika Singer
Wilde & Partner Communications GmbH
Franziskanerstraße 14
81669 München
Tel. +49 (0)89 - 17 91 90 - 43
katrin.engelniederhammer@wilde.de
www.wilde.de