

BRASSERIE

Colette

TIM RAUE

RESTAURANT & EVENT-LOCATION
BERLIN

BRASSERIE



TIM RAUE

KONZEPT

Die Brasserie Colette Tim Raue ist an drei Standorten in Deutschland vertreten. In Berlin, München und Konstanz zuhause, wird ein modernes Brasserie-Konzept präsentiert, das durch sein stilvolles Interieur überzeugt und durch sein kulinarisch vielseitiges Angebot überrascht.

Der Name Colette ist übrigens eine Hommage an eine gleichnamige Madame, die vor knapp 30 Jahren einen kleinen Crêpe-Wagen am Strand von Biscarrosse bewirtschaftete. Und genau dort aß Tim Raue als Kind einen perfekten Crêpe, der mit Banane, gesalzener Butter und Vanille-Eis süß, salzig und cremig zugleich war – und damit für immer im kulinarischen Gedächtnis des Spitzenkochs blieb.





Konzipiert wurde das Restaurant von Sternekoch Tim Raue. Der mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnete Spitzenkoch interpretiert die Brasserie-Küche ganz neu und überrascht die Gäste mit französischen Klassikern, die dennoch seine unverkennbare Handschrift klar erkennen lassen. Gerichte mit Austern, Thunfischtatar, Bouillabaisse, Hummer und Pulpo überraschen so durch unerwartete Geschmackskombinationen aus süß, sauer und scharf und machen den Besuch in der Brasserie Colette zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis.

ERBINE
nen, Paprika
LUPPOLVAIN
ungut, Kaffee & Oregano
LAMPBUCKEN
strudeltig, Patatrouille
MACARON
Lorende, Buttermilch
574





SPEISEN

Die Gäste erwartet eine reiche Auswahl an französischen Köstlichkeiten à la Tim Raue. Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne aus unserem kulinarischen Angebot auch ein individuelles Menü zusammen.

3 - G A N G M E N Ü

LINSENSUPPE

*Speck / Brunnenkresse
Crème fraîche*

LAMMSTELZE

*Essigkirsche / Zwiebel
Blumenkohl*

CRÈME BRÛLÉE

*Meringue / Papaya
Orangenblüte*

39 € pro Person

5 - G A N G M E N Ü

3 FINES DE CLAIRE AUSTERN

RINDERCARPACCIO

*Melone / Aubergine / Ziegenkäse
Pinienkerne*

BOUILLABAISSE

Safran / Rouille

THUNFISCH NIÇOISE

Bohnen / Artischocke / Sardellenmayo

TARTE TATIN

Meersalz / Apfel / Calvados

69 € pro Person



== GETRÄNKE ==

Auch bei der Weinauswahl setzt die Brasserie Colette Tim Raue auf Vielfalt und Qualität. So finden sich auf der Weinkarte sowohl weltbekannte Weingüter aus allen wichtigen Anbaugebieten Frankreichs, als auch spannende und internationale Neuentdeckungen. Mit den Weinen von Jochen Dreissigacker und Markus Schneider sind auch zwei deutsche Winzer auf der Karte vertreten, mit denen Tim Raue bereits seit Jahren zusammenarbeitet. Selbstverständlich gehören auch edle Brände, Schnäpse sowie Bier, Soft- und Heißgetränke zu unserem Angebot. Gerne stehen wir Ihnen bei der Auswahl beratend zur Seite.

INTERIEUR

Das von den Berliner Architekten Bruzкус und Batek entworfene Interieur setzt das kulinarische Konzept fort: Klassische Brasserie-Elemente wie durchlaufende Sitzbänke, Mosaikböden, Vintagestühle, antike Spiegel und Marmorische sorgen für ein gewisses Maß an Intimität. Moderne Materialien wie dunkelgrau gestrichene Wände, Parkett aus Räumereiche und bunte florale Kissen lockern das Ambiente auf und sorgen für ein zeitgemäßes Flair. Aber auch die ehemaligen Bänke eines französischen Zugs, an denen Gäste Platz nehmen können, vermitteln an allen drei Standorten französischen Charme und Gemütlichkeit.





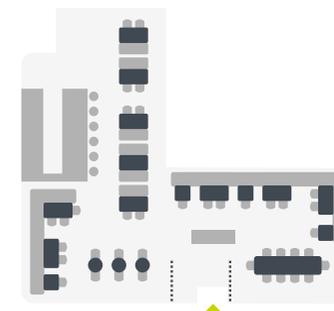
RAUM-SZENARIEN

GEEIGNET FÜR

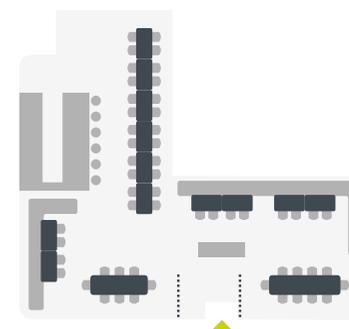
*Dinner, Steh-Empfang, Shootings,
Produktpräsentationen,
Familienfeiern*

FLÄCHE 126 m²

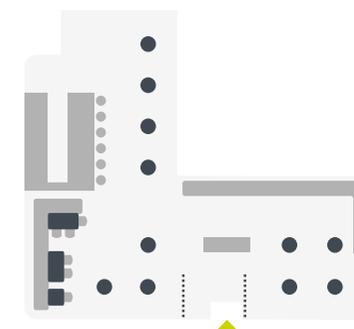
EXKLUSIV BUCHBAR



BRASSERIE 60 Pax



DINNER 30-75 Pax



STEH-EMPFANG 30-180 Pax

*Das stilvolle und gemütliche Interieur sowie das vielseitige
kulinarische Angebot machen die Brasserie perfekt für jeden Anlass:
Egal ob Frühstück, Buffet, Lunch oder Dinner – die Brasserie Colette
bietet die perfekte Kulisse für jede Art von Veranstaltung!*

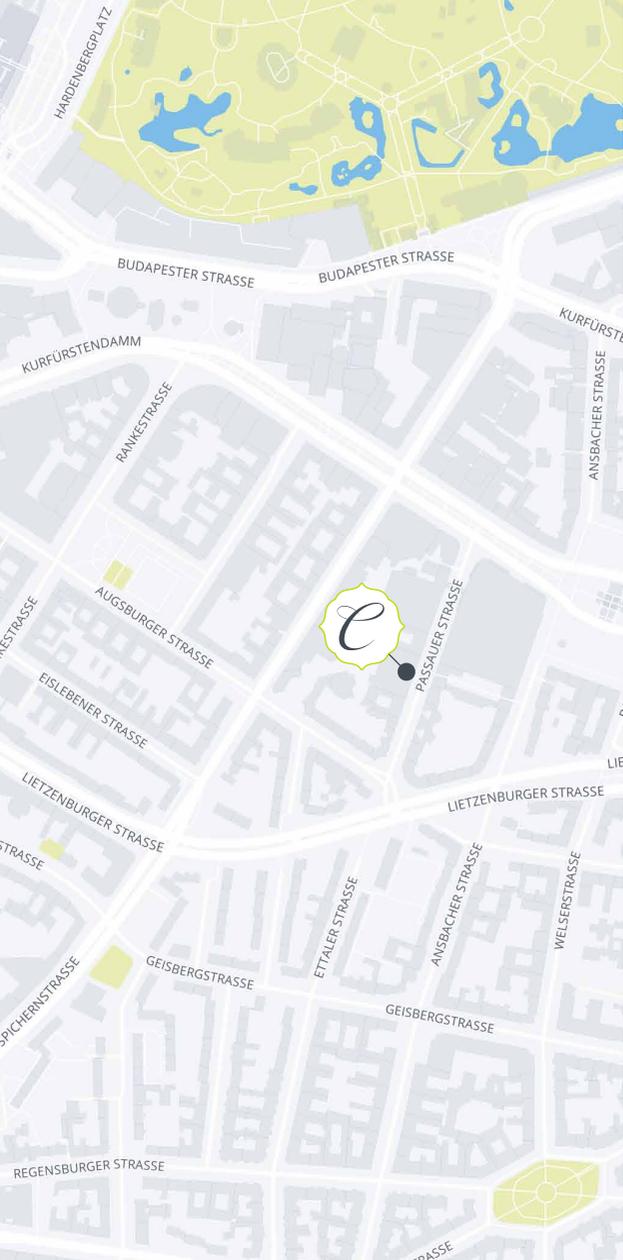


==== CATERING ====

Doch auch außerhalb unserer schönen Colette-Location müssen Sie nicht auf die französischen Köstlichkeiten à la Tim Raue verzichten. Egal ob Sommerfest, Weihnachtsparty, Firmenfest oder ein besonderes Frühstück oder Empfang: gerne kommt die Brasserie Colette Tim Raue auch zu Ihnen und macht Ihr Event mit seinen kulinarischen Highlights zu etwas ganz Besonderem. Dabei können Sie sich aus unserem reichen Caterings-Angebot je nach Veranstaltung und Vorlieben ein Menü aussuchen oder sich von uns ein individuelles Angebot zusammenstellen lassen.







LAGE

Die im April 2016 eröffnete Brasserie Colette Berlin vis à vis des KaDeWes liegt mitten in der City-West.

Die Nachbarschaft ist geprägt von vielfältigen Shoppingmöglichkeiten, beliebten Restaurants & Bars sowie bekannten Kultur-Institutionen.

Durch die zentrale Lage ist eine optimale Anbindung an öffentliche Verkehrsmittel gewährleistet.

ENTFERNUNGEN NAHVERKEHR

U-BAHNSTATION .. 290 m

HAUPTBAHNHOF .. 4,0 km

MESSE 4,3 km

ZENTRUM 6,8 km

KONTAKT

BRASSERIE COLETTE TIM RAUE

Passauer Straße 5-7
10789 Berlin

Ansprechpartner:
Stefan Grill

T 030 21 992 174

M berlin@brasseriecolette.de

W www.brasseriecolette.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag bis Sonntag
12:00 Uhr bis 15:00 Uhr
18:00 Uhr bis 23:00 Uhr

BRASSERIE

Colette

TIM RAUE

Eine Beteiligung der



BRASSERIECOLETTE.DE