

FLEMINGS

HOTELS

Picknick-Time in Frankfurt: Regionale Schmankerl to go

Frankfurt, 16. August 2021 (w&p) – Take it easy: Mit den neuen Picknickkörben des [Flemings Express Hotel Frankfurt](https://www.flemings-hotels.de) lassen sich ganz entspannt die grünen Seiten der Stadt entdecken. Ab sofort haben Frankfurter und Frankfurt-Besucher die Möglichkeit, mit nur zwei Tagen Vorlauf ein Picknick zum Mitnehmen vorzubestellen. Für Outdoor-Fans bietet die Hoteltüche drei Varianten, allesamt regional und nachhaltig: Frankfurter Schmankerl, vegetarisches Picknick oder den mediterranen Cucina-Korb. Neben einer bunten Mischung aus süßen und herzhaften Snacks enthalten die Picknicks jeweils auch passende Getränke. Die Picknickkörbe to go gibt es nach Vorbestellung unter <https://www.flemings-hotels.de/angebote/picknick-to-go> für 59 Euro für zwei Personen, zuzüglich 100 Euro Korb-Pfand. Nach Abholung im Flemings Express Hotel Frankfurt geht es mit dem Picknick gleich ab ins Grüne. Zahlreiche Parks und Grünflächen laden im und um das Stadtzentrum zum Erholen ein.

Traditionell gut

Egal zu welcher Tageszeit – ein Picknick passt immer und verbindet Outdoor-Zeit mit Kulinarik. Der Frankfurter Picknickkorb mit regionalen Produkten lässt dabei keine Wünsche offen: Laugnbrezel mit Spundekäs, Eier und Grüne Soße sowie Kalbfleischpflanzer mit Senf und Kartoffelsalat sorgen für typisch hessisches Flair. Marinierte Tomaten und Gemüse Bulgur sowie Käsewürfel mit Feigensenf und Trauben ergänzen die deftigen Schmankerl. Als Nachtisch gibt es mit Ananas, Melone, Trauben und Boskop-Äpfeln frisches Obst und dazu einen gedeckten Apfelkuchen. Mit im Gepäck sind eine Flasche Apfelwein und eine Flasche Wasser, mit oder ohne Kohlensäure.

Fleischlos glücklich

Auch der vegetarische Picknickkorb steckt voller regionaler Spezialitäten. Baguettes mit Kräuterfrischkäse, Rote Bete Hummus mit Paprika und Karotten-Sticks 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 hier einen Ananas- und Melonenmix sowie einen Früchte-Crumble mit Vanillesauce. Mit im Korb stecken eine Flasche Wein und stilles oder kohlenstoffhaltiges Mineralwasser.

La Dolce Vita mitten in Frankfurt

Wer Lust auf ein Picknick mit Mittelmeer-Feeling hat, greift zum Cucina-Korb. Er enthält Quinoa, Avocado und marinierte Tomate, Focaccia 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 im Cucina-Korb einen versunkenen Kirschkuchen im Weck-Glas als Dessert. Passend dazu warten Mineralwasser und eine Flasche italienischer Wein.

Bestellung und Abholung:

Flemings Express Hotel Frankfurt
Poststraße 8, 60329 Frankfurt am Main
Telefon: 069 – 27 391 0
E-Mail: frontoffice.fra.express@flemings-hotels.com

Infos unter <https://www.flemings-hotels.de/angebote/picknick-to-go>

FLEMINGS

HOTELS

Über die Flemings Hotels:

Die Flemings Hotels mit Sitz in Frankfurt am Main wurden 1990 gegründet. Insgesamt zählen 14 Mid- bis Upscale-Hotels zur Flemings Gruppe: acht zentral gelegene City-Hotels der Marke Flemings Hotels & Restaurants in Frankfurt, München, Wien und Wuppertal sowie drei Franchisebetriebe der Steigenberger Hotels AG und der IntercityHotel GmbH, zwei Boardinghäuser der Marke „LiV'iN Residence by Flemings“ sowie das Savigny Hotel Frankfurt City. Die Flemings Gruppe ist in Deutschland und Österreich tätig und beschäftigt etwa 600 MitarbeiterInnen. Weitere Details unter www.flemings-hotels.de.

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