

Daten, Zahlen, Fakten

Stand: 26. August 2019

Adresse:	Stadthausbrücke 10, 20355 Hamburg
Gründer und Geschäftsführer:	Marc Ciunis und Carsten von der Heide
Bauzeit:	2013 - 2018
Eröffnung:	Juni 2018
Gesamtfläche:	8.500 qm
Bauliche Besonderheiten:	Denkmalgeschütztes Gebäude, um 1900 erbaut
Designer:	Kate Hume, Joyce Wang, Stephen Williams Associates
Architekten:	Stephen Williams Associates in Kooperation mit David Chipperfield Architects
Mitarbeiterzahl:	Ca. 130
Zimmer:	Design by Kate Hume 114 Doppelzimmer (22 – 35 qm), 6 Junior Suiten (36 – 52 qm), 2 Suiten mit Balkon (70 qm), 4 Long Stay Apartments (62 qm) Alle Zimmer sind Nichtraucherzimmer
Ausstattung Zimmer:	Teilweise französische Balkon, kostenfreies WLAN, kostenfreie Minibar mit Softgetränken, kostenfreier Kaffee und Tee auf dem Zimmer (Nespresso Maschine mit Kaffee von Dallmayr), extralange Boxspringbetten (210 cm) von Hypnos, LCD Flachbildschirm, Safe, großzügiger Badbereich mit hochwertigen, hauseigenen Kosmetikprodukten, Entertainmentsystem „SuitePad“, Telefon, Lichtsystem „Dynalite“ von Philips
Preise:	Ab ca. 180,00 Euro exkl. Frühstück im Einzelzimmer, Frühstück Euro 35,00 pro Person

Gastronomie

JIN GUI:

Design by Joyce Wang, 200 qm, 110 Plätze inkl. Wintergarten und Außenplätzen im Innenhof, Lunch, Dinner, zwei Separees für Private Dining; Mirror Chamber mit 4 Tischen à 4 - 5 Personen, Susan Chamber für 10 - 11 Personen, Küchenrichtung: asiatisch inspirierte Küche mit regionalen und saisonalen Zutaten, wie z. B. Dim Sum, Sushi und Sashimi

Öffnungszeiten JIN GUI

Mittagstisch

Montag - Samstag: 12.00 Uhr - 17.00 Uhr

JIN GUI Karte

Montag - Samstag: 12.00 Uhr - 23.00 Uhr

Sonntag: 17.00 Uhr - 21.00 Uhr

brasserie:

Entwickelt von Stephen Williams, Interior Design by Kate Hume, 170 qm 130 Plätze inkl. Balkon, Frühstück à la carte, Lunch, Dinner, Küchenrichtung: Attraktive Auswahl von internationalen sowie französischen Speisen wie z. B. Meeresfrüchteplatte und Steak Tartar

Öffnungszeiten brasserie

Frühstück

Montag - Freitag: 6.30 Uhr - 11.00 Uhr

Samstag: 7.30 Uhr - 13.00 Uhr

Sonntag: 7.30 Uhr - 14.00 Uhr

Lunch

Montag - Freitag: 12.00 Uhr - 15.00 Uhr

Samstag: 14.00 Uhr - 15.00 Uhr

Dinner (à la carte Speisekarte erhältlich)

Montag - Freitag: 12.00 Uhr - 22.30 Uhr

Samstag: 14.00 Uhr - 22.30 Uhr

Sonntag: 15.00 Uhr - 22.30 Uhr

bar bleu: Design by Kate Hume, 34 qm, ca. 30 Plätze, Cocktails, Wein, Champagner und Spirituosen, Smokers-Lounge

Öffnungszeiten bar bleu

Täglich ab 16.00 Uhr

bar noir: Design by Stephen Williams, 170 qm, 250 Personen inkl. Wintergarten und Außenplätzen im Innenhof, separater Raucherraum, ganztägige große Auswahl an Cocktails, Weinen und Champagner sowie Kaffeespezialitäten mit Kuchen und Snacks

Öffnungszeiten bar noir

Täglich ab 10.00 Uhr

bar privé: Design by Stephen Williams, 95 qm, ca. 120 Personen, 30 qm Tanzfläche, DJ-Pult, Inhouse Catering, private und hauseigene kulturelle und musikalische Veranstaltungen

Öffnungszeiten bar privé

Nach Absprache

salons - Eventbereich: Design by Einrichtungshaus Bornhold, 220 qm, drei Räume mit 10 bis 28 Plätzen (zwei mit Balkon), Breakout-Zone, moderne und hochwertige Konferenztechnik, Nutzung als Tagungsraum und Private Dining, feste Block Bestuhlung

salon 1 Orangerie

10 - 12 Plätze, 30 qm

salon 2 Château

24 - 28 Plätze, 66 qm

salon 3 Bibliothèque

12 - 14 Plätze, 52 qm

Breakout-Zone

Für ca. 40 Personen, 54 qm

TORTUE

HAMBURG

Kontakt:

HGH Hotelgesellschaft mbH
TORTUE HAMBURG
Angelika Kopf
Public Relations
Stadthausbrücke 10, 20355 Hamburg
M: +49. 179 46 29 471
pr@tortue.de
www.tortue.de