Fleming's Kulinarisches Jahr 2010

Januar:

<u>Alle Fleming's Brasserien vom 25.01.10 – 28.02.10</u>

„Fleming's Vitalstart"

Pomelo- Garnelen Salat
mit Koriander, Chili und Schalotten, Eisbergsalat

Rote- Bete Suppe mit Meerrettichschaum

Kurz gebratene Thunfischwürfel
mit jungen Blattsalaten, Mangovinaigrette

Gegrillte Maispoularde
mit Limonensauce, Zuckerschoten und Tagliatelle

<u>Fleming's Deluxe Hotel Frankfurt-City vom 18.01.10 – 28.02.10</u>

„Hummer & Austern"

4 Stück gratinierte Fine de Claire Austern
mit Blattspinat und Sauce Hollandaise

6 Stück frische Fine de Claire Austern auf Eis
mit Zitrone, Austernbrot und Schalottenessig

Hummerbisque
mit Cognacschaum

Gebratene Jakobsmuscheln und Black Tiger Garnele
mit Hosin Limonen Glace und grünen Spargelsalat

½ Hummer Thermidor
mit glacierten Gemüse und Reis Duo

Jeden Sonntag 12.00h – 15.00h Brunch im Fleming's Deluxe Hotel Frankfurt-City

Februar :

In den Fleming's Brasserien vom 25.01.10 – 28.02.10

„Fleming's Vitalstart"

Pomelo- Garnelen Salat
mit Koriander, Chili und Schalotten, Eisbergsalat

Rote- Bete Suppe mit Meerrettichschaum

Kurz gebratene Thunfischwürfel mit jungen Blattsalaten,
Mangovinaigrette

Gegrillte Maispoularde
mit Limonensauce, Zuckerschoten und Tagliatelle

Fleming's Deluxe Hotel Frankfurt-City vom 18.01.10 – 28.02.10

„Hummer & Austern"

4 Stück gratinierte Fine de Claire Austern
mit Blattspinat und Sauce Hollandaise

6 Stück frische Fine de Claire Austern auf Eis
mit Zitrone, Austernbrot und Schalottenessig

Hummerbisque
mit Cognacschaum

Gebratene Jakobsmuscheln und Black Tiger Garnele
mit Hosin Limonen Glace und grünen Spargelsalat

½ Hummer Thermidor
mit glacierten Gemüse und Reis Duo

Valentinstag

Jeden Sonntag 12.00h – 15.00h Brunch im Fleming's Deluxe Hotel
Frankfurt-City

März:

In den Fleming's Brasserien vom 08.03.10 – 02.04.10

„Fleming's Frühlingserwachen"

Salat von mariniertem Kalbstafelspitz
mit jungen Blattsalaten, Vinaigrette
Radieschen und Sprossen

Geflügelcurrysuppe
mit pochiertem Hähnchenfilet

Gebratenes Wolfsbarschfilet
mit Frühlingslauch, Kirschtomaten und Zucchini
Weissweinsauce und Salzkartoffeln

Gratinierte Ananas
mit Vanilleeis

Fleming's Deluxe Hotel Frankfurt-City

Jeden Sonntag 12.00h – 15.00h Brunch

April:

Fleming's Hotel Frankfurt City 02.4.10 & 03.04.10

„Familien Osterbrunch"

Geräucherter Heilbutt mit Limonencrème und Blini
Eingelegtes Zitronenhuhn auf Spargelsalat
Mild geräuchertes Lachsfilet mit Sahnemeerrettich
Büffelmozzarella und Strauchtomate auf Rucolasalat
Olivenöl und Balsamicoessig
Garnelen Cocktail auf Eisbergsalat
Champignon und schwarzer Olive
Serranoschinken mit marinierten Spargel
Gebeitzter Lachs, Honig- Senfsauce
Gegrillte und mit Kräutern, Olivenöl marinierte Pilze und Gemüse

Salat von Udon- Nudel und Shitake Pilzen, Cous- Coussalat,
Grenaillekartoffelsalat, Bohnen- Radieschensalat
Blattsalate mit Sprossen, Kräuter und Croutons
Vinaigrette, Cocktailsauce und Blue Chees Dressing

Spargel- Cremesuppe

Frischer Deutscher Stangenspargel
Sauce Hollandaise, zerlassene Butter
Neue Kartoffeln
Wiener Schnitzel und Schinkenauswahl

Vom Grill:
Rumpsteak, Lammchops,
Garnelen am Zitronengrasspiess, mariniertes Lachsfilet
Fleming's Steaksauce, Café de Paris Butter
Marktgemüse und Kartoffelgratin

Dessert & Käse:

Rohmilchkäse mit Feigensenf und Trauben
Ofenfrische Brot- und Brötchenauswahl
Croissant und Butter

Süsse Speisen portioniert in Gläsern und Schälchen in der Vitrine.
Kleine Törtchen und Kuchen
Saisonale Früchte und Creme's

Eiersuche für die kleinen

Frisch gepresster Orangen- und Grapefruitsaft
Tomatensaft, Multivitaminsaft

Kaffee und Teespezialitäten

1 Glas Prosecco zum Empfang

April:

In den Fleming's Brasserien vom 12.4.10 – 20.6.10

„Spargelzeit"

Spargelcremesuppe

Marinierter Stangenspargel
mit Lachstatar, Limonen Creme fraiche und Frühlingssalat

Gekochter deutscher Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter
neuen Kartoffeln

Wahlweise mit :
Wiener Schnitzel
Rinderfiletsteak, Lachssteak
Serrano- und gekochten Schinken

Fleming's Deluxe Hotel Frankfurt-City vom 12.4.10 – 20.6.10

Carpaccio vom gebeizten Thunfisch
mit Spargelsalat und junger Brunnenkresse

Duo vom Spargel
weisse und klare Spargelsuppe mit gebackenen Spargelköpfen

Gekochter deutscher Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter
neuen Kartoffeln

Wahlweise mit :
Wiener Schnitzel
Rinderfiletsteak
Lachsteak vom Schottischem Lachs
Serrano- und gekochten Schinken

Jeden Sonntag 12.00h – 15.00h Brunch im Fleming's Hotel Frankfurt City

Mai :

Fleming's Deluxe Hotel Frankfurt-City am 09.05.10

„Muttertagsbrunch“

Marinierter weisser Stangenspargel in Ei- Dillvinaigrette
Backofenschinken und Serranoschinken
Garnelencocktail mit Cocktailsauce und Eisbergsalat
Büffelmozzarella und Strauchtomaten mit Balsamicoessig und Olivenöl
Spanferkelsülze mit Kräutercrèmefraiche
Poulardenterrine mit Mangochutney
Geräucherter und gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich und Honig-Senfsauce
Spargelsalat

Gebratene Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

Frische Blattsalate mit Joghurtdressing, Vinaigrette und Thousand Island Sauce
Sprossen, Croutons und gerösteten Kernen

Spargelcrèmesuppe

Deutscher Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter und neuen Kartoffeln
Ganze Argentinische Rinderhochrippe
Burgundersauce
Wiener Schnitzel
Lammchops und Lachsteak vom Grill
Poulardenstreifen süss- sauer aus dem Wok
Basmatireis, Marktgemüse und Kartoffelgratin

Rohmilchkäseauswahl
Ofenfrisches Brot, Butterfas

Dessertbüffet rund um die Erdbeere:
Frische Erdbeeren, Erdbeercrème, Erdbeerkuchen, Schoko-Erdbeeren, Erdbeereis, Erdbeercharlotte

Frisch gepresster Orangen- und Grapefruitsaft
Tomatensaft
Kaffee und Teespezialitäten

1 Glas Prosecco zum Empfang

Mai :

In den Fleming's Brasserien vom 12.4.10 – 20.6.10

„Spargelzeit"

Spargelcremesuppe

Marinierter Stangenspargel
mit Lachstatar, Limonen Creme fraiche und Frühlingssalat

Gekochter deutscher Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter
neuen Kartoffeln

Wahlweise mit :
Wiener Schnitzel
Rinderfiletsteak, Lachssteak
Serrano- und gekochten Schinken

Fleming's Deluxe Hotel Frankfurt-City vom 12.4.10 – 20.6.10

Carpaccio vom gebeizten Thunfisch
mit Spargelsalat und junger Brunnenkresse

Duo vom Spargel
weisse und klare Spargelsuppe mit gebackenen Spargelköpfen

Gekochter deutscher Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter
neuen Kartoffeln

Wahlweise mit :
Wiener Schnitzel
Rinderfiletsteak
Lachsteak vom Schottischem Lachs
Serrano- und gekochten Schinken

Jeden Sonntag 12.00h – 15.00h Brunch im Fleming's Hotel Frankfurt-City

Juni:

In den Fleming's Brasserien vom 12.4.10 – 20.6.10

„Spargelzeit"

Spargelcremesuppe

Marinierter Stangenspargel
mit Lachstatar, Limonen Creme fraiche und Frühlingssalat

Gekochter deutscher Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter
neuen Kartoffeln

Wahlweise mit :
Wiener Schnitzel
Rinderfiletsteak, Lachssteak
Serrano- und gekochten Schinken

Fleming's Deluxe Hotel Frankfurt-City vom 12.4.10 – 20.6.10

„Spargelzeit"

Carpaccio vom gebeizten Thunfisch
mit Spargelsalat und junger Brunnenkresse

Duo vom Spargel
weisse und klare Spargelsuppe mit gebackenen Spargelköpfen

Gekochter deutscher Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter
neuen Kartoffeln

Wahlweise mit :
Wiener Schnitzel
Rinderfiletsteak
Lachsteak vom schottischem Lachs
Serrano- und gekochten Schinken

Jeden Sonntag 12.00h – 15.00h Brunch im Fleming's Hotel Frankfurt-City

Juli:

In den Fleming's Brasserien vom 05.07.10 – 05.09.10

„Summer in the City"

Artischocken mit Aioli
mit geröstetem Landbrot

Chili Huftsteak
mit Ofenkartoffel, Sauerrahm
Eisbergsalat und Blue Cheese Dressing

Fleming's BBQ Burger
225 g Rinderhacksteak vom Grill
Eisbergsalat, Tomate, gebratene Zwiebeln
Essigurke, Hamburger Sauce,
Cole Slaw, Pommes

Gamba- Kebabs
in Honig- Sesammarinade
mit gegrilltem Gemüse und Duftreis

Gegrillte Ananas
mit Kokosmilch mariniert
Vanilleeis

Fleming's Deluxe Hotel Frankfurt-City vom 05.7.10 – 29.8.10

Gegrillte Jakobsmuscheln
im Panchetta mit Zitrone und Basilikum
Rucolasalat

Gerillte Garnele und US Filetspiess
mit dreierlei Chimichurri Dip
gebräuntes Knoblauchbaguette

½ gegrillter Hummer
mit Petersilien- Knoblauchbutter
Maisplätzchen, Wildkräutersalat

US Prime Rib
Grilltomate, Kartoffelpüree mit geröstetem Knoblauch
geriebenen Meerrettich

Jeden Sonntag 12.00h – 15.00h Brunch im Fleming's Delxe Hotel
Frankfurt-City

August :

In den Fleming's Brasserien vom 05.07.10 – 05.09.10

„Summer in the City“

Artischocken mit Aioli
mit geröstetem Landbrot

Chili Huftsteak
mit Ofenkartoffel, Sauerrahm
Eisbergsalat und Blue Cheese Dressing

Fleming's BBQ Burger
225 g Rinderhacksteak vom Grill
Eisbergsalat, Tomate, gebratene Zwiebeln
Essigurke, Hamburger Sauce,
Cole Slaw, Pommes

Gamba- Kebabs
in Honig-Sesammarinade
mit gegrilltem Gemüse und Duftreis

Gegrillte Ananas
mit Kokosmilch mariniert
Vanilleeis

Fleming's Deluxe Hotel Frankfurt-City vom 05.7.10 – 29.8.10

Gegrillte Jakobsmuscheln
im Panchetta mit Zitrone und Basilikum
Rucolasalat

Gerillte Garnele und US Filetspiess
mit dreierlei Chimichurri Dip
gebräuntes Knoblauchbaguette

½ gegrillter Hummer
mit Petersilien- Knoblauchbutter
Maisplätzchen, Wildkräutersalat

US Prime Rib
Grilltomate, Kartoffelpüree mit geröstetem Knoblauch
geriebenen Meerrettich

Jeden Sonntag 12.00h – 15.00h Brunch im Fleming's Deluxe Hotel
Frankfurt-City

September :

In den Fleming's Brasserien vom 05.07.10 – 05.09.10

„Summer in the City"

Artischocken mit Aioli
mit geröstetem Landbrot

Chili Huftsteak
mit Ofenkartoffel, Sauerrahm
Eisbergsalat und Blue Cheese Dressing

Fleming's BBQ Burger
225 g Rinderhacksteak vom Grill
Eisbergsalat, Tomate, gebratene Zwiebeln
Essigurke, Hamburger Sauce,
Cole Slaw, Pommes

Gamba- Kebabs
in Honig- Sesammarinade
mit gegrilltem Gemüse und Duftreis

Gegrillte Ananas
mit Kokosmilch mariniert
Vanilleeis

Fleming's Deluxe Hotel Frankfurt-City & Wien-City
vom 13.09.10. – 26.09.10

„Steinpilz & Pfifferlinge"

Carpaccio von Steinpilzen
mit Olivenöl und Kräutern, Feldsalat

Steinpilzconsommé
mit pochiertem Wachtel Ei

Gebratenes Steinbuttfilet
Pfifferlingskruste, weisser Pilzschaum
Wurzelgemüse, Kräuterreis

Gergrilltes Kalbskotelette
mit sautierten Steinpilzen, Jus
Kartoffelgratin

Jeden Sonntag 12.00h – 15.00h Brunch im Fleming's Hotel Frankfurt City
& Wien City

September :

In den Fleming's Brasserien vom 13.09.10 – 25.10.10

Gebratene Steinpilze
mit Feldsalat und Kartoffeldressing

Pfifferlingsragout mit Kräutern
Semmelknödel

Gegrilltes Kalbsrückensteak
mit sautierten Steinpilzen, Spätzle
gemischten Salat

Oktober :

In den Fleming's Brasserien vom 13.09.10 – 25.10.10

Gebratene Steinpilze
mit Feldsalat und Kartoffeldressing

Pfifferlingsragout mit Kräutern
Semmelknödel

Gegrilltes Kalbsrückensteak
mit sautierten Steinpilzen, Spätzle
gemischten Salat

Fleming's Deluxe Hotel Frankfurt-City & Wien-City vom 5.10. – 17.10.10

Wine & Dine:
Frankreich/ Bordeaux

Foie-Gras-Terrine von der Ente
Sautengelée

Gegrillte Jakobsmuscheln mit karamellisierten Schalotten
Portulak Salat, Olivenöl

Bisque vom Hummer

Gebratenes Steak vom Steinbutt
mit jungen Zwiebeln und Pfifferlingen
Gernaille Kartoffeln

Carré vom Limousin-Lamm
auf dem Lava-Stein Grill gegart
geschmortes Gemüse, Kartoffelgratin

Tarte Tatin

Rohmilchkäseauswahl
mit Feigensenf und Baguette

Jeden Sonntag 12.00h – 15.00h Brunch im Fleming's Hotel Frankfurt-City
& Wien-City

November / Dezember

Fleming's Hotels Frankfurt an der Neue Börse, München-Schwabing, Steigenberger Frankfurt-City vom 8.11.10 – 26.12.10

„Gans & Go"

... eine frische, knusprige gebratene Gans
mit Rotkraut, Kartoffelklössen, Maronen, Bratäpfeln und Gänsesosse
(ausreichend für 5 Personen) sowie
eine Flasche Fleming's Cabernet Sauvignon (0,75 l)

Fleming's Hotels Frankfurt an der Neue Börse, Frankfurt-Messe, Frankfurt-Hamburger Allee, München-Schwabing, München-City, Wien-Westbahnhof, Wien-City,
InterCityHotels Bremen, Frankfurt, München und Wuppertal,
Steigenberger Hotel Frankfurt-City
vom 28.11.10 – 23.12.10

„Weihnachtsfeiern all incluive"

Menü oder Büffet mit Getränken ; Hauswein, Bier, Soft's und Kaffee
von 19:00h – 23:00h
.

„Chillen nach dem Geschenke Kauf" :

In Ruhe an der Bar oder im Restaurant bei

Kaffee und Teespezialitäten
Gebäcketagere, frisch gebackenen Waffeln
Glühwein
Canapé's
Snacketagere
oder einem Glas Wein

November / Dezember

In den Fleming's Brasserien vom 8.11.10 – 26.12.10

Feldsalat in Kartoffel- Speck Dressing
mit gebratenen Gänsekrusteln

Kürbiscremesuppe
mit Steirischen Kernöl

Ofenfrischer Gänsebraten mit Beifussjus,
Rotkohl, Kartoffelknödel,
Bratapfel und geschmolzenen Maronen

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Fleming's Deluxe Frankfurt-City & Wien-City vom 8.11.10 – 26.12.10

„Gans anders"

Gänseleber Duo
Crème Brûlée und gebratene Gänseleber
mit eingelegten Steinpilzen, Mesclin

Pikante Gänsebrühe
mit Shitakepilzen und Gänseklöschen

Ofenfrischer Gänsebraten
Brust und Keule, Beifuss- Honig Jus
Zimt- Rotkohl, Semmelknödel
gefüllten Calvadosapfel und karamellisierten Maronen

Jeden Sonntag 12.00h – 15.00h Advent's Brunch im Fleming's Hotel
Frankfurt-City & Wien City

Dezember:

Fleming's Deluxe Hotel Frankfurt-City & Wien City,
Fleming's Hotel München-Schwabing,
InterCity Hotel Bremen und Wuppertal,
Steigenberger Frankfurt-City am 25. & 26.12.10

„Weihnachtsbrunch"

„Zitronenlachs & Pfefferlachs"
Ganze Lachse verschieden geräuchert und mariniert
Senf- Dillsauce, Sahnemeerrettich und Apfelkren

Vitello Tonato

Riesengarnele mit Avocadosalat
Cocktailsauce

Tomate und Büffelmozzarella mit Pesto
Poulardenterrine mit Mangocoullis

Serranoschinken mit eingelgter Honigmelone und Grissini

Marinierte Entenbrust mit Sprossensalat
Süss-sauer

Gebratenes, in Olivenöl und Balsamicoessig eingelegte Paprika, Zucchini, Aubergine,
Champignon und weisse Zwiebeln
Feldsalat mit Kartoffel- Speckdressing
geräucherter Gänsebrust
eingelegte Kirschtomaten, Croutons
Kürbissuppe
Gerösteten Pinienkerne und Kernöl

Ofenfrische Gans gefüllt mit Maronen, Weissbrot und Äpfel
Beifussjus, Apfelrotkohl und Kartoffelklnödel
glacierte Maronen, gefüllter Bratapfel

Ganzer Seeteufel au four
auf geschmorten Zuccini, Strauchtomaten, Kartoffeln, Olivenöl

Rosa gebratenes Roastbeef mit Béarnaise
Wiintergemüse und Kartoffelgratin

Rohmilchkäseauswahl
Landbrot und Butterfass

„Süsses aus der Zuckerbäckerei"

Panetone und Dresdner Stollen

Frisch gepresster Orangen- und Grapefruitsaft
Tomatensaft

Sylvester 10/11

Fleming's Hotels Frankfurt an der Neue Börse, München-Schwabing, Wien-Westbahnhof,
InterCity Hotel Bremen und Wuppertal,
Steigenberger Frankfurt-City

„Familiensylvester mit Büffet, Kinderbüffet"

Beginnen Sie den Abend um 19:30 mit einem Sektempfang.

Unsere Leistungen für ein gelungenes Fest

Für unsere kleinen Gäste:

- Begrüssungscocktail
- Ein abwechslungsreiches Programm von Geschichten erzählen, über Malwettbewerbe bis hin zu Zeichentrickvideos und einer Kuschelecke für müde Kids
- Kinderbüfett
- Kindercocktail um Mitternacht
- Kleines Präsent

und für unsere grossen Gäste

- Begrüssungscocktail an der Bar
- Silvesterbüfett, eine ½ Flasche Hauswein weiss oder rot, eine 0,375 l Flasche Wasser, Kaffee- und Teespezialitäten pro Personen
- 1 Glas Champagner um Mitternacht

Wir bieten spezielle Konditionen für alle, die nach einer ausgelassenen Feier nicht mehr Auto fahren wollen und hier übernachten:

Sylvester 10/11

Fleming's Deluxe Hotel Frankfurt-City (nur Menü),
Fleming's Deluxe Hotel Wien-City

„Familiensylvester mit Büffet, Kinderbüffet im Bankettbereich"

Beginnen Sie den Abend um 19:30 mit einem Sylvestercocktail

Unsere Leistungen für ein gelungenes Fest

Für unsere kleinen Gäste:

- Begrüssungscocktail
- Ein abwechslungsreiches Programm von Geschichten erzählen, über Malwettbewerbe bis hin zu Zeichentrickvideos und einer Kuschelecke für müde Kids
- Kinderbüfett
- Kindercocktail um Mitternacht
- Kleines Präsent

und für unsere grossen Gäste

- Begrüssungscocktail im Foyer
- Silvesterbüfett, eine ½ Flasche Hauswein weiss oder rot, eine 0,375 l Flasche Wasser, Kaffee- und Teespezialitäten pro Personen
- 1 Glas Champagner um Mitternacht

Wir bieten spezielle Konditionen für alle, die nach einer ausgelassenen Feier nicht mehr Auto fahren wollen und hier übernachten:

<u>6 Gang Gala Menü im Restaurant</u>

Mit Champagner und Fingerfood Empfang an der Bar
6 Gänge Menü im festlich dekoriertem Restaurant
Kaffee und Teespezialitäten
1 Glas Champagner zum Jahreswechsel

Ab 23:30h DJ an der Bar