

FLEMINGS

HOTELS

Picknick-Zeit: Regionale Schmankerl to go

Frankfurt am Main, 17. Mai 2023 (w&p) – Take it easy: Mit den Picknicks der [Flemings Hotels](https://www.flemings-hotels.com/picknick) lassen sich ganz entspannt die grünen Seiten der Stadt entdecken. Ab sofort haben Einheimische und Gäste in Frankfurt, München, Wien und Wuppertal die Möglichkeit, mit nur zwei Tagen Vorlauf ein Picknick zum Mitnehmen zu bestellen. Für Outdoor-Fans bietet die Hotelküche bis Ende August 2023 drei Varianten, allesamt regional und nachhaltig: lokale Schmankerl, vegetarische Delikatessen oder den mediterranen Cucina-Imbiss. Neben einer bunten Mischung aus süßen und herzhaften Snacks enthalten die Picknicks jeweils auch passende Getränke. Die Auszeit to go gibt es zur Vorbestellung unter <https://www.flemings-hotels.com/picknick> für 89 Euro für zwei Personen, zuzüglich 100 Euro Pfand. Nach Abholung in einem der teilnehmenden Flemings Hotels geht es dann direkt zu den schönsten Grünflächen der Stadt. Die Mitarbeitenden der Flemings Hotels geben gerne geheime Picknick-Spots mit auf den Weg.

Traditionell gut

Egal zu welcher Tageszeit - ein Picknick passt immer und verbindet Outdoor-Zeit mit Kulinarik. Das lokale Picknick mit regionalen Produkten lässt dabei keine Wünsche offen und ist ganz an die traditionelle Küche der jeweiligen Stadt angepasst. So gibt es zum Beispiel in München Laugenbrezen mit Obatztem, in Frankfurt werden sie mit Spundekäse, Eiern und Grüner Soße serviert. Unter den Wiener Köstlichkeiten findet sich Baguette mit Liptauer und eine Heurige Brettljause.

Fleischlos glücklich

Auch die vegetarische Variante steckt voller regional hergestellter Spezialitäten. Rote-Bete-Hummus mit Paprika und Karotten-Sticks sowie Baguettes mit Kräuterfrischkäse lassen Veggie-Herzen höherschlagen. Daneben freuen sich Vegetarier auf Pita mit Tomatentartar sowie Bulgur-Paprika-Salat und Käsewürfel mit Trauben und Feigensenf. Zum Dessert gibt es auch hier frisches Obst und Früchte-Crumble mit Vanillesauce. Mit dabei sind eine Flasche Wein und stilles oder kohlenensäurehaltiges Mineralwasser.

La Dolce Vita

Wer Lust auf einen Imbiss mit Mittelmeer-Feeling hat, greift zum Cucina-Picknick. Es enthält Quinoa, Avocado und getrocknete Tomaten, Ciabatta mit Hummus und Gemüsesticks. Mindestens genauso gut schmecken die Käsewürfel mit Trauben und Feigensenf oder die Couscous-Bowl mit wahlweise mariniertem Feta oder gebratener Hähnchenbrust. Neben frischen Früchten gibt es hier einen versunkenen Kirschkuchen im Weck-Glas als Dessert. Passend dazu warten Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure und eine Flasche italienischer Wein.

FLEMINGS

HOTELS

Information & Bestellung:

<https://www.flemings-hotels.com/picknick>

Abholung:

Flemings Hotel Frankfurt-Central
Poststraße 8, 60329 Frankfurt am Main

Flemings Selection Hotel Frankfurt-City
Eschenheimer Tor 2, 60318 Frankfurt am Main

Flemings Hotel Frankfurt Main-Riverside
Lange Straße 5-9, 60311 Frankfurt am Main

Flemings Hotel München-City
Bayerstraße 47, 80335 München

Flemings Hotel München-Schwabing
Leopoldstraße 130-132, 80804 München

Flemings Hotel Wien-Stadthalle
Neubaugürtel 26-28, 1070 Wien

Flemings Selection Hotel Wien-City
Josefstädter Straße 10-12, 1080 Wien

Flemings Hotel Wuppertal-Central
Döppersberg 50, 42103 Wuppertal

Über die Flemings Hotels:

Die Flemings Hotels sind ein einzigartiges Sortiment von individuellen Hotels in Familienbesitz mit Sitz in Frankfurt am Main. Insgesamt zählen 10 Mid- und Upscale-Hotels zur Flemings Hotels GmbH & Co. KG: neun zentral gelegene City-Hotels der Marke Flemings Hotels & Restaurants in Frankfurt, München, Wien und Wuppertal sowie ein Franchisebetrieb der Intercityhotel GmbH in Bremen. Das Restaurant „Occhio d'Oro“ ist die kulinarische Heimat der Flemings Hotels. Es fokussiert auf die toskanisch-florentinische Küche und präsentiert italienische Spitzenprodukte in entspannt-eleganter, internationaler Atmosphäre.

Mehr Details und Eindrücke zu den Flemings Hotels finden sich unter www.flemings-hotels.com oder auf [Instagram](#) und [Facebook](#).

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 | Lisa Forderer
Wilde & Partner Communications GmbH
Franziskanerstraße 14
81669 München
Tel. +49 (0)89 - 17 91 90 – 43
flemings@wilde.de
www.wilde.de