

# FLEMINGS

## HOTELS

### Picknick-Time in München: Regionale Schmankerl to go

**München, 16. August 2021 (w&p)** – Take it easy: Mit den neuen Picknickkörben der Flemings Hotels lassen sich ganz entspannt die grünen Seiten der Stadt entdecken. Ab sofort haben Münchner und München-Besucher die Möglichkeit, mit nur zwei Tagen Vorlauf ein Picknick zum Mitnehmen vorzubestellen. Für Outdoor-Fans bietet die Hotelküche drei Varianten, allesamt regional und nachhaltig: Münchner 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 Hotel München-City](#) oder im [Flemings Hotel München-Schwabing](#) geht es dann mit dem Picknick gleich ab ins Grüne. Der Englische Garten, der Olympiapark oder kleinere Grünflächen wie der Nußbaum-park bilden den perfekten Rahmen.

#### **Traditionell bayerisch, traditionell gut**

Egal zu welcher Tageszeit - ein Picknick passt immer und verbindet Outdoor-Zeit mit Kulinarik. Der Münchner Picknickkorb mit regionalen Produkten lässt dabei keine Wünsche offen: Laugenbrezen mit Obatztem, Krustenbauch mit Senf und Krautsalat sowie Bier-Radi sorgen für typisch bayerisches Flair. Tomaten-Brot-Salat mit Ziegenkäse und Vinaigrette sowie Käsewürfel mit Feigensenf und Trauben ergänzen die deftigen Schmankerl. Als Nachtisch gibt es mit Ananas, Melone und Trauben frisches Obst und dazu Früchte-Crumble mit Vanillesauce. Mit im Gepäck sind zwei Flaschen Tegernseer Helles 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 auch hier frisches Obst und Früchte-Crumble mit Vanillesauce. Mit im Korb stecken eine Flasche Wein und stilles oder kohlenensäurehaltiges Mineralwasser.

#### **La Dolce Vita mitten in München**

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.

# FLEMINGS

## HOTELS

### **Bestellung**

Telefon: 089-206 090 300

E-Mail: [conferenceservice.muc@flemings-hotels.com](mailto:conferenceservice.muc@flemings-hotels.com)

### **Abholung**

Flemings Hotel München-City  
Bayerstraße 47, 80335 München

Flemings Hotel München-Schwabing  
Leopoldstraße 130-132, 80804 München

### **Informationen**

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

### **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](http://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](mailto:maren.dragon@flemings-hotels.com)  
[www.flemings-hotels.com](http://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](mailto:flemings@wilde.de)  
[www.wilde.de](http://www.wilde.de)