



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 München

Berlin/München im April 2017 (rs). Bereits seit Dezember 2015 ist München um eine kulinarische Institution reicher, denn mit dem Colette Tim Raue eröffnete damals das erste „Tim Raue-Restaurant“ außerhalb von Berlin. Und wie der Name bereits suggeriert, handelt es sich dabei um ein klassisch französisches Brasserie-Konzept, das eine echte Wohlfühl-Küche in intemem Ambiente bietet. Die Entscheidung für ein französisches Konzept fiel Raue leicht. Schließlich wurde er für das Projekt von den Tertianum Premium Residences als kulinarischer Partner angeheuert, um für Bewohner der exklusiven Residenzen aber auch für Gäste von außerhalb ein Restaurant-Konzept zu entwickeln, das Jung und Alt anspricht, traditionelle Elemente mitbringt und kulinarisch leicht zu verstehen ist. All das vereint der mit zwei Michelin Sternen und 19 Gault&Millau Punkten ausgezeichnete Spitzenkoch mit der französischen Brasserie-Küche: Auf der Colette-Karte finden Gäste daher Gerichte wie „Coq au vin vom Stubenküken“, „Thunfischtatar mit Gurke und Gurkeneis“, „Thunfisch Niçoise, grüne Bohne, Kartoffel, Sardelle, Paprika, Ei, Olive, Artischocke“ sowie „Madeleines, Schokoladeneis, Mangocurd und Eierlikör“.

Das von den Berliner Architekten Ester Bruzkus und Patrick Batek entworfenen Innenarchitektur-Konzept 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 Design-Elemente wie grüne Lederpolster, dunkelgrau gestrichene Wände und schwarz gebeiztes Holzparkett lockern das Ambiente auf und bringen zeitgemäßes Flair mit. Besonderer Blickfang sind der geschwungene Tresen mit der durchgehenden Messingplatte, die historischen Bahnhofslampen sowie die ehemaligen Bänke eines französischen Zugs, an denen Gäste Platz nehmen können.

Für die operative Umsetzung des Colette Konzeptes an den drei Tertianum Standorten München, Berlin und Konstanz zeichnet Steve Karlsch als Kulinarischer Direktor verantwortlich. Der gelernte Koch heuerte erstmals 2004 bei Tim Raue an und begleitete diesen bis Ende 2010. Anschließend war er als Küchendirektor des Grand Tirolia Kitzbühel tätig. Karlsch wird vor Ort von Küchenchef Maurizio Demuro und Restaurantleiter Wilhelm Ketteler unterstützt.

Das Colette Tim Raue befindet sich in der Klenzestraße 72 in 80469 München und ist Mittwoch bis Sonntag von 12 bis 15 Uhr sowie von 18 bis 23 Uhr geöffnet. Reservierungen können per



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/>

Email an office@brasseriecolettemuenchen.de oder online unter www.brasseriecolette.de getätigt werden.

Tertianum Premium Residences

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 Hafepromenade und vis à vis des Berliner KaDeWe zur Verfügung. Dabei überzeugen die Zwei- bis Vier- Zimmer-Apartments mit jeglichem Komfort. Ein eleganter Spa, ein ausgezeichnetes Bewohner-Restaurant, ein individuell nutzbarer Weinkeller, eine hauseigene Bibliothek und vieles mehr runden das Angebot ab. Das Konzept der Tertianum Premium Residences wurde ursprünglich in der Schweiz entwickelt und ist seit 2000 auch in Deutschland zu finden. Die Tertianum Premium Residences in München, Berlin und Konstanz sind Betriebe der in Berlin ansässigen DPF AG. Die DPF AG ist eine nicht börsennotierte Aktiengesellschaft.