

Daten, Zahlen, Fakten

Stand: 12. Oktober 2018

Adresse:	Stadthausbrücke 10, 20355 Hamburg
Gründer und Geschäftsführer:	Marc Ciunis und Carsten von der Heide
Hotelleitung:	Anne-Marie Bauer
Bauzeit:	2013 - 2018
Eröffnung:	Juni 2018
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
Gesamtfläche:	8.500 qm
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 und Tee von ChariTea), extralange Boxspringbetten (210 cm), LCD Flachbildschirm, Safe, großzügiger Badbereich mit hochwertigen, hauseigenen Kosmetikprodukten, Entertainment-system „SuitePad“, Telefon, Lichtsystem „Dynalite“ von Philips.
Preise:	Ab ca. 180,00 Euro exkl. Frühstück im Einzelzimmer
Fitness:	Fitnessbereich (40 qm) mit innovativen Sportgeräten

HGH HOTELGESELLSCHAFT MBH

Stadthausbrücke 10 · 20355 Hamburg

T +49. 40. 33 44 14 00 · info@tortue.de · www.tortue.de

HRB 133365 Amtsgericht Hamburg · USt-IdNr. DE 296 745 363 · St.- Nr. 48 731 037 66

Geschäftsführer: Marc Ciunis, Carsten von der Heide

Hamburger Sparkasse · IBAN DE 84 2005 0550 1241 1546 48 · SWIFT (BIC) HASPDEHHXXX

Gastronomie

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 9.00 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

rooftop: (Opening 2019)
200 qm, ca. 100 Plätze, vielseitige Auswahl an Getränken, kleine Speisen

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 Personen, Susan Chamber für 10 Personen, Küchenrichtung: asiatisch inspirierte Küche mit regionalen und saisonalen Zutaten, wie z. B. Dim Sum, Sushi und Sashimi

Öffnungszeiten JIN GUI

Montag bis Samstag: 12.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Sonntag: Ruhetag

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 - 12.00 Uhr

Sonntag: 7.30 Uhr - 14.00 Uhr

Lunch

Montag - Freitag: 12.00 Uhr - 15.00 Uhr

Samstag: 12.30 Uhr - 15.00 Uhr

Dinner (a la Carte Speisekarte erhältlich)

Montag - Freitag: 12.00 Uhr - 22.30 Uhr

Samstag: 12.30 Uhr - 22.30 Uhr

Sonntag: 15.00 Uhr - 22.30 Uhr

TORTUE

HAMBURG

salons - Eventbereich:

Design by Einrichtungshaus Bornhold, 220 qm, drei Räume mit 10 bis 24 Plätzen (zwei mit Zugang zum Balkon), Breakout-Zone, moderne und hochwertige Konferenztechnik, Nutzung als Meeting Space und Private Dining Salons, feste Block Bestuhlung

salon 1 Orangerie

10 Plätze, 30 qm

salon 2 Château

24 Plätze, 66 qm

salon 3 Bibliothèque

12 Plätze, 52 qm

Breakout-Zone

Für ca. 40 Personen, 54 qm

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

HGH HOTELGESELLSCHAFT MBH

Stadthausbrücke 10 · 20355 Hamburg

T +49. 40. 33 44 14 00 · info@tortue.de · www.tortue.de

HRB 133365 Amtsgericht Hamburg · USt-IdNr. DE 296 745 363 · St.- Nr. 48 731 037 66

Geschäftsführer: Marc Ciunis, Carsten von der Heide

Hamburger Sparkasse · IBAN DE 84 2005 0550 1241 1546 48 · SWIFT (BIC) HASPDEHHXXX

 A MEMBER OF DESIGN HOTELS