



PETIT NOËL WEIHNACHTSMARKT IM TORTUE HAMBURG

Hamburg, 18. November 2023 – In diesem Winter lädt das TORTUE HAMBURG wieder zu einem einzigartigen Wintererlebnis im Innenhof des Hotels ein: Der petit Noël Weihnachtsmarkt lockt mit hausgemachten Leckereien und einer eigenen Eisstockbahn

Seit dem 17. November bis zum 23. Dezember verwandelt sich der französische Innenhof des Hotels in eine winterliche Erlebniswelt. Inmitten des geschäftigen Treibens in den Hamburger Stadthöfen, bildet der petit Noël Weihnachtsmarkt montags bis samstags von 15.00 Uhr bis 22.00 Uhr und sonntags von 15.00 Uhr bis 20.00 Uhr das weihnachtliche Herzstück des TORTUE HAMBURG.

Das Angebot an Speisen lockt mit frischen Pinsen aus dem Ofen (Raclette Käse oder Elsässer Art) und hausgemachter Gulaschsuppe mit Baguette. Getränke werden aus dem comptoir gereicht: Hot Black Forest Punsch, Hot Buttered Rum, alkoholfreier Hot Tiger Punsch sowie Perrier-Jouët Champagner und Noam Bier bieten eine genussvolle Auswahl an heißen und kalten Drinks.

Wer Unterhaltung sucht, kann auf der TORTUE Eisstockbahn spielerisch sein Können testen. Buchbar ist diese für jeweils zwei Stunden. Schwebende Lichtkugeln, festliche Dekoration, sowie der Winterpavillon des pan-asiatischen Restaurants JIN GUI laden zum Verweilen ein.

Wer noch auf der Suche nach passenden Weihnachtsgeschenken ist, ist herzlich eingeladen, dem atelier TORTUE - gelegen gegenüber der Hotelrezeption - einen kleinen Besuch abzustatten. Hier gibt es an den Adventswochenenden Highlights aus Kulinarik und Lifestyle zu entdecken. Die Geschäftsführer Marc Ciunis und Carsten von der Heide freuen sich auf die Weihnachtszeit: „Diese besondere Zeit hat sich für uns über die Jahre zu einem absoluten Highlight entwickelt. Wir freuen uns sehr darauf, unsere Gäste in festlicher Atmosphäre willkommen zu heißen und den Jahresabschluss gemeinsam zu zelebrieren!“

Pressekontakt:

HGH Hotelgesellschaft mbH

TORTUE HAMBURG

Angelika Kopf - Public Relations

Stadthausbrücke 10, 20355 Hamburg

M +49.179 46 29 471, pr@tortue.de