

FLEMINGS

HOTELS

Die Grillsaison ist eröffnet:

Barbecue auf den Sommerterrassen der Flemings Hotels

Frankfurt am Main, 1. Juni 2023 (w&p) – Brutzeln, Braten, Barbecue: Mit steigenden Temperaturen und mehr Sonnenschein freuen sich zahlreiche Grill-Fans auf den Outdoor-Genuss. Endlich gibt es wieder Köstlichkeiten vom Rost. Zwischen Mai und September genießen in den [Flemings Hotels](#) große Gruppen genauso wie Business- und Freizeitreisende auf den Sommerterrassen der Häuser ihr Barbecue. Egal ob in Frankfurt, München, Wien oder Wuppertal: Alle Flemings Hotels liegen ganz zentral in Top-Innenstadtlage und bieten ab sofort leckere Grillspezialitäten und kühle Getränke für Gruppen ab 25 Personen.

Das Grill-Event startet mit einem fruchtig spritzigen Aperitif, während die Köche schon die Spezialitäten auf den Rost legen: Fisch und Fleisch rutschen zusammen, um auch einer großen vegetarischen und veganen Auswahl genug Platz zu geben. Dazu zählen gegrillte Fleischtomate und pikanter Couscous, gefüllte Süßkartoffel und Gemüse-Quesadilla. Daneben gibt es Zackenbarsch im Bananenblatt, Hawaiiansche Huli-Huli Hähnchenbrust, Entrecôte und Salsiccia mit Fenchel. Charakteristisch achten die Flemings Hotels auch beim Barbecue auf nachhaltige Produkte von ausgesuchten Lieferanten. Gerade bei frischem Fleisch, Fisch und saisonalem Gemüse liegt die Priorität auf Bioqualität von regionalen Händlern. Das gilt auch für das knackige Salatbuffet. Hier finden Gäste unter anderem Tomaten-Avocado Salat, Ratatouille-Kartoffelsalat, pikanten Nektarinen- sowie Brotsalat. Passend zu den Grillspeisen gibt es zudem eine große Auswahl an Dips und Saucen wie süße Chilisoße oder eine Ananas-Limonen Salsa. Für den süßen Abschluss sorgen gegrillte Erdbeeren mit Orangenlikör, Vanille- und Schokoladeneis.

Das Barbecue samt Aperitif gibt es für 69 Euro pro Person, auf Wunsch auch gerne mit Getränkepauschale für 25 Euro pro Person für zwei Stunden. Weitere Informationen unter www.flemings-hotels.com/bbq.

Hinweise

Buchungen eines Barbecues in den Flemings Hotels Deutschland unter meetings@flemings-hotels.com oder +49 (0) 69 37 003-500, in Österreich unter conference.vie@flemings-hotels.com oder +43 (0) 1 227 37-5016.

FLEMINGS

HOTELS

Barbecue Locations:

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