



Fleming's-Highlights 2009

Gleich zwei auf einmal! Die HMG eröffnet in diesem Jahr weitere Hotels

Frankfurt am Main/ Zürich, 29. Januar 2009. In der Mitte dieses Jahres geht das Fleming's Zürich Fluelastraße an den Start, gefolgt vom Fleming's Deluxe Wien-City Ende 2009. Nachdem im Zuge der Unternehmensexpansion der HMG - Hotel Management und Servicegesellschaft - im April 2008 das Fleming's Deluxe Frankfurt-City seine Türen geöffnet hat, wird das Deluxe-Konzept in Österreich eingeführt. In gewohnter HMG-Manier erwartet die Gäste auch in den neuen Häusern Wohnkomfort und Service auf höchstem Niveau.

Mit den geplanten Eröffnungen erhöht die HMG ihre Präsenz. Derzeit gehören zu dem Hotelbetreiber sechs Häuser in Franchise mit der Steigenberger Hotel AG, drei Boardinghäuser in Frankfurt am Main und eines in Wien sowie acht Hotels der Marke Fleming's in Frankfurt am Main, München, Wien und Zürich.

„Old Cheese meets new Wine“ –

Fleming's kulinarische Glanzpunkte in diesem Jahr

Von „Frühlingsfrisch“ bis „Gans und Gar“ bieten die Fleming's Restaurants das komplette Jahr über eine gelungene Abwechslung für den Gaumen. Je nach Saison verwenden die Köche des Unternehmens frisches Gemüse, gepaart mit feinen Gewürzen sowie ausgewähltem Fleisch oder delikaten Fisch.

Zu Beginn des Jahres dürfen sich die Gäste auf die Aktion „Fleming's Frühlingsfrisch“ freuen: Zum gebratenen Thunfisch mit Sesam wird Frühlingslauch-Kresse-Salat mit Soja-Chili-Dressing gereicht. Gebratener Seeteufel mit grüner Kräutersauce, Schalotten-Paprikagemüse und Basmatireis stehen ebenfalls zur Auswahl. So starten Gäste leicht und frisch in den Lenz. Über Spargelspezialitäten, Barbeque und klassische Pilzgerichte enden die kulinarischen Highlights 2009 mit einem traditionellen, ofenfrischen Gänsebraten, dazu Beifuß, Rotkohl, Kartoffelklöße, Bratapfel und glacierte Maronen.

Wer Lust hat, eine der leckeren Spezialitäten selbst zuzubereiten und einen Einblick in die Kochkünste des Hauses zu bekommen, ist beispielsweise bei dem klassischen „Brasserie- und Spargelkochkurs“ bestens aufgehoben. Von März bis Mai gilt es, die kulinarische Vielfalt und den Reiz der Spargelsaison zu entdecken. Freunde des

Barbeques oder der Wok-Saison kommen ebenfalls in den Genuss, ihr Lieblingsgericht eigenhändig zu kreieren. Bei den Themenkochkursen „Best of BBQ“, „WOK-Specials“ oder „Gans wie daheim“ bekommen interessierte Hobbyköche Tipps und Tricks vom Fachmann.

Fleming's im Internet: www.flemings-hotels.com