

## Pressemitteilung



## Neuer Gästeservice im TORTUE HAMBURG

Hamburg, im April 2022 - Die Hotelgäste des TORTUE HAMBURG dürfen sich ab sofort auf eine ganz besondere Begrüßung zum Start ihres Aufenthalts freuen. Das Team rund um Marc Ciunis und Carsten von der Heide verwöhnt mit einer ganz speziellen Kreation im Zeichen der 60er Jahre.

Unter dem Motto „Sip `n Lift“ werden die Hotelgäste des Hamburger Hotspots ab sofort nicht nur mit einem freundlichen Lächeln begrüßt, sondern mit einer TORTUE HAMBURG-Cocktailkreation überrascht. Für den perfekten Start ins Wochenende serviert das TORTUE-Team einen kostenfreien Welcome Drink aus Negroni, Espresso Martini und Le Pont. „Selbstverständlich wird jeder Drink von unserem TORTUE-Team frisch gemixt“, so Geschäftsführer Marc Ciunis. „Dabei wird nicht nur der Gaumen verwöhnt, auch die Augen kommen auf ihre Kosten. Der Drink wird nämlich auf einem Barwagen im Stil der 60er Jahre präsentiert. Das ist schon ein echter Hingucker!“, schwärmt Ciunis. Genau wie die Übernachtung in dem Boutiquehotel ist der Wagen etwas ganz Besonderes. Er wurde speziell für Marc Ciunis und sein Team entworfen, hergestellt und gebrandet.

Den Gästen gefällt es: „Wir bieten diesen Service all unseren Hotelgästen an, die am Freitag oder Sonnabend zwischen 14 und 17 Uhr anreisen. Erst ein „Sip“ - einen Schluck -, dann in Richtung Zimmer abheben - „lift“. Viele Gäste werfen ihre Pläne nach diesem Welcome Drink allerdings erst einmal über Bord und verlängern das wohlige Gefühl des Ankommens in einem unserer Restaurants oder in unseren Bars“, so Ciunis. Und genau das ist es, was sich das TORTUE HAMBURG-Team wünscht: die Gäste willkommen zu heißen und ihnen eine Auszeit aus dem Alltag zu spendieren.

# TORTUE

HAMBURG

Das TORTUE HAMBURG eröffnete im Juni 2018 in den Hamburger Stadthöfen. Auf einer Gesamtfläche von 8.500 qm verteilen sich insgesamt 128 Zimmer. Ein Boutique-Hotel im Herzen Hamburgs - modern, komfortabel, individuell. Internationales Flair, das gemütlich und modern zugleich ist - gelebte Urbanität. Im Vordergrund steht die Gastronomie, die mit einem Asia-Restaurant, einer Brasserie und mehreren Bars einen neuen Hotspot für Gäste aus aller Welt aber vor allem auch für die Hamburger bietet.

Entwickelt wurde das Projekt durch die Projektentwicklungsgesellschaft Quantum, die gleich zwei Gastro-Profis als Geschäftsführer mit an Bord holten: Marc Ciunis und Carsten von der Heide. Das Interior Design schuf Kate Hume aus Amsterdam, die in Hong Kong lebende Interior Designerin und Architektin Joyce Wang prägt die Gestaltung des JIN GUI und Stephen Williams Associates aus Hamburg zeichnete sich als Entwurfsarchitekt für die historischen Bereiche in Kooperation mit David Chipperfield Architects sowie als Interior Designer für die bar noir und bar privé verantwortlich.

Weitere Informationen unter [www.tortue.de](http://www.tortue.de)

## **Kontakt**

HGH Hotelgesellschaft mbH  
TORTUE HAMBURG  
Angelika Kopf - Public Relations  
Stadthausbrücke 10, 20355 Hamburg  
M +49. 179 46 29 471, [pr@tortue.de](mailto:pr@tortue.de)