

## CRISPY CHRISTMAS

Menu oder Buffet (Ab 25 Personen),  
All Inclusive von 19:00 Uhr - 23:00 Uhr mit Getränken:  
Aperitif, Hauswein, Bier, Softdrinks und Kaffee

**PRO PERSON: EUR 44,-**

Verlängerung pro Stunde/pro Person: EUR 8,-  
DAS ANGEBOT IST VOM 01.11.-23.12.2018 AUF ANFRAGE UND  
NACH VERFÜGBARKEIT GÜLTIG.

FLEMING'S CONFERENCE HOTEL FRANKFURT,  
ELBINGER STRASSE 1-3, 60487 FRANKFURT AM MAIN, TEL.: +49 69 5060400

FLEMING'S HOTEL FRANKFURT-HAMBURGER ALLEE,  
HAMBURGER ALLEE 47-53, 60486 FRANKFURT AM MAIN, TEL.: +49 69 2017410

FLEMING'S HOTEL FRANKFURT-MESSE,  
MAINZER LANDSTRASSE 87-89, 60329 FRANKFURT AM MAIN, TEL.: +49 69 8080800

FLEMING'S HOTEL FRANKFURT MAIN-RIVERSIDE,  
LANGE STRASSE 5-9, 60311 FRANKFURT AM MAIN, TEL.: +49 69 219300

FLEMING'S EXPRESS HOTEL FRANKFURT,  
POSTSTRASSE 8, 60329 FRANKFURT AM MAIN, TEL.: +49 69 27391967

FLEMING'S HOTEL MÜNCHEN-SCHWABING,  
LEOPOLDSTRASSE 130-132, 80804 MÜNCHEN, TEL.: +49 89 2060900

FLEMING'S HOTEL MÜNCHEN-CITY,  
BAYERSTRASSE 47, 80335 MÜNCHEN, TEL.: +49 89 4444660

## FINE CHRISTMAS

Menu oder Buffet (Ab 25 Personen),  
All Inclusive von 19:00 Uhr - 23:00 Uhr mit Getränken:  
Aperitif, Hauswein, Bier, Softdrinks und Kaffee

**PRO PERSON: EUR 79,-**

Verlängerung pro Stunde/pro Person: EUR 12,-  
DAS ANGEBOT IST VOM 01.11.-23.12.2018 AUF ANFRAGE UND  
NACH VERFÜGBARKEIT GÜLTIG.

FLEMING'S SELECTION HOTEL FRANKFURT-CITY,  
ESCHENHEIMER TOR 2, 60318 FRANKFURT AM MAIN, TEL.: +49 69 4272320

**Informationen & Reservierung direkt in den jeweiligen Hotels  
oder in unseren Convention Sales Büros:**

Frankfurt: conference.fra@flemings-hotels.com  
München: conference.muc@flemings-hotels.com

## „GANS“ ENTSPANNT

**WIR KOCHEN FÜR SIE!  
SIE GENIESSEN „GANS“ ENTSPANNT ZUHAUSE!**

### EINE FRISCHE, KNUSPRIG GEBRATENE GANS

mit Rotkraut, Kartoffelklößen, Maronen, Bratäpfeln und  
Gänsesoße (ausreichend für 5 Personen) sowie eine Flasche  
Fleming's Cabernet Sauvignon (0,75 l)

**EUR 105,00 PRO PAKET**

Angebot gilt vom 05.11. bis 30.12.2018 in folgenden Häusern:

FLEMING'S CONFERENCE HOTEL FRANKFURT  
FLEMING'S HOTEL MAIN-RIVERSIDE  
FLEMING'S SELECTION HOTEL FRANKFURT-CITY  
FLEMING'S HOTEL MÜNCHEN-SCHWABING

Wir bitten bei Bestellung um mind. 1 Woche Vorlauf.  
Lieferung auf Anfrage gegen Aufpreis möglich.

THE TASTE  
OF CHRISTMAS

FLEMING'S

## WEIHNACHTSFEIERN ALL-INCLUSIVE

**WENN ES DRAUSSEN KNACKIG KALT IST, ERWARTEN  
WIR SIE ZU EINER HERZERWÄRMENDEN WEIHNACHTS-  
FEIER.**

Unser aufmerksames Serviceteam empfängt Sie und Ihre Mitar-  
beiter in festlichem Ambiente unserer Fleming's Restaurants oder  
Banketträume mit weihnachtlich dekorierten Tischen, edlen Menu-  
karten und einem geschmückten Weihnachtsbaum.

Mit unserem All-inclusive-Angebot genießen Sie nicht nur winter-  
liche Köstlichkeiten, sondern müssen sich dank der 4-Stunden-  
Getränkepauschale mit Aperitif, Fleming's Rot- und Weißwein, Bier,  
Softgetränken und Kaffeespezialitäten auch keinerlei Gedanken  
über ausreichend Getränke machen. Gerne bieten wir Ihnen auch  
vegetarische Menüs an. Feiern Sie entspannt mit Ihren Mitarbei-  
tern, Kollegen und Freunden – und wenn Ihre Weihnachtsveran-  
staltung nach 4 Stunden noch in vollem Gange ist, können Sie für  
einen stündlichen Aufpreis (EUR 8,00 bzw. EUR 12,00 pro Person  
und angefangener Stunde) einfach verlängern. Selbstverständlich  
bieten wir Ihnen und Ihren Gästen auch attraktive Übernachtungs-  
preise inklusive ausgiebigem Frühstücksbuffet an.

DAS ANGEBOT IST VOM 01.11.-23.12.2018 AUF ANFRAGE UND  
NACH VERFÜGBARKEIT GÜLTIG.

Fleming's Hotel Management & Servicegesellschaft mbh & CO. KG  
Seilerstrasse 18, 60313 Frankfurt am Main  
Weitere Infos unter [www.flemings-hotels.com](http://www.flemings-hotels.com)

## CRISPY CHRISTMAS MENU

FLEMING'S HOTELS

---

### CARPACCIO VON DER ROTEN BETE

mit mariniertem Ziegenfrischkäse, Rucola, gerösteten Erdnüssen, Kernöl-Vinaigrette

ODER

### PASSIERTE KÜRBISSUPPE

mit Karotten-Chips

---

### GÄNSEBRATEN

Brust & Keule, Beifuß-Jus, Apfel-Rotkohl, Kartoffelknödel

ODER

### GEBRATENES LACHSFILET AUF OLIVEN-POLENTA

mit sautierter Tomatenrispe und Korbelschaum

ODER

### SAUTIERTES KÜRBIS-CURRY

mit Kichererbsen, Kokosmilch und Süßkartoffel-Rösti

---

### SCHOKOLADEN-KEKS-TERRINE

mit Gewürz-Orangen Kompott und Caramelita Ice Cream

## CRISPY CHRISTMAS BUFFET

FLEMING'S HOTELS

---

### CEVICHE VOM LACHSFILET

und Gemüse-Tabouleh

### KRUSTENBAUCH

mit Meerrettich und Linsensalat

### MARINIERTER ROTE BETE

mit Mozzarella, Rucola und gesalzene Kernen

### GEBRATENE HÄHNCHENBRUST

mit Sweet Chili Marinade, Sprossensalat

### MARINIERTER GARNELEN

mit Antipasti

### BUNTER TOMATENSALAT

mit Granatapfel, geriebener Karotten-Salat

### WINTER-SALAT-BAR

mit Feldsalat, Kartoffel- und French-Dressing, confierte Kirschtomaten, gebräunte Kerne, Croûtons

### PASSIERTE PAPRIKA-SCHMANDSUPPE

mit Kartoffel-Chips

### OFENFRISCHER GÄNSEBRATEN VON KEULE UND BRUST

mit Beifuß-Jus, Kartoffelklöße, Rotkohl und gefülltem Bratapfel

### GRATINIERTES KABELJAUFILET

mit Kräuter-Senf-Kruste, Safran-Sauce, Blattspinat und Fenchel-Risotto

### KÜRBIS-GULASCH

mit Falafel-Plätzchen

### BERGKÄSE-AUSWAHL

mit Feigensenf und Landbrot

### APFELSTRUDEL

mit Vanillesauce

### KAFFEE-MOUSSE

im Baumkuchenmantel mit gewürzter Orangen-Grütze

### ZIMT-TIRAMISU

mit pochierter Rotwein-Birne im Weckglas

## FINE CHRISTMAS MENU

FLEMING'S SELECTION HOTELS

---

### WILD-CONSOMMÉ

mit Kräuterravioli

ODER

### GEBEIZTES THUNFISCHFILET

mit Quinoa-Gemüse-Salat

ODER

### CARPACCIO VON DER ROTEN BETE

mit mariniertem Ziegenfrischkäse, Rucola und Kürbiskrokant

---

### CONFIERTE GÄNSEBRUST

mit Beifuß-Apfel-Jus, Rotkohl und gebräunten Serviettenknödel

ODER

### GRATINIERTES STEINBUTTFILET

mit Senf-Schalotten-Kruste, Tomaten-Risotto und glasiertem Wintergemüse

ODER

### BOEUF STROGANOFF, SOUS VIDE GEGART

mit roter Bete, Gurke, Crème fraîche und Kartoffel-Petersilien-Püree

ODER

### SAUTIERTES KÜRBIS-CURRY

mit Kichererbsen, Kokosmilch und Süßkartoffel-Rösti

---

### STOLLENPARFAIT

mit Gewürz-Kirschenragout und Schokoladen-Crumble

## FINE CHRISTMAS BUFFET

FLEMING'S SELECTION HOTELS

---

### GEBEIZTER KRÄUTER-LACHS

mit Quinoa-Gemüse-Salat

### TOMATEN-CARPACCIO

mit Ziegenfrischkäse-Dip und Kürbiskrokant

### GEBRATENE ENTENBRUST

mit Asia-Glasnudel-Salat

### GARNELEN MIT COCKTAIL-CRÈME

und Kräuter-Minz-Couscous

### CALAMARETTI-GEMÜSE-SALAT

### BUNTER TOMATEN-SALAT MIT GRANATAPFEL

### SPROSSENSALAT

mit Edamame und Mungobohnen, Sesam-Dressing

### PASSIERTE KÜRBISSUPPE

### OFENFRISCHER GÄNSEBRATEN VON KEULE UND BRUST

mit Beifuß-Jus, Kartoffelklöße, Rotkohl und gefülltem Bratapfel

### HIRSCHRÜCKEN IM KRÄUTERMANTEL

mit Rahmwirsing und Kartoffel-Petersilien-Püree

### GEBRATENES LACHSFILET

mit Safransauce, glasiertem Wintergemüse und Graupen-Risotto

### KÜRBIS-CURRY & FALAFEL-PLÄTZCHEN

### ROHMILCHKÄSE VOM TÖLZER KASLADEN

mit Feigensenf, Trauben und Baguette

### SPEKULATIUS-CRÈME

mit Portweinbirne

### MANGO PANNA COTTA

mit Kirschgelee

### GEBRANNTER ZIMT-CRÈME

### KAISERSCHMARRN

mit Zwetschgenröster