

Daten – Zahlen – Fakten

Stand Januar 2018

Adresse: Stadthausbrücke 10, 20355 Hamburg (vorläufig: Stadthausbrücke 4, 20355 Hamburg)

Gründer und Geschäftsführer: Marc Ciunis und Carsten von der Heide

Hotelleitung: Anne-Marie Bauer

Bauzeit: 2013 - 2018

Eröffnung: Frühjahr 2018

Designer / Architekten: Kate Hume, Joyce Wang, Stephen Williams Associates, David Chipperfield Architects

Mitarbeiterzahl: Ca. 110

Gesamtfläche: 8.500 qm

Zimmer: 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: Teilweise französische Balkon, kostenfreies WLAN, kostenfreie Minibar mit Softgetränken, Nespresso Maschine für Kaffee und Tee, extralange Boxspringbetten (210 cm), LCD Flachbildschirm, Safe, großzügiger Badbereich mit hochwertigen, hauseigenen Kosmetikprodukten, Entertainmentsystem, Telefon, Lichtsystem „Dynalite“ von Philips

Preise: Ab 180,00 Euro exkl. Frühstück

Fitness: Fitnessbereich (40 qm) mit innovativen Sportgeräten

Bauliche Besonderheiten: Denkmalgeschütztes Gebäude, um 1900 erbaut

Gastronomie:

- **brasserie:** 170 qm, 130 Plätze inkl. Balkon, Frühstück à la carte, Lunch, Dinner, Küchenrichtung: deutsch inspirierte, französische Küche, wie z. Bsp. Meeresfrüchteplatte und Steak Tartare
- **bar bleu:** 34 qm, ca. 30 Plätze, Cocktails, Wein, Champagner und Spirituosen, Smokers-Lounge
- **bar noir:** 220 qm, 150 Plätze inkl. Wintergarten und Außenplätzen im Innenhof, separater Raucherraum, ganztägige große Auswahl an Cocktails, Weinen und Champagner sowie Kaffeespezialitäten mit Kuchen und Snacks

TORTUE

HAMBURG

- **bar privé:** 125 qm, ca. 100 Plätze, Tanzfläche, DJ-Pult, Inhouse Catering, private und hauseigene kulturelle und musikalische Veranstaltungen
- **rooftop:** 200 qm, ca. 100 Plätze, vielseitige Auswahl an Getränken, kleine Speisen
- **salons – Eventbereich:** 220 qm, drei Räume mit 10 bis 26 Plätzen (zwei mit Zugang zum Balkon), Breakout-Zone, moderne und hochwertige Konferenztechnik, Nutzung als Meeting Space und Private Dining Salons
- **JIN GUI:** 200 qm, 160 Plätze inkl. Wintergarten und Außenplätzen im Innenhof, Frühstücksbuffet, Lunch, Dinner, zwei Separees für Private Dining, Küchenrichtung: asiatisch inspirierte Küche mit regionalen und saisonalen Zutaten, wie z. Bsp. Dim Sum, Dumplings, Sushi, Sashimi und „Sticks“

Kontakt

HGH Hotelgesellschaft mbH

TORTUE HAMBURG

Angelika Kopf – Public Relations

Stadthausbrücke 4, 20355 Hamburg

M +49. 179 46 29 471

pr@tortue.de

www.tortue.de

