



# TERTIANUM

PREMIUM RESIDENCES

## **Tertianum und Brasserie Colette: Mehr Menü-Auswahl für alle Generationen**

**Berlin, im Juni 2023: Genuss kennt kein Alter – ganz nach diesem Motto gehört zum Standortkonzept der Tertianum Residenz Berlin die Brasserie Colette Tim Raue. Hier können sich Restaurantgäste und Bewohner der Residenz gleichermaßen von einer modern interpretierten französischen Küche verwöhnen lassen. Nach einer erfolgreichen Testphase bietet die Brasserie Colette jetzt dauerhaft eine größere Menü-Auswahl an.**

Nachdem die im ersten Quartal angebotenen Menüs bei den Gästen der Brasserie auf große Begeisterung stießen, ist die größere Menü-Auswahl jetzt fester Bestandteil der Speisekarte. Die Gäste haben dabei die Wahl zwischen den drei verschiedenen 5-Gang-Menüs „Colette classique“, „Colette vegan“ und „La sélection de Tim Raue“. Letzteres besteht aus besonderen Kreationen, die der Berliner Zwei-Sterne-Koch persönlich ausgewählt hat. Zum Lunch von 12:00 bis 14:30 Uhr kann man in der Brasserie Colette in Berlin eine reduzierte Auswahl als 3- bzw. 4-Gang Menüs sowie das spezielle Lunch-Angebot „la table dressée“ genießen.

Das Konzept von Tertianum und der Brasserie Colette Tim Raue ist auf den ersten Blick außergewöhnlich: Das Bewohnerrestaurant der Seniorenresidenz Tertianum und das gehobene Restaurant Brasserie Colette werden aus einer Küche bedient. Auf den zweiten Blick ist die Verbindung selbstverständlich, denn kulinarischer Genuss bringt für alle Generationen Lebensfreude und Sinneserlebnis mit sich. „Die Küche ist anspruchsvoll, denn die Gäste der Brasserie Colette und der Bewohnerrestaurants in den Tertianum Premium Residenzen sind in der Regel Kenner kulinarischer Genüsse, ob durch das Reisen, den Beruf oder die persönliche Leidenschaft“, sagt Küchendirektor Dominik Obermeier. Die anspruchsvolle Küche in beiden Restaurants ist geprägt durch Abwechslung und Qualität – vom lokalen Bäcker über regionale Metzger bis hin zum eigenen Kräutergarten in der Berliner Residenz. Die Liebe zu hochwertigen Lebensmitteln steckt in jedem Gericht. Das wird besonders in den fein abgestimmten Menüfolgen deutlich. Typisch Tim Raue stehen auch hier die Aromen von Süße, Säure und Schärfe im Zentrum. Die Gäste sind mit dem Menü eingeladen, sich Zeit für den kulinarischen Genuss zu nehmen – am besten in guter Gesellschaft und wer mag mit ausgewählten Weinen. Auch bei der Weinauswahl setzt die Brasserie Colette Tim Raue auf einen gekonnten Mix und Qualität. So finden sich auf der Weinkarte sowohl weltbekannte Weingüter aus allen wichtigen Anbaugebieten Frankreichs als auch spannende und internationale Neuentdeckungen.

Mit den regelmäßig wechselnden Menüs bietet die Brasserie ein Highlight für Jung & Alt: „Die Brasserie Colette hat so viele Besonderheiten, angefangen mit Tim Raue, der das französische Brasserie-Konzept von Aromatik bis hin zur Präsentation entwarf und als kulinarischer Berater bis heute an unserer Seite ist. Auch die Atmosphäre, die von unserem wunderbaren Interior geprägt ist, setzt Akzente. Vom Küchen- bis hin zum Serviceteam, alle möchten dem Gast besondere Momente schaffen“, sagt Dominik Obermeier und freut sich auf das Feedback seiner Gäste – egal in welchem Alter.

Weitere Informationen finden Sie unter: [www.brasseriecolette.de](http://www.brasseriecolette.de) oder [www.zuhause-im-tertianum.de](http://www.zuhause-im-tertianum.de)



# TERTIANUM

PREMIUM RESIDENCES

## Pressekontakt:

Annett Oeding | Strategie & Kommunikation

T: +49 (0)40-334 424 56 | M: +49 (0)172-327 94 38 | E: a.oeding@aosk.de

Unternehmenssprecherin Tertianum Premium Group & DPF Group:

Amelie Drews – Head of Marketing & PR, E: ad@dpf-investment.de

## Über die Tertianum Premium Group

Die Tertianum Premium Group bietet ein Portfolio aus verschiedenen Angeboten von Wohnen über Fürsorge bis hin zu Genuss für die Gesellschaftsgruppe der Älteren und Längerlebenden und ist seit 2014 Teil der DPF Group mit Hauptsitz in Berlin. Die vielfältigen Konzepte sind für den Nutzer, aber auch für die gesellschaftliche Wahrnehmung generationenkompatibel. Im Zentrum steht dabei jeweils die Ausrichtung auf die Selbstbestimmtheit und die individuellen Bedürfnisse des Einzelnen. 350 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Tertianum Premium Group gestalten täglich einen erfüllten und vielseitigen Alltag, ob in den Tertianum Premium Residences, in den Tertianum Suites oder in der Brasserie Colette Tim Raue. Die Philosophie der Tertianum Premium Group wird im Credo „Leben kennt kein Alter“ zusammengefasst: Nicht das Alter bestimmt das Leben, sondern altersgerechte Angebote und Services gestalten ein Leben, in dem das Alter keine Rolle spielt.

Weitere Informationen zur Tertianum Premium Group finden Sie unter [www.tertianum.de](http://www.tertianum.de).