



BANKETTMAPPE 2018



## ALLGEMEINES

Kontakt	2
Daten Fernsehturm	3
Räumlichkeiten	4

## SPEISEN UND GETRÄNKE

Frühstück	7
Menü „Sphere“	8

## INDIVIDUELLE MENÜS

Vorspeisen	9
Hauptgänge	10
Desserts	11
Büfett „Das Saisonale“	12
Saisonales Büfett „Frühling“	13
Saisonales Büfett „Sommer“	14
Saisonales Büfett „Herbst“	15
Saisonales Büfett „Winter“	16
Büfett „Berlin-Brandenburg“	17
Büfett „Der Klassiker“	18
Kaffee und Kuchen	19
Fingerfood	20
Getränkeauswahl	22
Cocktails	23
Getränkepauschalen	24

## VERANSTALTUNGEN

Standesamtliche Trauung und Feier	25
Eventpakete	26
Deposit   Stornobedingungen	27

## WISSENSWERTES

Eintrittspreise   Öffnungszeiten	28
Anfahrt   Adresse	29
Kennzeichnung der Zusatzstoffe	30



### SEHR GEEHRTE GÄSTE!

Wir freuen uns über Ihr Interesse an einem Besuch im Berliner Fernsehturm und empfehlen uns für die Ausrichtung Ihrer privaten oder betrieblichen Feierlichkeiten. Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie Anregungen und Vorschläge für Ihre Veranstaltung.

Selbstverständlich erstellen wir für Sie auch gern ein individuelles Angebot und beraten Sie bei der Umsetzung Ihrer persönlichen Wünsche.

Bitte beachten Sie, dass alle angegebenen Preise die derzeit gültige Mehrwertsteuer beinhalten.

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

### IHRE ANSPRECHPARTNER



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



Patrick Funke  
Reservation Manager  
+49 (0)30 247 575 27  
p.funke@tv-turm.de

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



## 360° BERLIN - DIE BESTE AUSSICHT VOM BERLINER FERNSEHTURM

Weltbekannt, historische Architektur und eine einzigartige Aussicht! Ob für 10 oder 200 Personen, wir schaffen das passende, stilvolle Ambiente für Ihr Fest 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 neben einer individuellen Beratung und Angebotserstellung für das „Rundum-Wohlfühl-Erlebnis“. Unsere Aussichtsetage mit Bar und das Restaurant sind im Sommer angenehm klimatisiert.

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

**ERÖFFNUNG:**  
3. Oktober 1969

**BAUZEIT:** 1965-1969

**LETZTE RENOVIERUNG:**  
Januar bis Juni 2012

**AUFZÜGE:**  
2 Aufzüge  
Geschwindigkeit 6 m/s

**DAUER DER AUFFAHRT:**  
ca. 40 Sekunden

**368 m** Gesamthöhe Turm

**32 m** Kugel-Durchmesser

**32 m** Durchmesser Turmfuß  
auf Geländehöhe

**320 PERSONEN** Zulässige  
Gesamt-Gästeanzahl in der Kugel

**207 m** Dreh-Restaurant „Sphere“

**203 m** Aussichtsetage mit  
60 Panoramafenstern & Bar 203

**RESTAURANT „SPHERE“:**  
zugelassen für maximal  
200 Personen  
40 geteilte Tische  
(für 2 - 8 Personen)

Der Ring, auf dem die Tische fest montiert sind, dreht sich einmal in der Stunde um die eigene Achse.

**AUSSICHTSETAGE MIT DER BAR 203:**  
zugelassen für maximal  
120 Personen, 60 davon im  
Barbereich  
360° Rundgang

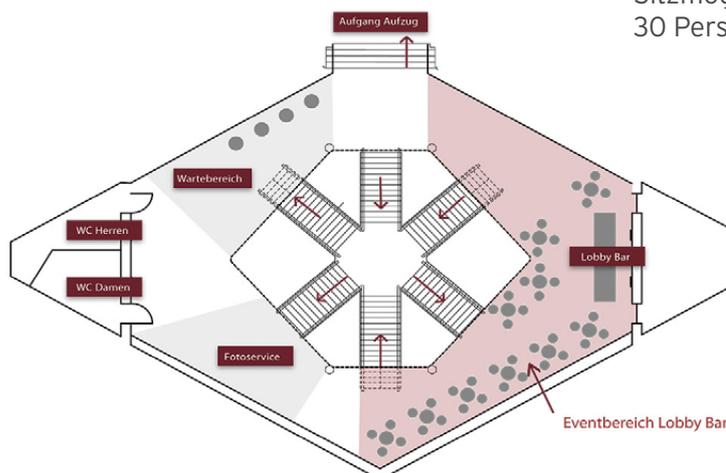


### OBERES FOYER MIT LOBBY BAR

Die Lobby Bar bietet vielfältige Möglichkeiten Ihrer Veranstaltung einen erfolgreichen Auftakt zu verschaffen und Ihre Gäste zu empfangen. So können Sie gemeinsam das Erlebnis Berliner Fernsehturm starten.

Geeignet für Empfänge, Präsentationen und Produktvorstellungen vor der Auffahrt auf den Berliner Fernsehturm.

- 20 bis 200 Personen
- Fläche: 200 m<sup>2</sup>
- Bewirtung: Getränke und kalte Snacks
- Servicepersonal vor Ort
- Technische Aufbauten möglich
- Bühne, Rednerpult, Lautsprecher und Mikrofon
- Ausstattungsmöglichkeiten: Bis zu 10 Stehtische oder Sitzmöglichkeiten für max. 30 Personen





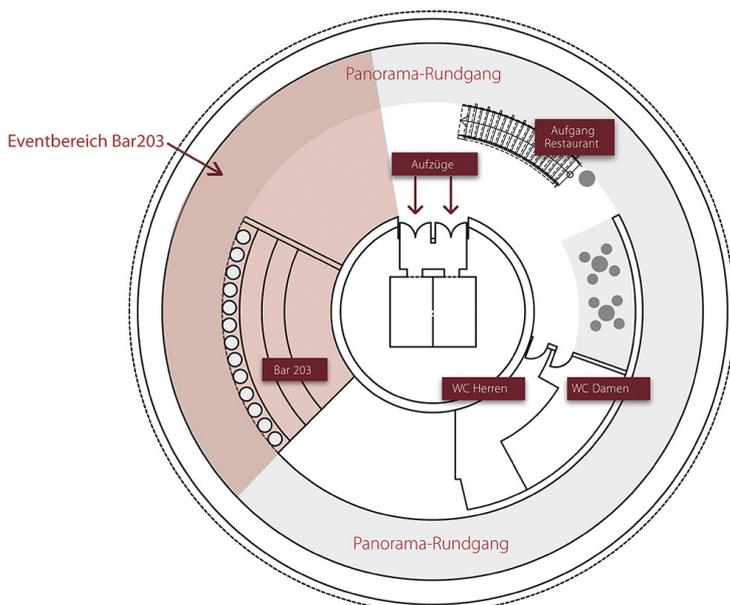
### AUSSICHTSETAGE MIT BAR 203

Beeindrucken Sie Ihre Gäste mit einem Erlebnis über das sie noch lange reden werden - mit dem Erlebnis Berliner Fernsehturm. Auf der runden Aussichtsetage, ganz in Goldgelb gehalten, können Sie sich einen perfekten Berlin-Überblick verschaffen. Die 60 umlaufenden Panoramafenster bieten einen grandiosen Ausblick aus einem, auch für Höhenängstliche, sicheren Abstand.



Geeignet für unvergessliche Events, wie kleine Empfänge, Get-together, After-Work-Treffen, Kick-Off-Meetings, Cocktailempfänge, Presseveranstaltungen oder Pressekongressen.

- Fläche: 226 m<sup>2</sup> für unvergessliche Events
- Personen: Bis zu 120 Personen auf der gesamten Aussichtsetage / Bis zu 60 Personen an Berlins höchster Bar
- Bewirtung: Getränke, Snacks oder Fingerfood-Büfett
- Servicepersonal vor Ort
- Sonstiges:
  - Technische Aufbauten möglich:
    - Bühne mit/ohne Sitzgelegenheiten
    - Mikrophon, Lautsprecheranlage
- Ausstattungsmöglichkeiten:
  - Bis zu 14 Stehtische
  - Sitzmöglichkeiten für bis zu 30 Personen (Konferenzbestuhlung)
  - Hochzeitsbestuhlung für bis zu 30 Personen



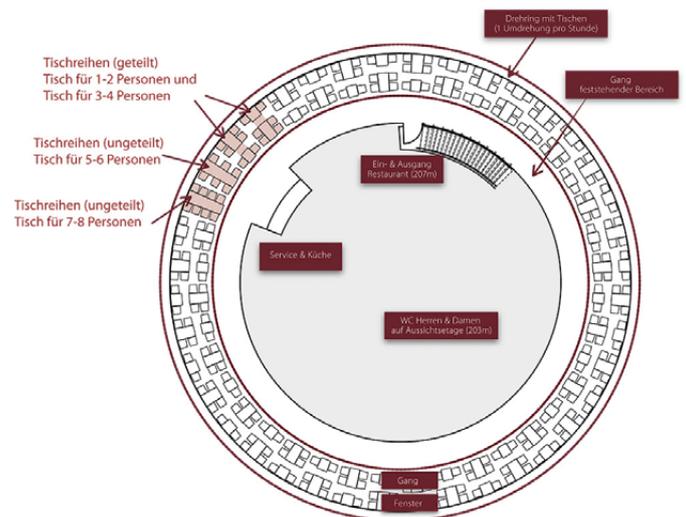


## DREHRESTAURANT „SPHERE“

Beeindrucken Sie Ihre Gäste mit einer kulinarischen „Stadtrundfahrt“ 207m über den Dächern der Hauptstadt. Hier können Ihre Gäste auf den bequemen bordeauxroten 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.

Geeignet für unvergessliche Veranstaltungen, wie Firmenfeiern, Geschäftsessen, Bankett, Business-Lunch, Weihnachtsfeiern, Rahmenprogramm für Messen und Kongresse, private Feiern, Familienfeiern, Frühstück, exklusive Dinner, Hochzeitsessen.

- Personen: 200 Sitzplätze an 40 Tischen / Max. 8 Personen pro Tisch
- Besonderer Hinweis: Tische fest montiert auf Drehring
- Bewirtung: a la Carte, Menü oder Büfett
- Sonstiges: Nutzung fest installierter Technik wie Piano und Lautsprecheranlage möglich
- Ausstattungsmöglichkeit: Tischwäsche (crémefarben), saisonale Blumendekoration





## FRÜHSTÜCK

### FRÜHSTÜCKSBÜFETT (Preis pro Person)

24,00 Euro

### SONNENAUFGANG

Wurst <sup>2,3</sup>, Schinken <sup>2,3,12</sup>, Käse <sup>g</sup>, Konfitüre, Nutella <sup>f,g,h</sup>, Honig, Butter <sup>g</sup>, süßes Plundergebäck <sup>a,c,g</sup>, Vollkornbrot <sup>a</sup>, Brötchen, Filterkaffee <sup>8</sup> und Teespezialitäten, Mineralwasser

### EXTRAS

Aufpreis pro Stück/pro Portion

Gekochtes Ei <sup>c</sup>	1,00 Euro
Kräuterrührei <sup>c</sup>	3,00 Euro
Krosser Speck	3,00 Euro
Kleine Nürnberger <sup>2,3,12</sup>	3,00 Euro
Müsli und Naturjoghurt <sup>a,g,h</sup> , Rohmilchkäse <sup>g</sup> oder Putenbrust geräuchert <sup>2,3</sup>	je 4,00 Euro
Saisonales geschnittenes Obst oder 1 Glas Orangensaft <sup>15</sup>	je 4,00 Euro
Gebeizter Lachs <sup>d</sup> oder Nordseekrabben <sup>d</sup> mit Sahnemerrrettich <sup>3,g</sup>	je 6,00 Euro

Zusatzstoffe und allergene Stoffe siehe Seite 30

 vegetarisch  vegan

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 Frühstücksgedecks aus unserer Speisekarte. Diese finden Sie auf unserer Website unter: [www.tv-turm.de/de/bar-restaurant](http://www.tv-turm.de/de/bar-restaurant)



## UNSER MENÜVORSCHLAG „SPHERE“

Nach unserem einzigartigen Drehrestaurant benannt, ist es unser beliebtestes Menü. Sie können es ab **acht Personen** vorbestellen. Sehr gern sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung eines **einheitlichen Menüs** behilflich.

### VORSPEISEN

 **APFEL-CURRY-SELLERIESÜPPCHEN** <sup>g, i</sup>

 **KAISERSCHOTENCRÈMESÜPPCHEN**  
Karottenperlen <sup>1, 9</sup>

### MOZZARELLA-SALAT

Rohschinken | Walnüsse | Kirschtomaten |  
wahlweise mit Balsamico-, Caesar- oder Basilikumdressing <sup>2, 3, 12, g, h, i</sup>

### HAUPTGÄNGE

 **SAISONAL GEFÜLLTE RAVIOLI** <sup>a, c, g, h, i</sup>

### SEELACHS

Tomatenkruste | Zucchini | Bandnudeln | Mascarponesauce <sup>a, c, d, g, i</sup>

### MAISPOULARDENBRUST

grüne Pimentsauce | Zucchini-Paprika-Ragout | Gnocchi <sup>1, a, c, g, h</sup>

### DESSERTS

**HIMBEER-MOHN-TIRAMISU** <sup>8, a, c, g</sup>

### WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE

Berliner Waldbeeren <sup>1, 2, 4, g, c</sup>

2-Gang Menü (buchbar von 12 - 16 Uhr)

29 Euro

3-Gang Menü

33 Euro

Preis pro Person

Zusatzstoffe und allergene Stoffe siehe Seite 30

 vegetarisch  vegan



## SIE MÖCHTEN SICH IHR MENÜ SELBST ZUSAMMENSTELLEN?

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl unserer Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts, die Sie individuell miteinander kombinieren können. Stellen Sie für Ihre Gruppe (ab **acht Personen**) nach Ihrer Wahl ein **einheitliches Menü** zusammen. Wir beraten Sie gern!

### VORSPEISEN ZUR WAHL

-  **WILDKRÄUTERSALAT**  
Chicoree | Tomate | Brotchip | French-Dressing <sup>a, c, g, j</sup>
  
- SURF'N'TURF**  
Rindercarpaccio | gebratene Garnele | Trüffelcrème |  
Pinienkerne | Parmesan | Rucola <sup>b, c, g, j</sup>
  
- GERÄUCHERTES FORELLENFILET**  
Friseesalat | Kaviar-Vinaigrette <sup>1, 2, d, j</sup>
  
- LACHSCARPACCIO**  
Pfeffer-Zitronen-Schmand | Rucola <sup>d, g, j</sup>
  
-  **SELLERIECRÈMESUPPE**  
Tofuspieß | Frühlingslauch <sup>f, g, i</sup>
  
-  **WEISSE TOMATENCRÈMESUPPE**  
Basilikum-Tomaten <sup>g, h, i</sup>
  
- AVOCADOSCHAUMSUPPE**  
Lachsstreifen <sup>1, 2, 3, d, g, i</sup>

Zusatzstoffe und allergene Stoffe siehe Seite 30

 vegetarisch  vegan



## HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

 **GRÖSTELSTRUDEL**  
Kartoffel | Spitzkohl | Pilze | Lauch | Tomaten |  
Kräuterquark-Dip <sup>a, c, g</sup>

**WOLFSBARSCHFILET**  
Grüner Spargel | Topinambur | Limetten-Risotto <sup>d, g, j</sup>

**GEBRATENER LACHS**  
Wasabi-Kartoffelpüree | gegrilltes Gemüse |  
Ingwer-Limettensauce <sup>d, g, i</sup>

**ROSA GEBRATENE WILDENTENBRUST**  
Pfefferkirschen | Portweinjus | Reibeküchlein <sup>c, i</sup>

**TRANCHE VOM ROASTBEEF**  
Grüner Spargel | Rhabarber-Chutney | Sesamkartoffeln <sup>g, k, i</sup>

**PERLHUHNBRUST**  
Kräuter-Risotto | Rote-Beete-Mousseline | Salbeijus <sup>g, i</sup>

**SPANFERKELRÜCKEN**  
Brombeerjus | Pak Choi | Rosmarinkartoffeln <sup>g, i</sup>

Zusatzstoffe und allergene Stoffe siehe Seite 30

 vegetarisch  vegan



## DESSERTS ZUR WAHL

 **SORBETVARIATION NACH ART DES HAUSES** <sup>a</sup>

 **TIRAMISU**  
Sauerkirschkompott <sup>B, a, c, g</sup>

 **INGWER-LIMETTEN-EIS**  
Cheesecake | Himbeeren <sup>a, c, g</sup>

 **KOKOS-CRÈME-BRÛLÉE**  
Mangokompott | Schokoladeneis <sup>a, c, g, h</sup>

 **KÄSEAUSSWAHL**  
Käsebrötchen mit Pecannüssen | Feigen Chutney <sup>g, h, a, c, j</sup>

2-Gang Menü (buchbar von 12 bis 16 Uhr)

39 Euro

3-Gang Menü  
Vorspeise, Hauptgang, Dessert

43 Euro

4-Gang Menü  
Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert

49 Euro

Buchbar ab 8 Personen  
Preis pro Person

Zusatzstoffe und allergene Stoffe siehe Seite 30

 vegetarisch  vegan



## UNSERE BÜFETTVORSCHLÄGE

Saisonal angepasst und von unserem Küchenchef für Sie kreiert. Aus Qualitätssicherungsgründen bauen wir die warmen Speisen unserer Büfettts nach drei Stunden ab, daher sollten Sie die Aufbauzeiten vorab mit uns abstimmen.

Falls Sie Fragen oder Wünsche haben - wir sind für Sie da.

### BÜFETT „DAS SAISONALE“

Frühling, Sommer, Herbst und Winter

Jedes dieser Büfettts besteht aus hochwertigen saisonalen Komponenten und beinhaltet neben diversen kalten Vorspeisen und Suppen, verschiedene warme Gerichte (Fisch, Fleisch und Geflügel bzw. Wild), ausgewählte Beilagen, vegetarische Gerichte, verschiedene Desserts und eine Brotauswahl.

**ab 51 Euro**

Preis pro Person  
buchbar ab 50 Personen





## SAISONALES BÜFETT „FRÜHLING“

### VORSPEISEN

 RICOTTA-FRISCHKÄSE-TERRINE  
Tomaten<sup>g</sup>

 KARTOFFELSALAT  
Kresse<sup>j</sup>

 GRÜNER SPARGEL  
Passionsfrucht-Vinaigrette<sup>j</sup>

LUFTGETROCKNETER SCHINKEN  
Honigmelone-Spalten<sup>2, 3, 12</sup>

 WALDORFSALAT  
Walnüsse | Orangenfilet<sup>2, 3, 5, c, g, h, i, j</sup>

SHRIMPS-CARPACCIO  
Avocado-Chili-Tomaten-Koriander-Salat<sup>2, 3, b</sup>

ANTIPASTI  
Marinierte Champignons |  
Aubergine | Tomaten | Zucchini<sup>3</sup>

LACHS | Lachs-Mosaik |  
Lauch | Sojasprossen |  
grüner Meerrettich<sup>1, 2, 3, a, c, f, j</sup>

BLATT- UND ROHKOSTSALATE  
Dressing und Beilagen<sup>2, 3, 12, g, j</sup>

BROT-VARIATION | Butter<sup>a, g, h, k</sup>

### SUPPE

 SELLERIE-SÜPPCHEN  
Grapefruit | Pinienkerne<sup>g, i, h</sup>

### HAUPTGÄNGE

WEISSER SPARGEL<sup>g</sup>

 NEUE KARTOFFELN  
Sauce Hollandaise<sup>c, g, i</sup>

GEBRATENES ST. PETERSFISCH-  
FILET | Frühlingslauch | Tomaten-  
würfel | Limetten-Sesam-Sauce<sup>g, i, k</sup>

KEULE VOM JUNGSCHEIN  
Altbier-Honig-Sauce<sup>i</sup>

SPITZKOHL  
Röstkartoffeln in der Schale<sup>g</sup>

### DESSERTS

GRAND MARNIER-CRÈME BRÛ-  
LÉE | Kumquats (Mini Orange)<sup>15, c, g</sup>

TRILOGIE VON  
SCHOKOLADE<sup>2, 3, a, c, g</sup>

KARAMELLISIERTER ANANAS-  
KOKOSNUSS-KUCHEN<sup>3, a, c, g, h</sup>

CASSIS-BLAUBEEREN-TORTEN-  
PLATTE<sup>a, c, g</sup>

OBSTSALAT<sup>3</sup>

51 Euro

Preis pro Person  
buchbar ab 50 Personen

Zusatzstoffe und allergene Stoffe siehe Seite 30

 vegetarisch  vegan



## SAISONALES BÜFETT „SOMMER“

### VORSPEISEN

FJORDLACHS IN ORANGEN-  
BEIZE | Dill-Senf-Sauce <sup>d, j</sup>

 **BÜFFELMOZZARELLA**  
Tomatenscheiben | Basilikum-  
Pesto <sup>g, h</sup>

 **KARTOFFELSALAT**  
grüne Gurken <sup>j</sup>

**RINDERCARPACCIO**  
Parmesan | Trüffelöl | Rucola <sup>g, h</sup>

 **MARINIERTE ZWIEBELN**  
Champignons | Paprika |  
Artischocken <sup>2</sup>

 **GRÜNER SPARGEL**  
Passionsfrucht-Vinaigrette <sup>j</sup>

**SCHINKENSPECK-ROULADE**  
Fetakäse <sup>2, 3, 12, g</sup>

**BLATT- UND ROHKOSTSALATE**  
Dressing und Beilagen <sup>2, 3, 12, g, j</sup>

 **KICHERERBSENSALAT**  
Minze <sup>a, j</sup>

**BROT-VARIATION** | Butter <sup>a, g, h, k</sup>

### SUPPE

 **TOMATEN-GAZPACHO**  
Olivenstangen <sup>a, g</sup>

### HAUPTGÄNGE

**LACHSFILET | BASILIKUMKRUSTE**  
Champagner-Sauce <sup>a, d, g, i</sup>

 **CHILI-SPAGHETTI** | Broccoli <sup>a, c</sup>

 **QUICHE LORRAINE** | Rucola |  
Tomatenwürfel <sup>2, 3, 12, a, c, g</sup>

**MAISPOULARDENBRUST**  
Portweinsauce | Kartoffelrösti <sup>a, c, i</sup>

**GEMÜSE-VARIATION** | Blumenkohl |  
Karotten | Romanesco <sup>g</sup>

**TRANCHE VOM ROASTBEEF**  
Pfeffersauce <sup>i</sup>

### DESSERTS

**MOUSSE AU CHOCOLAT**  
Vanillesauce <sup>g</sup>

**PANNA COTTA** | Erdbeerkompott <sup>g</sup>

**FRANZÖSISCHE KÄSE-AUSWAHL**  
Trauben | Walnüsse <sup>g, h</sup>

**MELONEN-SALAT**  
Minze | Himbeere

**GRÜNER TEE-CRÈME**  
Physalis-Beeren <sup>c, g</sup>

**BISKUITPLATTE** | Himbeeren |  
Vanillemousse | Mandeln <sup>a, c, g, h</sup>

**55 Euro**

Preis pro Person

buchbar ab 50 Personen

Zusatzstoffe und allergene Stoffe siehe Seite 30

 vegetarisch  vegan



## SAISONALES BÜFETT „HERBST“

### VORSPEISEN

#### GEBEIZTER LACHS

Lachs-Galantine im Noriblatt |  
Cocktailsauce<sup>3, c, d, g</sup>

TAFELSPITZ-TERRINE | Gemüse-  
Brunoise | grüne Sauce<sup>g, i, j</sup>

 STECKRÜBENSALAT | Kassler |  
Möhren | Preiselbeeren<sup>2, 3, 12, g</sup>

GERÄUCHERTE GÄNSEBRUST  
Feldsalat | Orangenfilet |  
Walnüsse<sup>2, 3, j, h</sup>

KARTOFFELSALAT | Speck<sup>2, 3, 12, j</sup>

 GELBE BEETE  
Trauben-Cranberry-Vinaigrette<sup>i</sup>

ENTENSTOPFLEBER-TERRINE  
Feigen | Orangen<sup>2, 3, g</sup>

 PILZSALAT | Lauch | Tomate<sup>j</sup>

BLATT- UND ROHKOSTSALATE  
Dressing und Beilagen<sup>2, 3, 12, g, j</sup>

BROT-VARIATION | Butter<sup>a, g, h, k</sup>

### SUPPE

 WALDPILZCRÈMESUPPE  
Schwarzbrotcroûtons | Lauch<sup>a, g, i</sup>

### HAUPTGÄNGE

SAUERBRATEN VON DER  
HIRSCHKEULE | Rosenkohl<sup>g</sup>

SCHUPFNUDELN<sup>a, c, g</sup>

GEBRATENES ZACKENBARSCH-  
FILET<sup>d</sup>

RATATOUILLE-GEMÜSE | Risotto<sup>g</sup>

PERLHUHNBRUST  
Kartoffelklöße<sup>a, c, g</sup>

 ORECHIETTE-NUDELN  
Sizilianische Sauce | Parmesan<sup>a, c, g</sup>

### DESSERTS

BUTTERCRÈME-PRALINE  
Karamellierte Nüsse | Mandel-  
biskuit<sup>a, c, g, h</sup>

ZIMT-APFEL-CRÈME  
Pflaumensauce<sup>c, g</sup>

KIRSCHGRÜTZE  
Vanillesauce<sup>1, 2, 4, g</sup>

CHILI-SCHOKOLADEN-MOUSSE  
Aprikosen<sup>c, g</sup>

**50 Euro**

Preis pro Person  
buchbar ab 50 Personen

Zusatzstoffe und allergene Stoffe siehe Seite 30

 vegetarisch  vegan



## SAISONALES BÜFETT „WINTER“

### VORSPEISEN

#### TATAR VOM RIND

Kapern | Essig-Gurken<sup>j</sup>

#### BERLINER KARTOFFELSALAT<sup>j</sup>

#### GRAVED LACHS

Topinambur-Mousse | Zitrone<sup>d, g</sup>

GEFLÜGELSALAT | Mandarinen |  
Champignons<sup>2, 3, 5, a, c, f, g, h, i, j</sup>

#### SCHEIBEN VOM ROASTBEEF<sup>j</sup>

#### WURSTSALAT

Zwiebeln | Paprika<sup>j</sup>

#### BLATT- UND ROHKOSTSALATE

Dressing und Beilagen<sup>2, 3, 12, g, j</sup>

#### BROT-VARIATION | Butter<sup>a, g, h, k</sup>

### SUPPE

#### LINSENSUPPE

Kasslerwürfel | Gemüse-Brunoise |  
Essig | Senf<sup>i, j</sup>

### HAUPTGÄNGE

#### KONFIERTE ENTENKEULE

Preiselbeerjus<sup>i</sup>

#### APFEL-ROTKRAUT

Kartoffelklöße<sup>3, a, c, g</sup>

#### MUSKAT-KÜRBIS-GNOCCHI

Zitronen-Thymian | Rahm-  
sauce<sup>a, c, g</sup>

#### OCHSEN-RAGOUT

Steinpilzfarcie | Madeirajus<sup>a, c, i</sup>

#### SCHWARZWURZEL

Kartoffel-Kürbisgratin<sup>g</sup>

SKREIFILET AUF DER HAUT  
GEBRATEN | glasierte Möhren<sup>d, g, i</sup>

### DESSERTS

#### CRÈME BRÛLÉE

Kürbis | geröstete Pinienkerne<sup>c, g</sup>

RUMTOPF-BAUMKUCHEN-  
PARFAIT | Pflaumenkompott<sup>a, c, g</sup>

#### KAISERSCHMARRN

Pflaumen | Vanillesauce<sup>a, c, g</sup>

#### NOUGATCRÈME

Haselnüsse | Karamell<sup>c, g, h</sup>

**57 Euro**

Preis pro Person  
buchbar ab 50 Personen

Zusatzstoffe und allergene Stoffe siehe Seite 30

 vegetarisch  vegan



## BÜFETT „BERLIN-BRANDENBURG“

### VORSPEISEN

VARIATION VON BUNTEN  
BLATTSALATEN | Dressing<sup>j</sup>

WERDERANER TOMATEN- UND  
GURKENSALAT<sup>j</sup>

EISBEINSÜLZE  
Essiggemüse<sup>2, 3, 12</sup>

MINI BOULETTEN<sup>a, c, j</sup>

HARZER ROLLEN  
eingelegt in Kümmel und Öl<sup>g</sup>

KARTOFFELSALAT  
„BERLINER ART“<sup>j</sup>

VARIATION VON MÄRKISCHEN  
RÄUCHERFISCHEN  
Sahnemeerrettich<sup>3, d, g</sup>

ORIGINAL SPREEWÄLDER  
SENFgurKEN<sup>j</sup>

REGIONALER WEICHKÄSE<sup>g</sup>

BROTKORB | Butter<sup>a, g, h, k</sup>

### SUPPE

LINSENSUPPE<sup>i, j</sup>

### HAUPTGÄNGE

KALBSBRUST MIT  
STACHELBEEREN  
Spitzkohlgemüse | Salzkartoffeln<sup>g, i</sup>

HAVELZANDER  
Flusskrebse | Weißweinsauce |  
Kräuterrisotto<sup>b, d, g, i</sup>

 GRATINIERTER STECKRÜBEN  
Kartoffeln | Trüffelrahmsauce<sup>g</sup>

SPANFERKELBRATEN  
Sauerkraut | Erbsenpüree<sup>3, g</sup>

### DESSERTS

ROTE UND GRÜNE GRÜTZE  
Vanillesauce<sup>1, 2, 4, g</sup>

SCHOKOLADENMOUSSE<sup>c, g</sup>

GRIESSFLAMMERIE | Holunder-  
süppchen | Stachelbeeren<sup>a, c, g</sup>

BERLINER PFANNKUCHEN<sup>a, c, g</sup>

FRISCHER OBSTsalAT<sup>3</sup>

**51 Euro**

Preis pro Person  
buchbar ab 50 Personen

Zusatzstoffe und allergene Stoffe siehe Seite 30

 vegetarisch  vegan



## BÜFETT „DER KLASSIKER“

### VORSPEISEN

**GERÄUCHERTES LACHS-FORELLEN- UND MAKRELEN-FILET** | Sahne-Meerrettich<sup>3, d, g</sup>

**SCHWARZWÄLDER SCHINKEN**  
Melone<sup>2, 3, 12</sup>

**CARPACCIO**  
Trüffelcrème | Rucola<sup>c, g, j</sup>

**KALBSSCHNITZEL**  
Kartoffelsalat<sup>a, c, j</sup>

**BLATTSALATE**  
Tomaten | Gurken | Rohkost | Paprika | Schinken | Auswahl verschiedener Dressings<sup>2, 3, 12, g, j</sup>

**BROTKORB** | Butter<sup>a, g, h, k</sup>

### SUPPE

**TOPINAMBUR-CRÈME**  
Schwarzbrotcroûtons<sup>a, g, i</sup>

### HAUPTGÄNGE

 **KÄSESPÄTZLE**  
Röstzwiebeln<sup>a, c, g</sup>

**FORELLENFILET**  
Zitronenbutter | Duftreis<sup>d, g, j</sup>

**MAISPOULARDENBRUST**  
Pilzrahmsauce | Kartoffelgratin | Gemüsevariation<sup>9</sup>

**ROASTBEEF**  
Pfeffersauce | Risoleekartoffeln<sup>9, j, i</sup>

### DESSERTS

**MOUSSE VON WIENER MELANGE**<sup>c, g</sup>

**APFELSTRUDEL**  
Vanillesauce<sup>3, a, c, g</sup>

**TIRAMISU**<sup>8, a, g</sup>

**OBSTSALAT**  
Vanillesauce<sup>3, g</sup>

**JOGHURTCRÈME**  
Rote Grütze<sup>1, 2, 4, c, g</sup>

**KÄSEAUFWAHL**  
Feigen-Chutney | Brot<sup>a, c, e, g, h, j</sup>

**55 Euro**

Preis pro Person  
buchbar ab 50 Personen

Zusatzstoffe und allergene Stoffe siehe Seite 30

 vegetarisch  vegan



### KAFFEE UND KUCHEN

#### 1 BERLINER PFANNKUCHEN

1 Kännchen Kaffee oder Tee <sup>8, a, c, g</sup>

6,00 Euro

#### 1 MUFFIN

1 Kännchen Kaffee oder Tee <sup>8, a, c, g</sup>

6,50 Euro

#### 1 STÜCK TORTE

1 Kännchen Kaffee oder Tee <sup>8, a, c, g, h</sup>

9,50 Euro

Preis pro Person  
buchbar ab 8 Personen

### UNSERE TORTENAUSWAHL

SAISONALE OBSTTORTE

KÄSEKUCHEN

SACHERTORTE

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

APFELTORTE

Änderungen des Sortiments vorbehalten

Zusatzstoffe und allergene Stoffe siehe Seite 30

 vegetarisch  vegan



## FINGERFOOD „KLEIN ABER FEIN“

### KALT

#### BERLINER MINI-BOULETTE VOM WIESENKALB

Feigensenf <sup>a, c, j</sup>

3,00 Euro

#### GRILLGEMÜSE

Honig-Ziegenkäse <sup>g</sup>

3,50 Euro

#### DREIERLEI MOUSSE VON PAPRIKA <sup>g, h</sup>

3,50 Euro

#### TRAMEZZINI-SANDWICH

Gurken-Kräuter-Quark | Tomaten-Mozzarella-Pesto <sup>a, g, h</sup>

3,50 Euro

#### AVOCADOMOUSSE

Räucher-Garnele <sup>2, 3, b, g</sup>

4,50 Euro

#### GERÄUCHERTER AAL

Belugalinsen süß-sauer | Meerrettich <sup>3, d, g</sup>

4,50 Euro

#### ROASTBEEFRÖLLCHEN

grüner Spargel, Béarnaise-crème <sup>c, g</sup>

4,50 Euro

#### EISBEIN-PRALINE

Senfgelee | Birnen | Bohnen-Specksalat <sup>2, 3, 12, j</sup>

4,50 Euro

#### GERÄUCHERTER ZITRUS-LACHS

auf Feigenmousse <sup>3, d, g</sup>

4,50 Euro

#### GÄNSELEBER-PRALINE

Erdbeere | Schokomantel <sup>2, 3, g</sup>

4,50 Euro

Zusatzstoffe und allergene Stoffe siehe Seite 30

 vegetarisch  vegan



## WARM

- OLIVEN-PAPRIKA-QUICHE**  
 Pinienkerne <sup>2, 3, a, c, g, i</sup> 4,00 Euro
- MINI-PICCATA VON DER PUTENBRUST**  
 Preiselbeeren | Zitrone <sup>15, c, g</sup> 4,00 Euro
- GEBACKENE GARNELEN IM TEIGMANTEL** <sup>a, b, j</sup> 4,50 Euro
- BLÄTTERTEIG-DREIECK**  
 Rindfleisch | Paprika-Chili-Estragon-Dip <sup>a, c, g</sup> 4,50 Euro
- MINI BURGER | Rindfleisch** <sup>a, c, g</sup> 4,50 Euro
- KALBSSCHNITZELCHEN**  
 Kartoffelsalat | Preiselbeerchutney <sup>a, c, j</sup> 5,00 Euro
- BBQ-SCHWEINERÜCKEN**  
 Chilijus | Avocado-Ragout <sup>2, 3, i</sup> 5,00 Euro
- ## DESSERTS
- FRUCHTSPIESS** von Ananas, Kiwi und Melone <sup>3</sup> 4,00 Euro
- KAKAOBOHNENCRÈME**  
 Luftschokolade | Karotten | Marzipan-Crème <sup>c, g, h</sup> 4,00 Euro
- MINI APFELTARTE TATIN | Karamell** <sup>1, a, c, g, h</sup> 4,00 Euro
- VEGANES TIRAMISU IM GLAS** <sup>8, a, f</sup> 4,00 Euro

Preise pro Stück  
 Buchbar ab 8 Personen  
 Mindestens 5 Stück pro Sorte

Zusatzstoffe und allergene Stoffe siehe Seite 30

vegetarisch  vegan



## AUSZUG AUS UNSERER GETRÄNKEKARTE

### SEKT & CHAMPAGNER

<b>CUVÉE BERLINER FERNSEHTURM</b>	0,1l	5,50 Euro
<b>CHARDONNAY SEKT</b>	0,75 l	30,00 Euro
trocken-sec   halbtrocken-semi sec		

<b>PROSECCO SPUMANTE</b>	0,1l	5,50 Euro
extra sec   Valdo Italien	0,75 l	30,00 Euro

<b>CRÉMANT DE LOIRE, BOUVET-LADUBAY,</b>	0,1l	6,50 Euro
<b>BRUT ODER ROSÉ BRUT</b>	0,75 l	39,00 Euro
Loiretal   Frankreich   trocken-sec		

<b>CHAMPAGNER ALFRED GRATIEN   BRUT</b>	0,1l	11,00 Euro
Champagne   trocken-sec	0,75 l	75,50 Euro

### WEISSWEIN & ROTWEIN

<b>BODEGAS VICENTE GANDIA</b>	0,1l	4,00 Euro
Bobal Unico   trocken-sec	0,75 l	25,00 Euro
Utiel Requena   Spanien		

<b>WEINGUT KLAUS MEYER</b>	0,1l	4,00 Euro
trocken-sec   Scheurebe   Pfalz   Deutschland	0,75 l	27,00 Euro

<b>VILLA MAGGIOVINI</b>	0,1l	4,00 Euro
trocken-sec   Pinot Nero	0,75 l	27,00 Euro
Terre Siciliane   Italien		

<b>WEINGUT DREISSIGACKER „SPHERE“</b>	0,1l	4,90 Euro
trocken-sec   Weissburgunder	0,75 l	31,50 Euro
Rheinhessen   Deutschland		

Änderungen des Sortiments vorbehalten

Zusatzstoffe und allergene Stoffe siehe Seite 30



### COCKTAILS MIT ALKOHOL

#### APEROL SPRITZ

Prosecco | Aperol | Soda

9,00 Euro

#### COSMOPOLITAN

Smirnoff Vodka | Cointreau | Cranberrysaft | Limettensaft

9,50 Euro

#### TOWER SOUR

Whisky Jack Daniels | Zitronensaft | Orangensaft |  
Zuckersirup | Eiweißpulver

9,50 Euro

#### HORIZON

Havana Club | Melonenlikör | Limettensaft | Zitronensaft |  
Ananassaft | Kokossirup

10,50 Euro

#### 360°

Absolut Vanille | Triple Sec | Gordon's Dry Gin |  
Limettensaft | Cranberrysaft

10,50 Euro

#### SEX ON THE BEACH

Smirnoff Vodka | Pfirsichlikör | Ananassaft |  
Zitronensaft | Limettensaft | Grenadine

10,50 Euro

#### PINA COLADA

Myers's Rum | Sahne | Kokossirup | Ananassaft

11,00 Euro

### COCKTAILS OHNE ALKOHOL

#### FUNTASTIC SUNRISE

Zitronensaft | Mangosirup | Maracujasaft |  
Apfelsaft naturtrüb | Mandelsirup | Erdbeersirup

9,00 Euro

#### SUNBURN

Ananassaft | Maracujasaft | Zitrone | Mangosirup | Kirschsaff 9,00 Euro

#### CARIBBEAN FRUITPUNCH

Ananassaft | Maracujanektar | Zitronensaft | Limettensaft |  
Blue Curacao Sirup

9,50 Euro



### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

APOLLINARIS SELECTION	0,25 l	3,20 Euro
	0,75 l	7,50 Euro

COCA-COLA <sup>1,8</sup> , FANTA <sup>1</sup> , SPRITE <sup>1</sup>	0,2 l	3,20 Euro
---	-------	-----------

FRUCHTSÄFTE	0,2 l	3,20 Euro
-------------	-------	-----------

### HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO <sup>8</sup>		3,00 Euro
-----------------------	--	-----------

LATTE MACCHIATO <sup>8</sup>		4,00 Euro
------------------------------	--	-----------

KÄNNCHEN KAFFEE <sup>8</sup>		4,50 Euro
------------------------------	--	-----------

### BIER

BERLINER KINDL	0,3 l	3,80 Euro
----------------	-------	-----------

SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN	0,5 l	5,80 Euro
--------------------------	-------	-----------

### UNSERE GETRÄNKEPAUSCHALEN (PRO PERSON)

<b>BASIC</b> (bis zu 2 Stunden) Hauswein (weiß/rot), Bier, alkoholfreie Getränke sowie Kaffee <sup>1</sup> und Tee nach Wahl		29,50 Euro
--	--	------------

<b>STANDARD</b> (bis zu 3 Stunden) Hauswein (weiß/rot)   Bier   alkoholfreie Getränke sowie Kaffee <sup>1</sup> und Tee nach Wahl		34,50 Euro
---	--	------------

<b>PREMIUM</b> (bis zu 5 Stunden) STANDARD Getränkepauschale inklusive Empfangssekt		49,50 Euro
--	--	------------

Zusatzstoffe und allergene Stoffe siehe Seite 30



### STANDESAMTLICHE TRAUUNG UND FEIER

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

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

Für 1 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, 1-stündige 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 1. Hochzeitstag im Folgejahr inklusive einem Glas Sekt pro Person an unserer Bar 203

#### Pauschalpreis: 1500 Euro

zuzüglich eines Sondereintrittspreises von 10 Euro pro Person



## UNSERE EVENTPAKETE

Sie hätten gern schnell und einfach eine zündende Idee für Ihr Event? Dann lassen Sie sich von unseren Eventpaketen auf [event.tv-turm.de](https://event.tv-turm.de) inspirieren.

EVENTPAKET RESTAURANT „SPHERE“

EVENTPAKET LOBBY BAR + RESTAURANT „SPHERE“

EVENTPAKET BAR 203

EVENTPAKET BAR 203 + RESTAURANT „SPHERE“

EVENTPAKET RESTAURANT „SPHERE“ + BAR 203

EVENTPAKET À LA CARTE

EVENTPAKET COCKTAILEMPFANG

HOCHZEITSPAKET - DEM HIMMEL SO NAH

EVENTPAKET AUSSICHTSETAGE EXKLUSIV  
(BIS MAXIMAL 120 PERSONEN)



## DEPOSIT

Deposit (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](http://www.tv-turm.de)

Kinder unter 4 Jahren erhalten freien Eintritt.

Gruppen ab 10 Personen benötigen eine schriftlich bestätigte Reservierung. Preise auf Anfrage.

### **ÖFFNUNGSZEITEN**

#### **REGULÄRE ÖFFNUNGSZEITEN:**

März bis Oktober: täglich von 9 bis 24 Uhr

November bis Februar: täglich von 10 bis 24 Uhr

Der letzte Einlass findet 23 Uhr statt. Bitte informieren Sie sich über eventuelle Änderungen auf unserer Homepage: [www.tv-turm.de](http://www.tv-turm.de)

#### **ÖFFNUNGSZEITEN RESERVIERUNGSBÜRO:**

Montag bis Freitag: von 9 bis 19 Uhr

Samstag: von 9 bis 17 Uhr

### **INTERNETZUGANG**

Im gesamten Berliner Fernsehturm steht Ihnen kostenfreies W-LAN zur Verfügung.



### ANFAHRT

Der Berliner Fernsehturm ist am besten mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar.

Der Eingang zum Turm liegt direkt gegenüber des Bahnhofs Alexanderplatz, Ausgang Gontardstraße.

### ANREISE MIT DEN ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

**BUS** TXL, M48, 100, 200, 248, N5, N8

**S** S3, S5, S7

**U** U2, U5, U8

**Tram** M2, M4, M5, M6

**Bahn** RE1, RE2, RE7, RB14

### ANREISE MIT PKW

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

Weitere Informationen unter:  
<https://tv-turm.de/de/besuch-planen/lageplan-anfahrt/>



### ADRESSE

TV Turm Alexanderplatz  
 Gastronomiegesellschaft mbH  
 Panoramastraße 1A  
 10178 Berlin

## KENnzeichnung der Zusatzstoffe

1. Farbstoffe
2. Konservierungsstoffe
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. Schwefeldioxid (Sulfite)
6. Schwärzungsmittel
7. Phosphat
8. koffeinhaltig
9. chininhaltig
10. Süßungsmittel
11. Taurin
12. Nitritpökelsalz
13. Formvorderschinken
14. enthält eine Phenylalaminquelle (Süßungsmittel Aspartam)
15. gewachst

## ALLERGENE Stoffe

- a) Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut (oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, außer:
  - aa) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose
  - bb) Maltodextrine auf Weizenbasis
  - cc) Glukosesirupe auf Gerstenbasis
  - dd) Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
- b) Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- c) Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- d) Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer:
  - aa) Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotin-zubereitungen verwendet wird
  - bb) Fischgelatine oder Hasenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
- e) Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- f) Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer
  - aa) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett
  - bb) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, Tocopherolazetat oder Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen
  - cc) aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnenen Phytosterine und Phytosterinester
  - dd) aus Pflanzenölsternen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
- g) Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer:
  - aa) Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
  - bb) Lactit
- h) Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Queenslandnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer:  
Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
- i) Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- j) Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- k) Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- l) Schwefeloxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO<sup>2</sup>
- m) Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse
- n) Weichteile und daraus hergestellte Erzeugnisse

## IMPRESSUM

### SEITE

### COPYRIGHTANGABE

Umschlagseite 1	Panoramaaufnahme Restaurant „SPHERE“ (Printversion) © katrin bernsteiner
Umschlagseite 2	Panoramaaufnahme in Richtung Berliner Dom und Brandenburger Tor (Printversion) © studio kohlmeier berlin
Deckblatt	Panoramaaufnahme Restaurant „SPHERE“ © katrin bernsteiner
Seite 1	© Berliner Fernsehturm
Seite 2	© HIMCOM
Seite 3	© Kevin Voelz
Seite 4, großes Bild	© Berliner Fernsehturm
Seite 4, kleines Bild	© katrin bernsteiner
Seite 5, großes Bild	© Berliner Fernsehturm
Seite 5, kleines Bild	© Berliner Fernsehturm
Seite 6, großes Bild	© katrin bernsteiner
Seite 6, kleines Bild	© Berliner Fernsehturm
Seite 7	© Berliner Fernsehturm
Seite 8	© Berliner Fernsehturm
Seite 9	© Ariane Lohmar
Seite 10	© Berliner Fernsehturm
Seite 11	© Berliner Fernsehturm
Seite 12, großes Bild	© katrin bernsteiner
Seite 12, kleines Bild	© Berliner Fernsehturm
Seite 13	© katrin bernsteiner
Seite 14	© katrin bernsteiner
Seite 15	© katrin bernsteiner
Seite 16	© katrin bernsteiner
Seite 17	© Ariane Lohmar
Seite 18	© katrin bernsteiner
Seite 19	© Berliner Fernsehturm
Seite 20	© Ariane Lohmar
Seite 21	© Ariane Lohmar
Seite 22	© HIMCOM
Seite 23	© Berliner Fernsehturm
Seite 24	© HIMCOM
Seite 25	© iStock-462682377
Seite 26	© katrin bernsteiner
Seite 27	© Berliner Fernsehturm
Seite 28	© katrin bernsteiner
Seite 29	© katrin bernsteiner



Berliner Fernsehturm  
TV Turm Alexanderplatz  
Gastronomiegesellschaft mbH  
Panoramastraße 1A  
10178 Berlin  
Tel: +49 (30) 24 75 75 875  
[www.tv-turm.de](http://www.tv-turm.de)  
[info@tv-turm.de](mailto:info@tv-turm.de)