



BERLINER FERNSEHTURM
BANKETTMAPPE 2020



ALLGEMEINES	
Kontakt	3
Daten Berliner Fernsehturm	4
Räumlichkeiten	5
SPEISEN UND GETRÄNKE	
Frühstück	8
Zeitreise Menüs	9
Büfett „Historische Klassiker“	14
Büfett „Regional Berlin-Brandenburg“	15
Büfett „Zeitreise“	16
Büfettergänzungen	17
Kaffee und Kuchen	18
Fingerfood und Snacks	19
Getränke (Auszug aus der Getränkekarte)	21
Getränkepauschalen	23
VERANSTALTUNGEN	
Standesamtliche Trauung	24
Anzahlung Stornobedingungen	25
WISSENSWERTES	
Eintrittspreise Öffnungszeiten	26
Anfahrt Adresse	27
Impressum	28

IHRE ANSPRECHPARTNER



Marco Wendt
Sales Manager
Tel. +49 (0)30 247 575 66
E-Mail m.wendt@tv-turm.de



Patrick Funke
Reservierungs- und Veranstaltungsleiter
Tel. +49 (0)30 247 575 27
E-Mail p.funke@tv-turm.de

Wir freuen uns darauf, Sie im Berliner Fernsehturm begrüßen zu dürfen.

SEHR GEEHRTE GÄSTE!

Herzlich willkommen im Berliner Fernsehturm!

Seit 50 Jahren können unsere Besucher auf der Aussichtsetage den Blick über Berlin genießen oder im Drehrestaurant Sphere Genuss und 360° Panorama verbinden. Der Turm und auch die Menschen dahinter haben eine bewegte Geschichte und einige Mitarbeiter sind sogar seit drei oder vier Jahrzehnten Teil des Teams. Aber das ist nur ein Beispiel aus unserer langen und spannenden Geschichte. Für manche ist der Berliner Fernsehturm einfach Kult!

Die kulinarische Zeitreise

Mit uns reisen Sie entweder durch Raum und Zeit oder durch die Zeitgeschichte: im Aufzug nach oben und im Drehrestaurant durch das Berlin-Panorama, zurück in die 60er Jahre in das denkmalgeschützte Design des Turms oder aus der Vogelperspektive durch die Geschichte unserer Stadt.

In den vergangenen 50 Jahren und davor hat es unterschiedliche Kochstile und Rezepturen gegeben. Wir möchten diese aufgreifen und Sie zu einer kulinarischen Zeitreise einladen.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie Anregungen und Vorschläge für Ihre Veranstaltung. Gern erstellen wir für Sie ein individuelles Angebot und beraten Sie bei der Umsetzung Ihrer Wünsche.

Bitte beachten Sie, dass alle angegebenen Preise die derzeit gültige Mehrwertsteuer beinhalten und sich pro Person verstehen.

Für Fragen und Auskünfte stehen wir Ihnen gern telefonisch oder per E-Mail zur Verfügung.



BERLINER FERNSEHTURM: WELTBEKANNT, HISTORISCHE ARCHITEKTUR UND EINE EINZIGARTIGE AUSSICHT!

Ob für 10 oder 200 Personen, wir schaffen das passende und stilvolle Ambiente für Ihre Veranstaltung und lassen Firmenjubiläen, Empfänge, Bankette, Hochzeiten, Geburtstage, Weihnachtsfeiern und andere Festlichkeiten zu einem unvergessenen Erlebnis für Sie und Ihre Gäste werden.

Unser umsichtiger Service, die kreative Küche, auf Wunsch auch musikalische Unterhaltung oder Showeinlagen, tragen zum Erfolg Ihrer Veranstaltung bei und sorgen mit einer individuellen Beratung und Angebotserstellung für das „Rundum-Wohlfühl-Erlebnis“.

Unsere Aussichtsetage mit Bar 203 und das Drehrestaurant Sphere sind im Sommer angenehm klimatisiert.

Nutzen Sie für Ihr Event unsere außergewöhnlichen Räumlichkeiten, unseren Service und unser vielfältiges gastronomisches Angebot.

ERÖFFNUNG | 3. Oktober 1969

BAUZEIT | 1965-1969

LETZTE RENOVIERUNG | 2013

AUFZÜGE | 2 Aufzüge - Geschwindigkeit 6 m/s

DAUER DER AUFFAHRT | ca. 40 Sekunden

GESAMTHÖHE | 368 m

KUGEL-DURCHMESSER | 32 m

DURCHMESSER TURMFUSS AUF GELÄNDEHÖHE | 32 m

ZULÄSSIGE GESAMTGÄSTEANZAHL IN DER KUGEL | 320 Personen

AUF 207 M HÖHE | Drehrestaurant Sphere

AUF 203 M HÖHE | Aussichtsetage mit 60 Panoramafenstern und Bar 203

DREHRESTAURANT SPHERE

Zugelassen für maximal 200 Personen
40 teilbare Tische (für bis zu 8 Personen)

Der Ring, auf dem die Tische fest montiert sind, kann sich ein- bis zweimal pro Stunde um die eigene Achse drehen.

AUSSICHTSETAGE MIT DER BAR 203

Zugelassen für maximal 120 Personen, 60 davon im Barbereich
360° Rundgang mit Stadtbilderklärungen

OBERES FOYER

Das obere Foyer bietet vielfältige Möglichkeiten für einen erfolgreichen Veranstaltungsauftritt. Es eignet sich für den Empfang Ihrer Gäste vor der Auffahrt auf den Berliner Fernsehturm oder auch für Präsentationen und Produktvorstellungen.

PERSONEN | Bis 200 Personen

FLÄCHE | 200 m²

BEWIRTUNG | Getränke und kaltes Fingerfood

SERVICEPERSONAL vor Ort

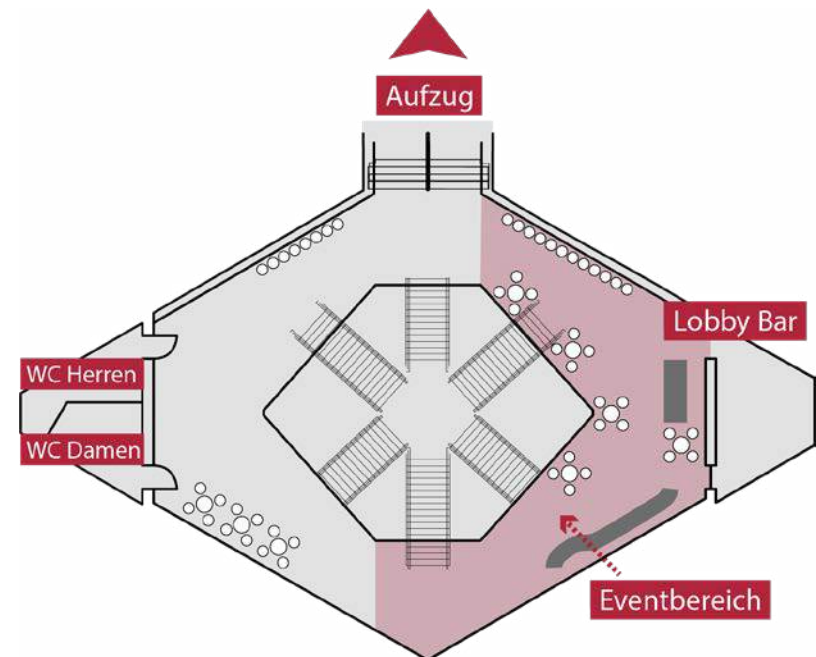
TECHNISCHE AUFBAUTEN MÖGLICH

Bühne, Rednerpult, Lautsprecher und Mikrofon

AUSSTATTUNGSMÖGLICHKEITEN

Bis zu 10 Stehtische

Sitzmöglichkeiten für max. 30 Personen





AUSSICHTSETAGE MIT BAR 203

Die Aussichtsetage des Berliner Fernsehturms bietet mit ihrem beeindruckenden 360° Panorama den perfekten Blick über Berlin. Rund um die dort befindliche Bar 203 sind auf der Aussichtsetage Empfänge, After-Work-Treffen oder Presseveranstaltungen möglich. Wissenswertes zu den Sehenswürdigkeiten der Stadt finden Sie auf den mehrsprachig (deutsch, englisch, französisch und spanisch) gestalteten Infotafeln.

PERSONEN

Bis zu 120 Personen auf der gesamten Aussichtsetage/
Bis zu 60 Personen an Berlin's höchster Bar

FLÄCHE | 226 m²

BEWIRTUNG

Getränke, Snacks oder Fingerfood-Büfett

SERVICEPERSONAL vor Ort

TECHNISCHE AUFBAUTEN MÖGLICH

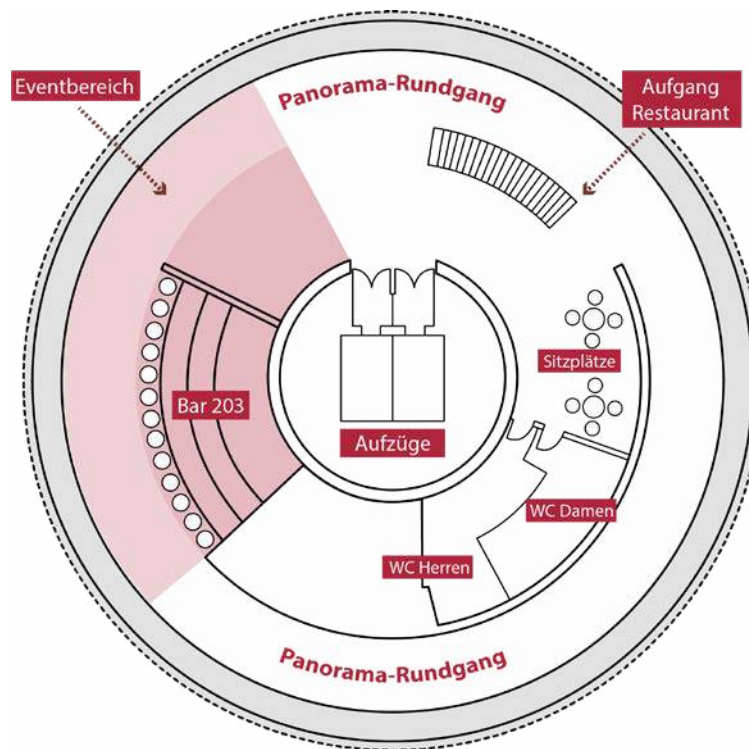
Bühne mit / ohne Sitzgelegenheiten, Mikrofon, Lautsprecheranlage

AUSSTATTUNGSMÖGLICHKEITEN

Bis zu 14 Stehtische

Sitzmöglichkeiten für bis zu 30 Personen (Konferenzbestuhlung)

Hochzeitsbestuhlung für bis zu 30 Personen



DREHRESTAURANT SPHERE

Beeindrucken Sie Ihre Gäste mit einer kulinarischen „Stadtrundfahrt“ 207 m über den Dächern der Hauptstadt. Hier können Ihre Gäste auf den bequemen Stühlen Platz nehmen und das einzigartige Ambiente auf sich wirken lassen. Die Mischung aus modernem Design und Retro-Schick, einem „Sternenhimmel“ an der Decke sowie einer musikalischen Begleitung am Piano sorgen für das ganz besondere Flair in diesem einzigartigen Restaurant.

Das Drehrestaurant ist der passende Rahmen für Firmenfeiern, Geschäftsessen, Weihnachtsfeiern, Rahmenprogramme für Messen und Kongresse oder auch private Feiern und Hochzeitsessen.

PERSONEN

200 Sitzplätze an 40 Tischen / max. 8 Personen pro Tisch

BESONDERER HINWEIS

Tische fest montiert auf einem Drehring

BEWIRTUNG

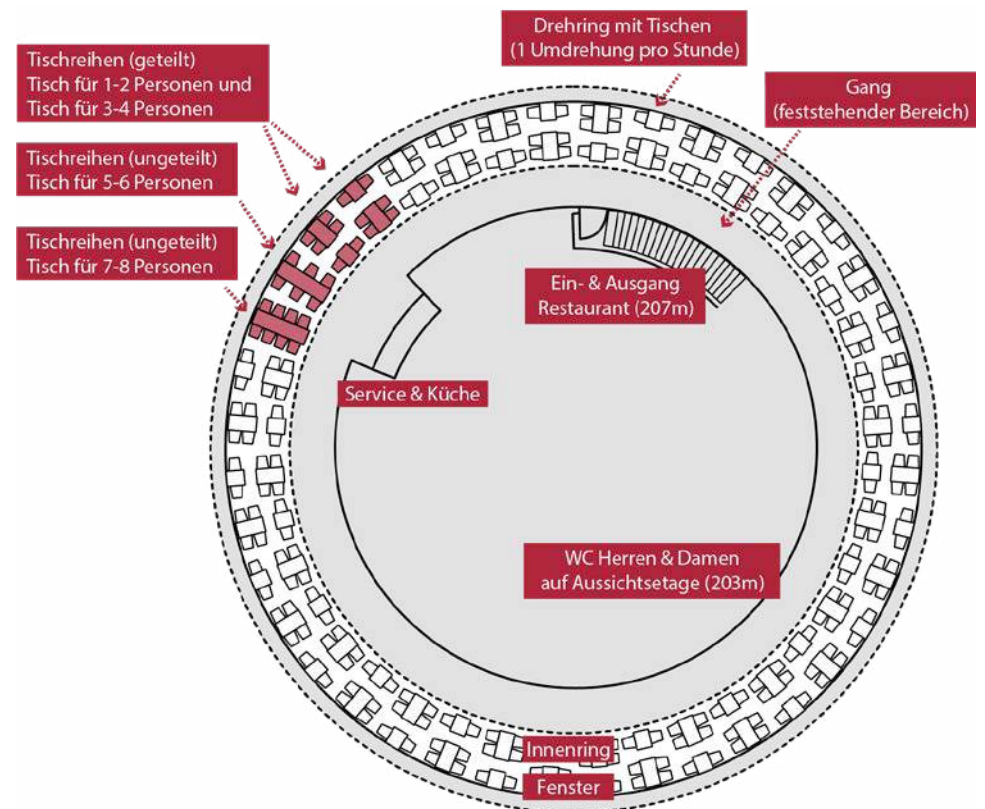
à la Carte, Menü oder Büfett

SONSTIGES

Nutzung fest installierter Technik wie Piano und Lautsprecheranlage möglich



















AUSSTATTUNGSMÖGLICHKEITEN

Tischwäsche und Menükarten


















FRÜHSTÜCKSBÜFETT ZEITLOS

- Wurst aus unserer Metzger Selektion  
- Roher und gekochter Schinken  
- Schnittkäse  
- Gekochtes Ei    
- Konfitüre, Honig, Nutella und Butter  
- Cerealien, Müsli, Frucht- und Naturjoghurt  
- Süßes Plundergebäck  
- Brotkorb mit Vollkornbrot, Laugengebäck und Brötchen  
- Filterkaffee, Teespezialitäten und Mineralwasser

27,00 €
BUCHBAR AB 30 PERSONEN

Zur Ergänzung

- | | Aufpreis pro Portion |
|--|----------------------|
| Kräuterrührei    | je 3,00 € |
| Krosser Speck   | je 3,00 € |
| Nürnberger Rostbratwürstchen   | je 3,00 € |
| Saisonaler frischer Obstsalat oder
1 Glas Orangensaft     | je 4,50 € |
| Geräucherter Lachs, gebeizter Lachs oder
Nordseekrabben mit Sahnemeerrettich   | je 6,00 € |


In der Zeit von 9:00 Uhr bzw. 10:00 Uhr bis 12:00 Uhr empfehlen wir Ihnen unser reichhaltiges Frühstücksbüfett, das ab 30 Personen buchbar ist.





Bei einer geringeren Personenanzahl erbitten wir die Auswahl eines einheitlichen Frühstücks aus unserer Speisekarte. Diese finden Sie auf unserer Website unter: www.tv-turm.de/restaurant.

ZEITREISE MENÜS

Unsere Zeitreise Menüs können Sie ab 9 Personen vorbestellen.
Die Menüempfehlungen enthalten jeweils Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert.

FRANZÖSISCHE KLASSIKER 1960er - 1980er

Duo vom Lachs (Tatar und Terrine) 
mit Friséesalat, Avocado und Honig-Senf-Sauce

Blumenkohl Crème Dubarry    
mit Kräutersaitlingen

Landhuhnfrikassee de luxe 
mit Spargelspitzen, jungen Erbsen und Jasmin Reis

Käseauswahl  
mit Pecannussbrot und Feigen-Chutney

2 Gang Menü

23,50 € Suppe/Hauptgang
31,00 € Vorspeise/Hauptgang
(buchbar von 12:00-16:00 Uhr)


3 Gang Menü

37,50 € Suppe/Hauptgang/Dessert
45,00 € Vorspeise/Hauptgang/Dessert


4 Gang Menü

52,00 € Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert

KLASSIKER KULT IM TURM

Marinierte Müritz Lachsforelle auf einem Salat 
von Kürbis und Brunnenkresse mit Pfefferschmand

Klassische Zwiebelsuppe
mit Käse-Croûton und frischen Kräutern

Geschmorte Rinderroulade 
gefüllt mit Speck und sauren Gurken
dazu Kartoffelstampf und Rahmkohlrabi

Crème Caramel  

2 Gang Menü

26,50 € Suppe/Hauptgang
33,50 € Vorspeise/Hauptgang
(buchbar von 12:00-16:00 Uhr)

3 Gang Menü

35,00 € Suppe/Hauptgang/Dessert
42,00 € Vorspeise/Hauptgang/Dessert

4 Gang Menü

48,50 € Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert





ZEITREISE MENÜS

Unsere Zeitreise Menüs können Sie ab 9 Personen vorbestellen.
Die Menüempfehlungen enthalten jeweils Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert.

GLOBALE FAVORITEN 1990er

Carpaccio vom Lachs
mit grünem Pfeffer und einer Limonen-Crème



Rinder Consommé „Royal“
mit feinem Gemüse, Eierstich und frischen Kräutern



Geschmorte Kalbsbäckchen
mit cremiger Polenta, confierten Pilzen und
Kirschtomaten



Kokos Panna Cotta mit Mangokompott



2 Gang Menü

31,50 € Suppe/Hauptgang
37,50 € Vorspeise/Hauptgang
(buchbar von 12:00-16:00 Uhr)

3 Gang Menü

38,50 € Suppe/Hauptgang/Dessert
44,50 € Vorspeise/Hauptgang/Dessert

4 Gang Menü

52,00 € Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert

MILLENNIUM FAVORITEN

Surf and turf
Carpaccio vom Rind mit gebratener Garnele,
Trüffel-Crème, Pinienkernen, Parmesan und Rucola



Avocadosuppe mit Lachsstreifen

Maispouardenbrust mit grüner Pimentsauce,
Ratatouille und Kartoffelpüree



Ingwer-Limetten-Eis mit Cheesecake und Himbeeren

2 Gang Menü

27,00 € Suppe/Hauptgang
32,50 € Vorspeise/Hauptgang
(buchbar von 12:00-16:00 Uhr)

3 Gang Menü

33,50 € Suppe/Hauptgang/Dessert
39,00 € Vorspeise/Hauptgang/Dessert

4 Gang Menü

48,00 € Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert

1990

Der 3. Oktober wird zum Tag der Deutschen Einheit bestimmt.


ZEITREISE MENÜS

Unsere Zeitreise Menüs können Sie ab 9 Personen vorbestellen.
Die Menüempfehlungen enthalten jeweils Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert.

KÜCHE REGIONAL

Tatar vom Brandenburger Rind
mit Kapern, roten Zwiebeln und Wildkräutersalat

Lauchsuppe
mit Kartoffeln und kleinen Fleischklößchen

Gebratenes Müritz Zanderfilet 
mit Senfsauce, Kartoffelragout und Gurkensalat

Rote Grütze 
mit Vanillesauce

2 Gang Menü

28,00 € Suppe/Hauptgang
32,00 € Vorspeise/ Hauptgang
(buchbar von 12:00-16:00 Uhr)

3 Gang Menü


33,00 € Suppe/Hauptgang/Dessert
37,00 € Vorspeise/Hauptgang/Dessert

4 Gang Menü




44,00 € Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert

KÜCHE HEUTE

Zanderfilet auf geschmorten Dillgurken 

Spitzkohlsuppe 
mit Blutwurst und Majoran

Sauerbraten vom Weideochsen mit Perlzwiebeln,
glasierten Karotten und Schupfnudeln

Traditionelle Berliner Luft   
Apfel-Crème
mit marinierten Himbeeren und deren Sorbet

2 Gang Menü

29,50 € Suppe/Hauptgang
34,00 € Vorspeise/Hauptgang
(buchbar von 12:00-16:00 Uhr)

3 Gang Menü

35,00 € Suppe/Hauptgang/Dessert
39,50 € Vorspeise/Hauptgang/Dessert

4 Gang Menü

48,00 € Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert



1995/1996

Der Turm wird für eine Generalsanierung zeitweise geschlossen, um ihn für den sich abzeichnenden Besucheransturm auszustatten.



ZEITREISE MENÜS

Unsere Zeitreise Menüs können Sie ab 9 Personen vorbestellen.
Die Menüempfehlungen enthalten jeweils Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert.

KÜCHE MORGEN - VEGETARISCH

Roter Reis-Quinoa Taler
mit Avocado und Chili-Sugo



Ingwer - Karottensuppe
mit Mascarponeschaum und Orangenfilets



Tomaten und Mozzarella Ravioli
mit Pesto, altem Balsamico und Parmesan



Schokoladenkuchen
mit Beerenobst und Vanilleeis



2 Gang Menü

21,50 € Suppe/Hauptgang
23,00 € Vorspeise/Hauptgang
(buchbar von 12:00-16:00 Uhr)

3 Gang Menü

34,50 € Suppe/Hauptgang/Dessert
36,00 € Vorspeise/Hauptgang/Dessert

4 Gang Menü

43,00 € Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert

KÜCHE MORGEN - VEGAN

Süßlupinen Nocken
an Orangen Fenchel Salat mit Hummus Dip



Vegane Kohlrabisuppe
mit Chili-Öl



Kartoffelbällchen
gefüllt mit Brandenburger Gemüse auf Tomaten-Chutney



Variation von Sorbets nach Art des Hauses



2 Gang Menü

21,50 € Suppe/Hauptgang
26,50 € Vorspeise/Hauptgang
(buchbar von 12:00-16:00 Uhr)

3 Gang Menü

31,00 € Suppe/Hauptgang/Dessert
36,00 € Vorspeise/Hauptgang/Dessert

4 Gang Menü

43,00 € Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert

2004

Der Fernsehturm ist eines von vielen Bauwerken in Berlin, die bei dem seit 2004 stattfindenden Festival of Lights kunstvoll angestrahlt werden.


ZEITREISE MENÜS

Unsere Zeitreise Menüs können Sie ab 9 Personen vorbestellen.
Die Menüempfehlungen enthalten jeweils Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert.

ZEITLOS UND IMMER WIEDER GERNE

Wildkräutersalat
mit Chicorée, Tomaten, Brotchip und French-Dressing 

Tomatensuppe
mit knusprigen Selleriestreifen    

Tranche vom Roastbeef
mit Ofenkartoffel, grünem Spargel
und Paprika-Chili-Chutney 

Mohn-Tiramisu mit Himbeersauce 

2 Gang Menü

32,50 € Suppe/Hauptgang
35,00 € Vorspeise/Hauptgang
(buchbar von 12:00-16:00 Uhr)



3 Gang Menü


40,00 € Suppe/Hauptgang/Dessert
42,50 € Vorspeise/Hauptgang/Dessert

4 Gang Menü


48,00 € Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert

ZEITLOS MIT PEP

Carpaccio von Roter Bete und Kartoffeln
mit Garnelen und Avocado-Crème  

Pilzrahmsuppe
mit geräucherter Entenbrust 

Medaillon vom Mangalica-Wollschwein
mit getrüffeltem Lauch, Spätzle und Süßholzwurst

Pfirsich Melba 
Pochierte Pfirsichhälfte
mit Bourbon-Vanilleeis und Himbeersauce

2 Gang Menü

32,00 € Suppe/Hauptgang
35,00 € Vorspeise/Hauptgang
(buchbar von 12:00-16:00 Uhr)

3 Gang Menü

41,50 € Suppe/Hauptgang/Dessert
44,50 € Vorspeise/Hauptgang/Dessert

4 Gang Menü

52,00 € Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert



2006

Zur Fußball-WM erhielt die Turmkugel im Rahmen einer Werbeaktion eine Verkleidung als magentafarbener Fußball.



BÜFETT HISTORISCHE KLASSIKER

Vorspeisen

Geräuchertes Lachsforellen- und Makrelenfilet mit Sahnemeerrettich



Schwarzwälder Schinken mit Honigmelone



Carpaccio vom Rind mit Trüffel-Crème und Rucola



Mini Kalbsschnitzel auf Kartoffelsalat

Waldorfsalat und Linsensalat



Blattsalate, Tomaten, Gurken, Rohkost, Paprika, Schinken und verschiedene Dressings



Brotkorb und Butter



Suppe

Kartoffelsuppe nach „Kaiser Wilhelm I. Art“ mit Frühlingsgemüsewürfeln und Ochsenbrust



Hauptgänge

Gebratenes Lachsfilet mit Zitronenbutter und Graupenrisotto



Maispouardenbrust mit Pilzrahmsauce, Kartoffelgratin und einer Variation von Gemüse



Rosa gegartes Roastbeef mit im Ofen gerösteten Kartoffeln und Pfeffersauce



Auflauf von Auberginen, Zucchini und Tomaten mit Käse überbacken



Desserts

Mousse von Wiener Melange



Apfelstrudel mit Vanillesauce



Tiramisu



Frischer Obstsalat



Rote und grüne Grütze mit Vanillesauce



Käseauswahl mit Feigen-Chutney





49,00 €
BUCHBAR AB 50 PERSONEN



BÜFETT REGIONAL BERLIN-BRANDENBURG





Vorspeisen

Variation von Märkischen Räucherfischen mit Sahnemeerrettich  



Eisbeinsülze mit Essiggemüse 


Mini Buletten  

Kartoffelsalat „Berliner Art“  

Werderaner Tomaten- und Gurkensalat    

Original Spreewälder Senfgurken    

Variation von Blattsalaten, Rohkost, Hülsenfrüchten und verschiedenen Dressings  


Regionale Brotauswahl, Butter und Kräuterquark 

Suppe

Grüner Erbsenschaum und Speck  

Hauptgänge

Spanferkelbraten auf Wirsing und Berliner Erbspüree 



Gebratener Havelzander mit Flusskrebse, Weißweinsauce und Kräuterreis 

Berliner Kalbsleber mit Apfelscheibe, Kartoffelstampf und Rotkohl

Berliner Currywurst mit Schrippe

Kartoffelbällchen gefüllt mit Brandenburger Gemüse 

Desserts



Gelierte Berliner Weisse mit Waldmeister und Beeren  

Apfel-Crème mit marinierten Himbeeren  

Kalter Hund 

Berliner Pfannkuchen 

Frischer Obstsalat    

Regionaler Weichkäse mit Feigensenf  

47,00 €
BUCHBAR AB 50 PERSONEN

BÜFETT ZEITREISE

HISTORISCHE KLASSIKER 1960er - 1980er

Vorspeisen

Lachs „Bellevue“,
ganzer pochierter Lachs fein dekoriert mit
Dill-Senf-Crème und geriebenem Meerrettich



Flusskrebssalat mit grünem Spargel



Geräucherter Schinken
auf marinierten Kartoffelscheiben und Pilzen



Tafelspitz vom Kalb
mit grüner Kräutersauce oder
Eier-Schalotten-Vinaigrette



Variation von „Russischen Eiern“
mit Sardelle und Kapern, Paprika und
grüner Olive oder Forellenkaviar



Salat von Wurzelgemüse
mit Holzfass-Essig und Rapsöl



Regionale Brotauswahl,
Butter und Kräuterquark



Suppe

„Soljanka“- traditionelle Suppe
aus der ehemaligen DDR mit Schinken,
Speck, Zwiebeln, Weißkraut, Salzgurken
und saurer Sahne



GLOBALE FAVORITEN 1990er - 2000er Hauptgänge

Angeldorsch
auf karamellisierten Gartengurken mit Senfsauce
und Kartoffelstampf



Frikassee von der Maispoularde
mit Spargelspitzen, jungen Erbsen und
Champignons



Bäckchen vom „Freesisch Ochs“ mit geschmorten
Karotten, Kernöl und Schupfnudeln



Geröstete Spätzle mit Pilzen
in Rahm und Spinatsalat



HEUTE MIT AUSBLICK IN DIE ZUKUNFT

Dessert

Gezupfter Zitronenkranz
mit Karottenmarzipan, süß-saurer Karotte,
Orangen und Soja-Joghurt



Kleines Erdbeersüppchen
mit Joghurt-Espuma und kandierter Zitrone



Gelierte Buttermilch
mit Trauben und Eisenkraut



Gehobelte Schokolade
auf Schaum von grüner Minze



Zitronen-Thymian-Crèmetörtchen





Cold Brew Coffee
mit verschiedenen Toppings




52,00 €
BUCHBAR AB 50 PERSONEN


BÜFETTERGÄNZUNGEN

Ergänzend zu unserer Büfettauswahl bieten wir Ihnen gern folgende Live-Station an:

Prager Schinken   5,00 €/Person
dazu bieten wir Weißkohl kalt oder warm
mit Honig-Rosinen-Sauce



Rosa gebratener Kalbsrücken   8,00 €/Person
mit Sauce Gremolata

Schwarzer Heilbutt oder Norwegischer Lachs  180,00 €/Stück
in der Salzkruste, mit klassischer französischer
Butter-Sauce

Knuspriges Spanferkel   280,00 €/Stück
mit dunkler Bier-Sauce und Kümmelkraut

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass nur eine der aufgeführten Live-Stationen buchbar ist.

Bei einer Exklusivanmietung unseres Restaurants bieten wir Ihnen zusätzlich zum Dessert gern unser Eisbüfett an:

Diverse Eiscremesorten   6,00 €/Person
mit verschiedenen Toppings und Saucen















KAFFEE UND KUCHEN

1 Stück Kuchen oder Torte mit einem Kännchen Kaffee oder Tee 9,50 €

UNSERE AUSWAHL

Kirschflocken Sahnetorte	
Saisonaler Obstkuchen	
Gebackene Käsetorte	
Gedeckter Apfelkuchen	
Schwarzwälder Kirschtorte	
Originaler Key Lime Pie	
Karottenkuchen	 
Alabama Schokoladenkuchen	 

Wir behalten uns Änderungen des Kuchensortiments vor.



„KLEIN ABER FEIN“ FINGERFOOD UND SNACKS


(buchbar ab 10 Personen)

Ergänzend zu einem Getränkeempfang im oberen Foyer oder auf der Aussichtsetage empfehlen wir Ihnen das im folgenden aufgeführte Fingerfood:

DEUTSCHE ODER FRANZÖSISCHE KLASSIKER 1960er - 1980er

Kalt

Berliner Mini-Bulette vom Wiesenkalb  

Roastbefeöllchen mit grünem Spargel
und Béarnaise-Crème 

Warm

Mini Toast Hawaii

Berliner Currywurst  

Dessert


Mini Apfel Tarte Tatin mit Karamell 

Gemischte Macarons 

Ohne warme Speisen 18,50 €
Mit warmen Speisen 23,50 €*

GLOBALE FAVORITEN 1990er - 2000er

Kalt



Mini Bagel mit Räucherlachs und
Kräuterfrischkäse 

Warm

Bällchen vom Huhn
mit Erdnuss-Chili-Ingwer und Sesam

Mini beef Burger

Dessert

Kakaobohnen-Crème, Luftschokolade
und Karotten-Marzipan-Crème  

Ohne warme Speisen 16,50 €
Mit warmen Speisen 22,50 €*

* Wir bitten um Ihr Verständnis, dass im oberen Foyer nur kaltes Fingerfood angeboten werden kann.



KÜCHE HEUTE - REGIONAL

Kalt

Eisbein-Praline mit Senfgelee,
Birnen und Bohnen-Speck-Salat



Rindersülze mit grüner Kräutermousse



Warm

Gebackene Garnelen im Teigmantel

Mini Burger mit pulled BBQ-chicken

Dessert

Törtchen von Zitronen-Thymian- Crème



ZEITLOS

Kalt

Blumenkohl-Crème mit confiertem Räucherlachs

Warm

Kalbsschnitzelchen auf Kartoffelsalat
und Preiselbeer-Chutney

Backpflaume im Speckmantel



Dessert

Fruchtspieß von Ananas,
Kiwi und Melone



KÜCHE MORGEN - VEGETARISCH-VEGAN

Kalt

Vegane Crêpe-Rolle mit Kräuter-Dip



Vegetarische Antipasti-Röllchen



Warm

Quinoa-Spinat-Küchlein



Falafel und Hummus



Dessert

Crème Brûlée auf Pecan-Brownie



Ohne warme Speisen

17,50 €

Mit warmen Speisen

23,50 €*

Ohne warme Speisen

14,50 €

Mit warmen Speisen

19,50 €*

Ohne warme Speisen

17,50 €

Mit warmen Speisen

21,50 €*

* Wir bitten um Ihr Verständnis, dass im oberen Foyer nur kaltes Fingerfood angeboten werden kann.

2018

Der Berliner Fernsehturm startet eine Sightseeing-App mit Erklärungen zu den Sehenswürdigkeiten am Horizont und dem Verlauf der Berliner Mauer.

App →





AUSZUG AUS UNSERER GETRÄNKEKARTE

SEKT & CHAMPAGNER

Cuvée Berliner Fernsehturm Chardonnay Sekt trocken -sec halbtrocken -semi sec	0,1 l 0,75 l	6,50 € 32,00 €
Crémant De Loire, Bouvet-Ladubay, Brut oder Rosé Brut Loiretal Frankreich trocken -sec	0,1 l 0,75 l	7,50 € 41,00 €
Schloss VAUX Bio „Träublein“ Biologisches Erfrischungsgetränk alkoholfrei	0,2 l 0,75 l	9,50 € 22,00 €
Champagner Alfred Gratien Brut Champagne trocken -sec	0,1 l 0,75 l	11,50 € 79,50 €

WEISSWEIN & ROTWEIN

Weingut Dreissigacker „Sphere“ trocken -sec Weissburgunder Rheinhessen Deutschland	0,2 l 0,75 l	8,50 € 29,00 €
Weingut HAT Eser „Mineralist“ trocken -sec Riesling Rheingau Deutschland	0,2 l 0,75 l	9,00 € 31,00 €
Weingut Oliver Zeter trocken -sec Sauvignon Blanc Pfalz Deutschland	0,2 l 0,75 l	10,50 € 36,00 €
Dom. Chanssaud Côte du Rhône Villages trocken -sec Côte du Rhône Rhône Frankreich	0,2 l 0,75 l	10,50 € 36,00 €
Weingut Klaus Meyer „Black Edition“ trocken -sec Cabernet Sauvignon+Merlot Pfalz Deutschland	0,2 l 0,75 l	10,50 € 36,00 €
Pinot Noir „Goldkapsel“ trocken -sec Pinot Noir Pfalz Deutschland	0,2 l 0,75 l	11,50 € 39,50 €

Wir behalten uns Änderungen des Sortiments und der Preise vor.



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Spreequell Mineralwasser Classic medium naturell	0,25 l 0,75 l	3,50 € 7,50 €
Coca Cola, Fanta, Sprite	0,2 l	3,50 €
Fruchtsäfte und Fruchtnektare	0,2 l	3,50 €

HEISSGETRÄNKE

Espresso		3,00 €
Latte Macchiato		4,00 €
Kännchen Kaffee oder Tee		4,50 €

BIER

Berliner Kindl	0,3 l	4,20 €
Schöfferhofer Hefeweizen	0,5 l	5,80 €

Wir behalten uns Änderungen des Sortiments und der Preise vor.

LONGDRINKS & COCKTAILS MIT ALKOHOL

Zum Verzehr an der Bar 203

Cosmopolitan Smirnoff Vodka Cointreau Cranberrysaft Limettensaft		10,50 €
Aperol Spritz Prosecco Aperol Soda		11,00 €
Tower Sour Jack Daniel's Zitronensaft Zuckersirup Orangensaft Zimtsirup Eiweißpulver		11,00 €
Horizon Havana Club Melonenlikör Limettensaft Zitronensaft Ananassaft Kokossirup		11,50 €
360° Absolut Vanilla Triple Sec Gordon's Dry Gin Limettensaft Cranberrysaft		11,50 €
Sex on the Beach Smirnoff Vodka Pfirsichlikör Ananassaft Zitronensaft Limettensaft Grenadine		12,00 €
Pina Colada Myers's Rum Sahne Kokossirup Ananassaft		12,00 €



COCKTAILS OHNE ALKOHOL

Funtastic Sunrise Zitronensaft Mangosirup Maracujasaft Apfelsaft naturtrüb Mandelsirup Erdbeersirup	9,50 €
Sunburn Ananassaft Maracujasaft Zitrone Mangosirup Kirschsafft	9,50 €
Caribbean Fruitpunch Ananassaft Maracujanektar Zitronensaft Limettensaft Blue Curaçao Sirup	9,50 €

UNSERE GETRÄNKEPAUSCHALEN (PRO PERSON)

Basic (bis zu 2 Stunden) Hauswein (weiß/rot), Bier, alkoholfreie Getränke sowie Kaffee und Tee nach Wahl	27,50 €
Standard (bis zu 3 Stunden) Hauswein (weiß/rot), Bier, alkoholfreie Getränke sowie Kaffee und Tee nach Wahl	32,00 €
Premium (bis zu 5 Stunden) Standard Getränkepauschale inklusive Empfangssekt	46,00 €
Verlängerung der Getränkepauschale Standard und Premium pro angefangene Stunde und Person	9,00 €

STANDESAMTLICHE TRAUUNG

Die beste Aussicht auf Berlin erwartet Sie, wenn Sie Ihren „schönsten Tag im Leben“ in Deutschlands höchstem Gebäude, dem Berliner Fernsehturm beginnen.

Gern reservieren wir unseren Barbereich für Ihre standesamtliche Trauung in 203 m Höhe für Sie und Ihre Gäste.

Für eine Stunde steht Ihnen dieser Bereich exklusiv zur Verfügung. Nach der Zeremonie bieten wir Ihnen die Möglichkeit, 21 Stufen höher in unserem Drehrestaurant Sphere auf 207 m Höhe den fantastischen Ausblick in Ihre gemeinsame Zukunft bei einem Hochzeitsempfang zu genießen.

Wir unterstützen Sie gern mit einem maßgeschneiderten Konzept.

IN UNSEREM PACKAGE SIND FOLGENDE LEISTUNGEN ENTHALTEN:

Die exklusive, einstündige Nutzung unserer Bar 203 für bis zu 30 Gäste

1 Glas Champagner pro Person zum Anstoßen

Unser persönliches Hochzeitsgeschenk: freier Eintritt für das Brautpaar am ersten Hochzeitstag inklusive einem Glas Sekt pro Person an unserer Bar 203

Eintritt auf die Aussichtsetage des Berliner Fernsehturms

**PAUSCHALPREIS:
2.800,00 €**





ANZAHLUNG

Anzahlung
(Anteil der Vorauszahlung aller
bestellten Leistungen)

**Zahlungstermin vor der
Veranstaltung**

80%

4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn

Die Grundlage der Berechnung ist die bei Vertragsabschluss angegebene
Personenzahl.

STORNOBEDINGUNGEN

	Zeitraum vor Veranstaltung	Stornogebühren
Gruppen mit Buchung gastronomischer Leistungen	> 4 Wochen	kostenfrei
	3 Wochen	30%
	2 Wochen	50%
	< 1 Woche	80%
Gruppen ohne Buchung gastronomischer Leistungen	1 Woche	kostenfrei



EINTRITTSPREISE FÜR IHRE AUFFAHRT

Bitte entnehmen Sie diese unserer Homepage:
www.tv-turm.de.

Kinder unter 4 Jahren erhalten freien Eintritt.

Gruppen ab 20 Personen benötigen eine schriftlich bestätigte Reservierung.
Preise auf Anfrage.

ÖFFNUNGSZEITEN

März bis Oktober: täglich von 9:00 bis 24:00 Uhr

November bis Februar: täglich von 10:00 bis 24:00 Uhr

Letzte Auffahrt zur Aussichtsplattform um 23:30 Uhr

Bitte informieren Sie sich über eventuelle Änderungen auf unserer Homepage:
www.tv-turm.de.

Öffnungszeiten Reservierungsbüro:

Montag bis Freitag: 9:00 bis 19:00 Uhr

Samstag: 9:00 bis 17:00 Uhr

INTERNETZUGANG

Im gesamten Berliner Fernsehturm steht Ihnen kostenfreies WLAN zur Verfügung.

DIE BERLINER FERNSEHTURM APP

Berlin von oben entdecken mit der Berliner Fernsehturm Sightseeing App:
Nutzen Sie für den Download über Google Play und den App Store unser kostenloses WLAN!

Download



ANFAHRT

Der Berliner Fernsehturm ist am besten mit den öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar.

Der Eingang zum Turm liegt direkt gegenüber vom Bahnhof Alexanderplatz, Ausgang Gontardstraße.

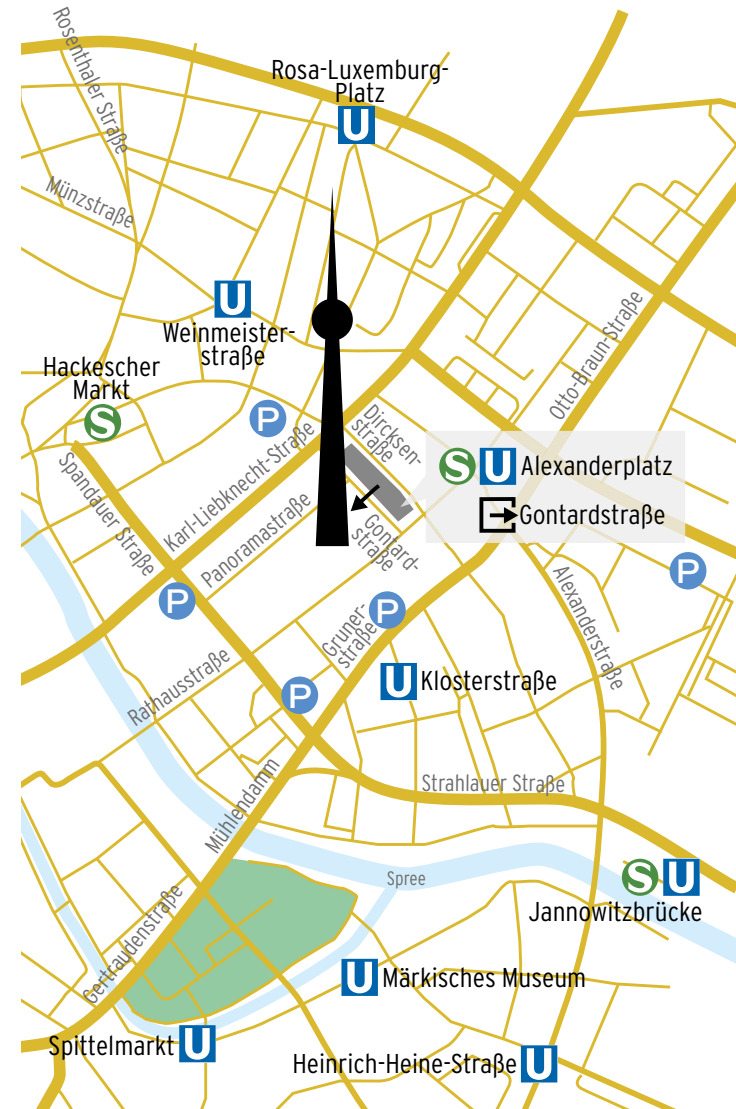
Wir empfehlen die Anreise mit den öffentlichen Verkehrsmitteln.
Weitere Informationen unter www.bvg.de

ANREISE MIT PKW

Für Besucher des Berliner Fernsehturms gibt es neben der Tiefgarage am Alexanderplatz weitere umliegende Parkmöglichkeiten.

ADRESSE

TV-Turm Alexanderplatz
Gastronomiegesellschaft mbH
Panoramastraße 1A
10178 Berlin





BERLINER FERNSEHTURM

Berliner Fernsehturm
TV-Turm Alexanderplatz
Gastronomiegesellschaft mbH
Panoramastraße 1A
10178 Berlin

Tel.: +49 (0)30 24 75 75 875
info@tv-turm.de
www.tv-turm.de
#bestviewofberlin

App Download



IMPRESSUM

Titel	© Ydo Sol Images	Seite 14	© Ariane Lohmar
Seite 2	© iStock.com/golero	Seite 15	© Ariane Lohmar
Seite 4	© iStock.com/bluejayphoto	Seite 17	© iStock.com/Wicki58
Seite 5	© Ydo Sol Images	Seite 18	© Ydo Sol Images
Seite 6	© Ydo Sol Images	Seite 19	© iStock.com/sorendls
Seite 7	© Ydo Sol Images	Seite 20	© iStock.com/Milkos
Seite 8	© Ydo Sol Images	Seite 21	© iStock.com/Ekaterina Molchanova
Seite 9	© Ydo Sol Images	Seite 22	© iStock.com/VasilevKirill
Seite 10	© Ydo Sol Images	Seite 23	© Ydo Sol Images
Seite 11	© iStock.com/Floortje	Seite 24	© iStock.com/petrenkod
Seite 12	© Ydo Sol Images	Seite 25	© Ydo Sol Images
Seite 13	© Ydo Sol Images	Seite 26	© Ydo Sol Images