

Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte
Tel: +49 (0)30-91505501
Fax: +49 (0)3212-3156278

Email: rs@die-schneiderei-berlin.de
Web: <http://www.tertianum-residences.com/>

Brasserie Colette Tim Raue Berlin

Berlin im April 2017 (rs). Seit April 2016 ist die von Spitzenkoch Tim Raue konzipierte Brasserie Colette Tim Raue in der deutschen Hauptstadt zuhause. Perfekt gelegen in der Passauer Straße, vis à vis des KadeWe und nur wenige Schritte vom Kurfürstendamm entfernt, ist ein Ort entstanden, der Jung und Alt anspricht, traditionelle Elemente mitbringt und kulinarisch leicht zu verstehen ist.

Die Brasserie Colette Tim Raue hat demnach sowohl atmosphärisch als auch kulinarisch, so einiges zu bieten. Echte Wohlfühl-Küche präsentiert die Colette-Speisekarte mit Gerichten wie „Coq au vin vom Stubenküken“, „Thunfischtatar mit Gurke und Gurkeneis“, „Thunfisch Niçoise, grüne Bohne, Kartoffel, Sardelle, Paprika, Ei, Olive, Artischocke“ oder „Steak frites, pommes allumettes“ sowie „Madeleines, Schokoladeneis, Mangocurd und Eierlikör“.

Das von den Berliner Architekten Ester Bruzkus und Patrick Batek entworfene Interieur setzt das kulinarische Konzept fort: Klassische Brasserie-Elemente wie durchlaufende Sitzbänke, Mosaikböden, Vintage-Brasseriestühle, antike Spiegel und Marmortische sorgen für ein gewisses Maß an Intimität. Moderne Materialien wie dunkelgrau gestrichene Wände und Parkett aus Räumereiche lockern das Ambiente auf und sorgen für ein zeitgemäßes Flair. Besonderer Blickfang im Berliner Colette Tim Raue ist die historische Wandverkleidung aus Apotheker-Schränken, die gegenüber der Bar eingebaut wurde. Aber auch die ehemaligen Bänke eines französischen Zugs, an denen Gäste Platz nehmen können, vermitteln französischen Charme und Gemütlichkeit.

Für die operative Umsetzung des Colette Konzeptes zeichnet Steve Karlsch als Kulinarischer Direktor verantwortlich. Der gelernte Koch heuerte erstmals 2004 bei Tim Raue an und begleitete diesen bis Mitte 2012. Anschließend war er als Küchendirektor des Grand Tirolia Kitzbühel tätig. Karlsch wird vor Ort von Küchenchef Dominik Obermeier und Restaurantleiterin Bianca Zedler unterstützt.

Das Colette Tim Raue befindet sich in der Passauer Straße 5 in 10789 Berlin und ist Mittwoch bis Sonntag von 12 bis 15.30 Uhr sowie von 18 bis 23 Uhr geöffnet. Reservierungen können per Email an office@brasseriecoletteberlin.de, telefonisch unter 030/21992174 oder online unter www.brasseriecolette.de getätigt werden.



Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte
Tel: +49 (0)30-91505501
Fax: +49 (0)3212-3156278

Email: rs@die-schneiderei-berlin.de
Web: <http://www.tertianum-residences.com/>

Tertianum Premium Residences

„Colette Tim Raue“ ist eine eigenständige Gesellschaft, die zur Tertianum Premium Residences Gruppe gehört. Die Tertianum Premium Residences stehen für ein urbanes und selbstbestimmtes Leben – inklusive Fünf-Sterne-Service, anspruchsvollem Sport-, Kultur- und Gourmet-Programm. Insgesamt 281 individuelle Wohnungen und 68 Apartments auf über 35.000 qm Nutzfläche mit teils vollstationären Pflegeplätzen stehen Bewohnern in innerstädtischen Premium-Lagen wie dem Münchener Glockenbachviertel, der Konstanzer Hafenpromenade und vis à vis des Berliner KaDeWe zur Verfügung. Dabei überzeugen die Zwei- bis Vier- Zimmer-Wohnungen mit jeglichem Komfort. Ein elegantes Spa, ein ausgezeichnetes Bewohner-Restaurant, ein individuell nutzbarer Weinkeller, eine hauseigene Bibliothek und vieles mehr runden das Angebot ab. Die Tertianum Premium Residences in München, Berlin und Konstanz sind Tochterbetriebe der in Berlin ansässigen DPF AG. Die DPF AG ist eine nicht börsennotierte Aktiengesellschaft, die sich auf die Investition und das Management von zukunftsweisenden Wohnformen spezialisiert hat. Weitere Informationen sind unter <http://www.dpf-investment.de> zu finden.