

# BANKETT MAPPE 2021



Herzlich willkommen im Berliner Fernsehturm!

Seit über 50 Jahren können unsere Besucher auf der Aussichtsetage den Blick über Berlin genießen oder im Drehrestaurant Sphere Genuss und 360° Panorama verbinden. 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.

### **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.



Marco Wendt  
Sales Manager

Tel. +49 (0)30 247 575 66  
E-Mail [m.wendt@tv-turm.de](mailto:m.wendt@tv-turm.de)



Patrick Funke  
Reservierungs- & Veranstaltungsleiter

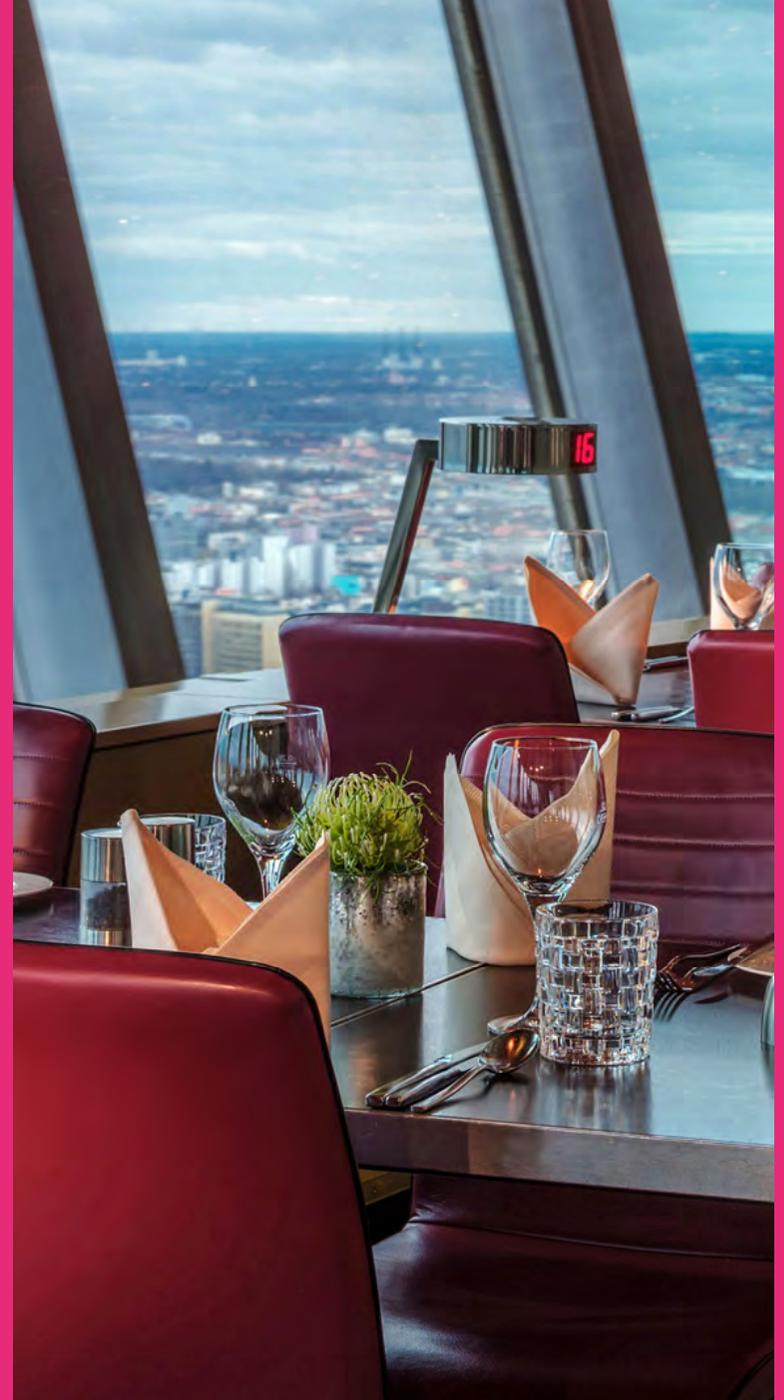
Tel. +49 (0)30 247 575 27  
E-Mail [p.funke@tv-turm.de](mailto:p.funke@tv-turm.de)

WORT



# WIRTSCHAFT

VORWORT	2
<b>RÄUMLICHKEITEN</b>	
OBERES FOYER	5
AUSSICHTSETAGE	6
DREHRESTAURANT	7
<b>SPEISEN &amp; GETRÄNKE</b>	
FRÜHSTÜCK	9
MENÜS	10-15
BÜFETTS	16-17
SNACKS	18-19
KAFFEE & KUCHEN	20
GETRÄNKE & GETRÄNKEPAUSCHALEN	21-22
<b>EVENTS</b>	
KUNST & KULTUR IM TURM	24
STANDESAMTLICHE TRAUUNG	25
<b>HISTORIE</b>	
DER TURM DAMALS & HEUTE	27-28
<b>ALLGEMEINES</b>	
ANZAHLUNG & STORNIERUNG	30
ANFAHRT & ÖFFNUNGSZEITEN	31
IMPRESSUM	32



**RÄUMLICHKEITEN**

# OBERES FOYER

## 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 m<sup>2</sup>

## BEWIRTUNG

Getränke und kalte Snacks

## SERVICEPERSONAL

vor Ort

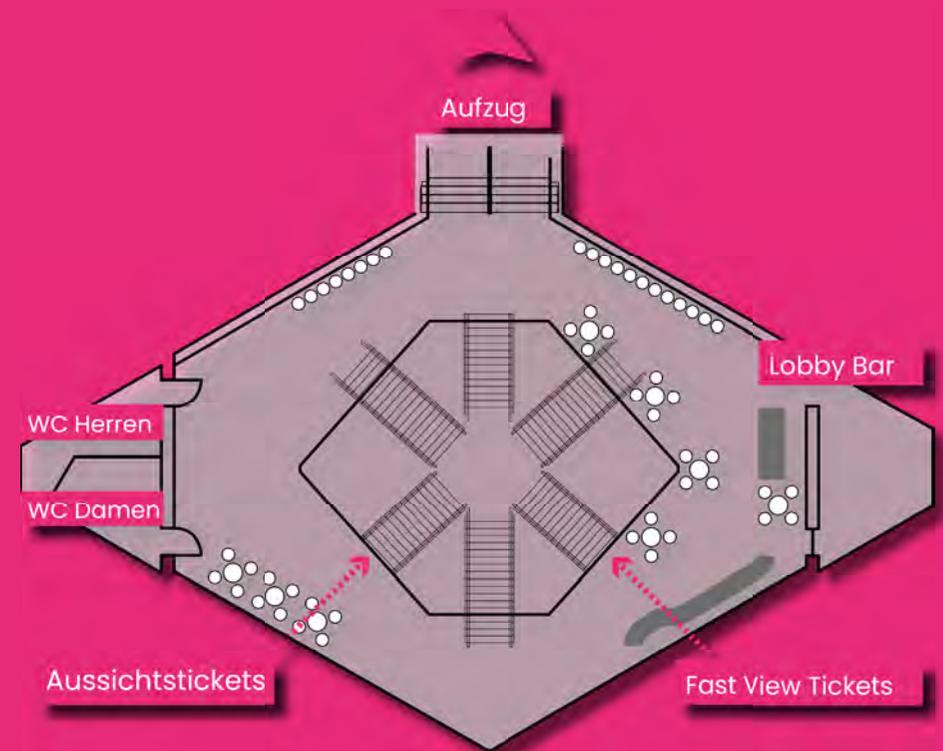
## TECHNISCHE AUFBAUTEN MÖGLICH

Bühne | Rednerpult | Lautsprecher | Mikrophon

## 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 After-Work-Treffen, Empfänge oder Presseveranstaltungen möglich.

Wissenswertes zu den Sehenswürdigkeiten der Stadt finden Sie auf den mehrsprachig (deutsch | englisch | französisch | spanisch) gestalteten Infotafeln.

## PERSONEN

Bis zu 120 Personen auf der gesamten Aussichtsetage | Bis zu 60 Personen an Berlins höchster Bar

## FLÄCHE

226 m<sup>2</sup>

## BEWIRTUNG

Getränke | Snacks oder Fingerfood-Büfett

## SERVICEPERSONAL

vor Ort

## TECHNISCHE AUFBAUTEN MÖGLICH

Bühne mit | ohne Sitzgelegenheiten | Mikrofon | Lautsprecheranlage

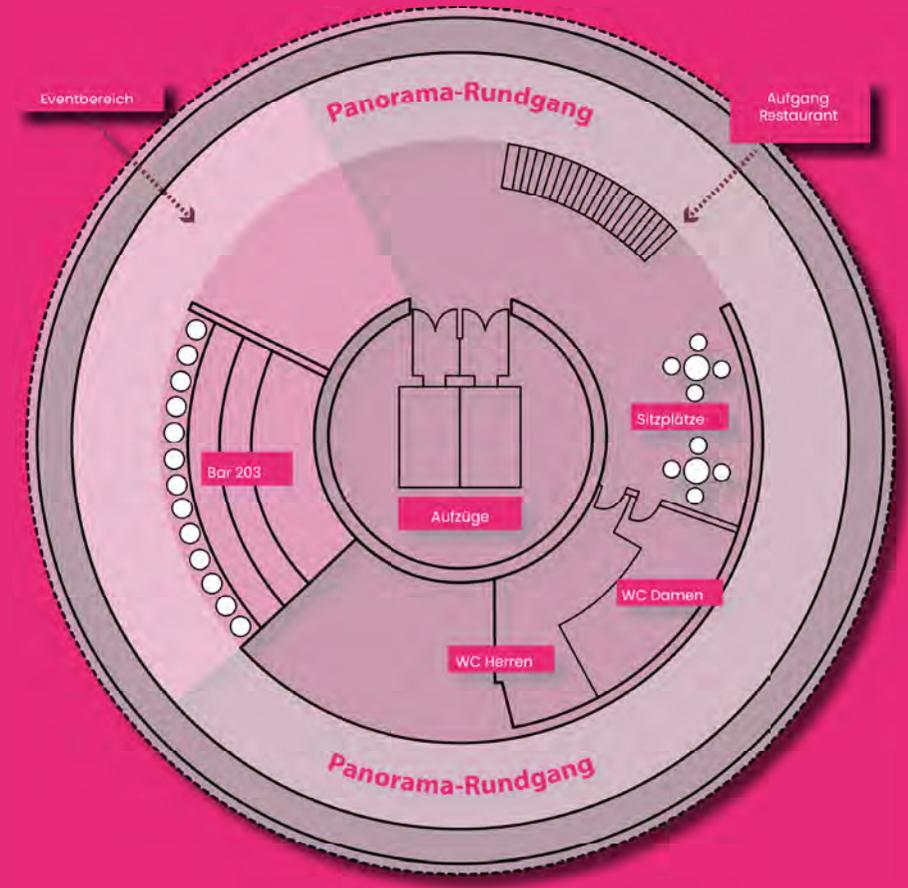


## AUSSTATTUNGSMÖGLICHKEITEN

Bis zu 14 Stehtische

Sitzmöglichkeiten für bis zu 30 Personen  
(Konferenzbestuhlung)

Hochzeitsbestuhlung für bis zu 30 Personen



# DREHRESTAURANT

## 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

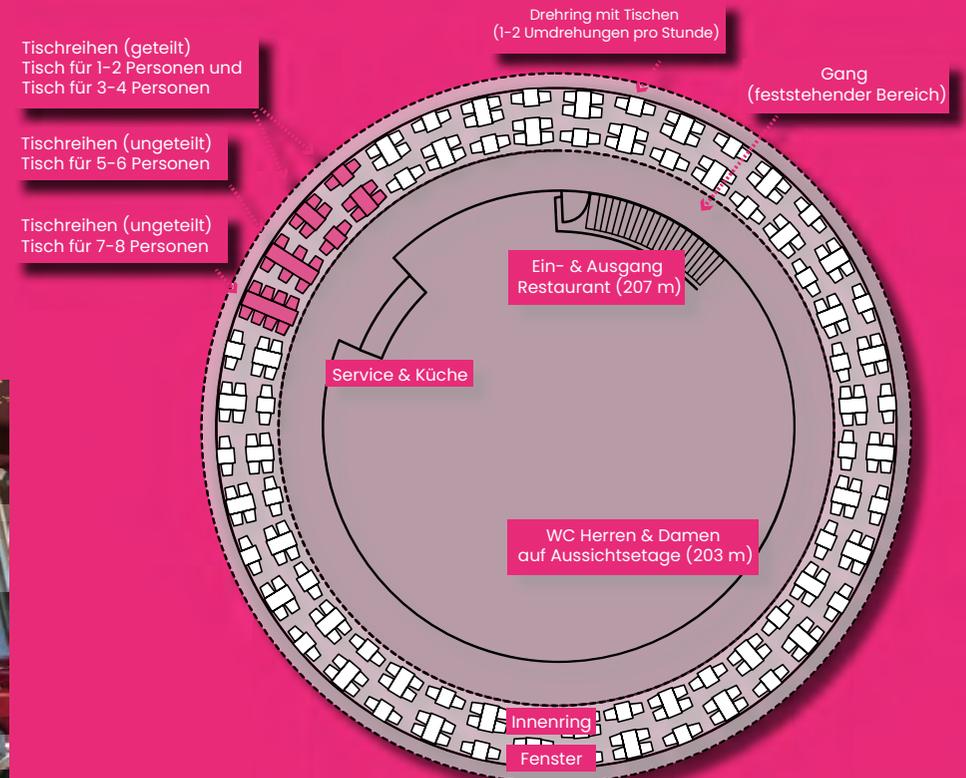


## SONSTIGES

Nutzung fest installierter Technik wie Piano und Lautsprecheranlage möglich

## AUSSTATTUNGSMÖGLICHKEITEN

Tischwäsche und Menükarten



# SPEISEN & GETRÄNKE

# UNSERE FRÜHSTÜCKSAUSWAHL

## TURM-FRÜHSTÜCK

Dinkel- & Vollkornbrot | Weizenbrötchen

Reblochon de Savoie | Salami Milano | Mortadella |  
San Michele Kernschinken | Geräucherter Lachs

Ausgesuchte Konfitüre | Honig

Kaffee-Smoothie

Frisches Obst

**17,50 € pro Person**

## VEGANES FRÜHSTÜCK

Dinkel- & Vollkornbrot



Avocado-Aufstrich | Avocado-Scheiben | Tomate |  
Eingelegte Paprika | Kichererbsencrème | Bulgursalat mit Paprika

Ausgesuchte Konfitüre | Sojajoghurt

Kaffee-Smoothie

**15,50 € pro Person**

## POWER-BOWL

Hausgemachtes Granola | Saisonale Beeren |  
Ausgewählte Nüsse | Rosinen | Chia-Samen



**9,50 € pro Person**

## WAHLWEISE MIT

Sojamilch | Sojajoghurt |  
Frischer Milch | Naturjoghurt

## BIO-RÜHREI NATUR

**7,50 € pro Person**

## WAHLWEISE MIT

Saisonalen Pilzen  
Norwegischem Lachs  
Frischen Tomaten



**VERFÜGBAR 09:00 / 10:00 – 11:30 UHR**



LAKTOSEFREI



GLUTENFREI



VEGAN



VEGETARISCH



## MENÜ I

### VORSPEISE

Carpaccio vom Rind  
mit Trüffelcrème und Rucola



### HAUPTGANG

Gebratenes Müritz Zanderfilet  
mit Senfsauce | Kartoffelragout und Gurkensalat



### DESSERT

Kokos Panna Cotta  
mit Mangokompott



**42,00 € pro Person**

## MENÜ II

### VORSPEISE

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



### HAUPTGANG

Medaillon vom Mangalica-Wollschwein  
mit getrüffeltem Lauch | Spätzle und Süßholzjus

### DESSERT

Ingwer-Limetten-Eis  
mit Cheesecake und Himbeeren



**42,00 € pro Person**



LAKTOSEFREI



GLUTENFREI



VEGAN



VEGETARISCH



## VEGETARISCHES MENÜ

### VORSPEISE

Roter-Reis-Quinoa-Taler  
mit Avocado und Chili-Sugo



### HAUPTGANG

Kartoffelbällchen gefüllt  
mit Brandenburger Gemüse auf Tomaten-Chutney



### DESSERT

Schokoladenkuchen  
mit Beerenobst und Vanilleeis



**39,00 € pro Person**

## VEGANES MENÜ

### VORSPEISE

Bunte Falafel Bowl  
mit Wild Karachi und Rote-Bete-Sesam-Vinaigrette



### HAUPTGANG

Süßkartoffel Curry  
mit Kokos-Erdnuss-Sauce dazu Basmatireis



### DESSERT

Gezupfter Zitronenkranz  
mit Karottenmarzipan | süß-saurer Karotte | Orangen  
und Sojajoghurt



**39,00 € pro Person**



LAKTOSEFREI



GLUTENFREI



VEGAN



VEGETARISCH

## 3-GÄNGE MENÜ (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

**42,00 € pro Person**

## 4-GÄNGE MENÜ

**48,00 € pro Person**

**VERFÜGBAR MÄRZ BIS JUNI**

# FRÜHLINGSMENÜ

### SUPPE

Bärlauch-Schaumsuppe  
mit Geflügelbällchen und Kräuterbaguette

### VORSPEISE

Mozzarellasalat  
mit Cocktailtomaten | frischem Basilikum und Vinaigrette



### HAUPTGANG

Rosa gebratener Kalbsrücken  
mit Blumenkohlröschen | Semmelbutter und Rosmarinkartoffeln  
dazu eine grüne Pfefferrahmsauce



### ODER

Lachsmedaillons auf der Haut gebraten  
mit Kartoffelpüree und Frühlingslauch | bunter Paprika |  
karamellisierten Pekannüssen dazu eine Limonen-Buttersauce



### ODER

Spargelragout  
mit Petersilienkartoffeln



### DESSERT

Café au lait Crème  
mit Apfelgeleewürfeln und Amarettini



LAKTOSEFREI



GLUTENFREI



VEGAN



VEGETARISCH

3-GÄNGE MENÜ  
(Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

**39,00 € pro Person**

4-GÄNGE MENÜ

**45,00 € pro Person**

**VERFÜGBAR JULI BIS SEPTEMBER**

# SOMMERMENÜ

## SUPPE

Kalte Gurkensuppe  
mit Minze und Garnelen



## VORSPEISE

Hähnchenbrustfilets  
in einer Limetten-Koriander-Knoblauch-Öl-Marinade  
auf Süßkartoffelscheiben



## HAUPTGANG

Papageienfischfilet  
auf Kichererbsen mit Krebs- und Hummersauce



ODER

Maishähnchenbrust  
umwickelt mit Parmaschinken mit Zitronenpfeffer  
dazu Ratatouille | Portweinsauce und Basmatireis



ODER

Roter-Reis-Quinoa-Taler  
mit Avocado und Chili-Sugo



## DESSERT

Gebrannte französische Crème  
mit Tahiti Vanille und Erdbeersalat



LAKTOSEFREI



GLUTENFREI



VEGAN



VEGETARISCH

## 3-GÄNGE MENÜ (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

**45,00 € pro Person**

## 4-GÄNGE MENÜ

**51,00 € pro Person**

**VERFÜGBAR SEPTEMBER BIS  
DEZEMBER**

### SUPPE

Süppchen vom Hokkaidokürbis  
mit Kokosmilch | Ingwer und Brot-Croûtons

### VORSPEISE

Tafelspitzsülze  
mit grüner Kräutermousse und Pilz-Blattsalat



### HAUPTGANG

Rosa gebratener Rücken vom Jungrind  
dazu Prinzessbohnen | Kartoffelgratin und Rotweinjus



ODER

Gebratenes Zanderfilet  
auf Pilzgemüse und Balsamicojus mit Bandnudeln

ODER

Kartoffel-Spinat-Quiche und Ziegenfrischkäse



### DESSERT

Zabaionecrème  
mit Orangen-Aprikosen-Ragout



LAKTOSEFREI



GLUTENFREI



VEGAN



VEGETARISCH

## 3-GÄNGE MENÜ (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

**45,00 € pro Person**

## 4-GÄNGE MENÜ

**51,00 € pro Person**

**VERFÜGBAR DEZEMBER BIS MÄRZ**

# WINTERMENÜ

### SUPPE

Grüner Erbseneintopf  
mit Rauchfleisch



### VORSPEISE

Geräucherte Entenbrust auf Bratapfelsalat  
mit Macadamiacrumble | Feldsalat mit einem Speckdressing



### HAUPTGANG

Lammhüfte  
mit Rosmarin im Ofen gebraten | Orangen-Chicorée  
und Serviettenknödel

ODER

Lachssteak  
auf französischen Linsen | jungem Blattspinat  
und einer Noilly Prat-Sauce mit Tomatenrisotto



ODER

Muskatkürbis-Gnocchi  
mit Zitronenthymian und Rucola



### DESSERT

Feuerzangen Panna Cotta und winterliche Früchte



LAKTOSEFREI



GLUTENFREI



VEGAN



VEGETARISCH

## VORSPEISENBÜFFETT

Bulgursalat  
mit veganen Würstchen



Tafelspitz vom Kalb  
mit einer Eier-Schalotten-Vinaigrette



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

Blattsalate | Tomaten | Gurken | Möhren | Paprika |  
Balsamico-Dressing



## SUPPE (SERVIERT AM TISCH)

Vegane Tomatensuppe mit Reis



## HAUPTGÄNGE (SERVIERT AM TISCH)

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

ODER

Gebratener Havelzander  
mit Flusskrebse | Weißweinsauce und Kräuterreis



ODER

Süßkartoffel-Curry  
mit einer Kokos-Erdnuss-Sauce



## DESSERTBÜFFETT

Gezupfter Zitronenkranz  
mit Karottenmarzipan | süß-saurer  
Karotte | Orangen und Sojajoghurt



Auswahl von frischen Früchten  
und Beeren mit Vanillesauce



Gelierte Berliner Weisse  
mit Waldmeister und Beeren



**51,00 € pro Person**



LAKTOSEFREI



GLUTENFREI



VEGAN



VEGETARISCH

## VORSPEISENBÜFFETT

Zweierlei Hummus  
mit Croûtons | Rucola und geröstetem Sesam



Vegane „Grilled-Chicken“-Paprika-Bowl  
mit Rote-Bete-Sesam-Vinaigrette  
(veganes Hühnchen auf Sojabasis)



Carpaccio vom Lachs  
mit grünem Pfeffer und einer Limonencreme



Ziegenkäse an Wildkräutersalat  
mit karamellisierten Walnüssen und Birne



## SUPPE (SERVIERT AM TISCH)

Ingwer-Karottensuppe mit Mascarponeschaum  
und Orangenfilets



## HAUPTGÄNGE (SERVIERT AM TISCH)

Sauerbraten vom Weideochsen mit Perlzwiebeln |  
glasierten Karotten und Schupfnudeln

ODER

Gegrilltes Lachssteak auf Tomaten-Fenchelgemüse  
mit Vanille-Kartoffelpüree



ODER

Kartoffelbällchen-Gnocchi gefüllt  
mit Brandenburger Gemüse auf Tomaten-Chutney



## DESSERTBÜFFETT

Käseauswahl  
mit Pecannussbrot  
und Feigen-Chutney



Mohn-Tiramisu  
mit Himbeersauce



Vegane Kokosmilchreis  
mit Erdbeersauce  
und frischen Erdbeeren



**53,00 € pro Person**



LAKTOSEFREI



GLUTENFREI



VEGAN



VEGETARISCH



Vegane Blumenkohl-Wings  
mit Guacamole



3,00 € pro Person

Backpflaume  
im Speckmantel



3,00 € pro Person

Vegane Crêpe-Rolle  
mit Kräuter-Dip



5,00 € pro Person

Vegetarische Antipasti-Röllchen



5,00 € pro Person

Tortilla-Couscous-Spinat-Röllchen



5,00 € pro Person

Rote-Bete-Falafel-Tahine



5,00 € pro Person

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



7,00 € pro Person

Rindersülze  
mit grüner Kräutermousse



7,00 € pro Person



LAKTOSEFREI



GLUTENFREI



VEGAN



VEGETARISCH

Törtchen von Zitronen-Thymian-Crème		3,50 € pro Person
Veganer Kokosmilchreis mit Erdbeersauce	   	3,50 € pro Person
Veganes Tiramisu	  	4,00 € pro Person
Heller Biskuitriegel bedeckt mit einer Nussmischung und Preiselbeeren		5,00 € pro Person
Fruchtspieß von Ananas   Kiwi und Melone	 	5,00 € pro Person
Crème Brûlée auf Pecan-Brownie		7,00 € pro Person



## KUCHENAUSWAHL

1 Stück Kuchen oder Torte mit einem  
Kännchen Kaffee oder Tee

**9,50 €**

Kirschflocken Sahnetorte

Saisonal Obstkuchen

Gebackene Käsetorte

Gedeckter Apfelkuchen

Schwarzwälder Kirschtorte

Originaler Key Lime Pie

Karottenkuchen

Alabama Schokoladenkuchen



**WIR BEHALTEN UNS ÄNDERUNGEN DES KUCHENSORTIMENTS VOR.**



LAKTOSEFREI



GLUTENFREI



VEGAN



VEGETARISCH

## POWER DRINKS

Eine Auswahl an erfrischenden Smoothies 0,24 Fl 7,50 €

## APERITIF

„Aperol Spritz“ - Aperol | Prosecco | Mineralwasser 0,2 l 9,00 €

„Tower Kick“ - Belsazar Vermouth | Tonic Water 0,2 l 9,50 €

„Gin Tonic“- Bombay Sapphire Gin | Tonic Water 0,2 l 10,50 €

## SEKT & CRÉMANT

Cuvée Berliner Fernsehturm | Chardonnay trocken | halbtrocken 0,1 l 6,50 €

Bouvet Crémant de Loire | Brut oder Rosé Brut | Frankreich 0,75 Fl 41,00 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Spreequell Mineralwasser | classic | medium | naturell 0,25 Fl 3,50 €

0,75 Fl 7,50 €

Coca Cola | Coca Cola light | Fanta | Sprite 0,2 Fl 3,50 €

Schweppes Tonic Water | Ginger Ale | Bitter Lemon 0,2 Fl 3,50 €

Proviant Berlin BIO Limonaden | OSTMOST Schorlen 0,33 Fl 4,50 €

Diverse Säfte und Schorlen 0,21 l 3,50 €

## BIER

Berliner Kindl Jubiläums Pilsener 0,3 l 4,20 €

ZWICKEL Kellerbier 0,3 l 4,20 €

Clausthaler Classic alkoholfrei 0,33 Fl 4,20 €

Schöffelhofer Weizen Hefe hell | alkoholfrei 0,5 Fl 5,80 €

Berliner Weisse mit Himbeersirup oder Waldmeistersirup 0,33 Fl 4,20 €

## KAFFEE & SCHOKOLADE

Café Crème | Cappuccino | Chococcino | Café au Lait | Latte Macchiato Tasse 4,00 €

## TEE

Minze | Kamille | Grüner Tee | Ingwer-Zitrone | Früchtetee | Friesenmischung | Darjeeling Kännchen 4,50 €

## **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)**

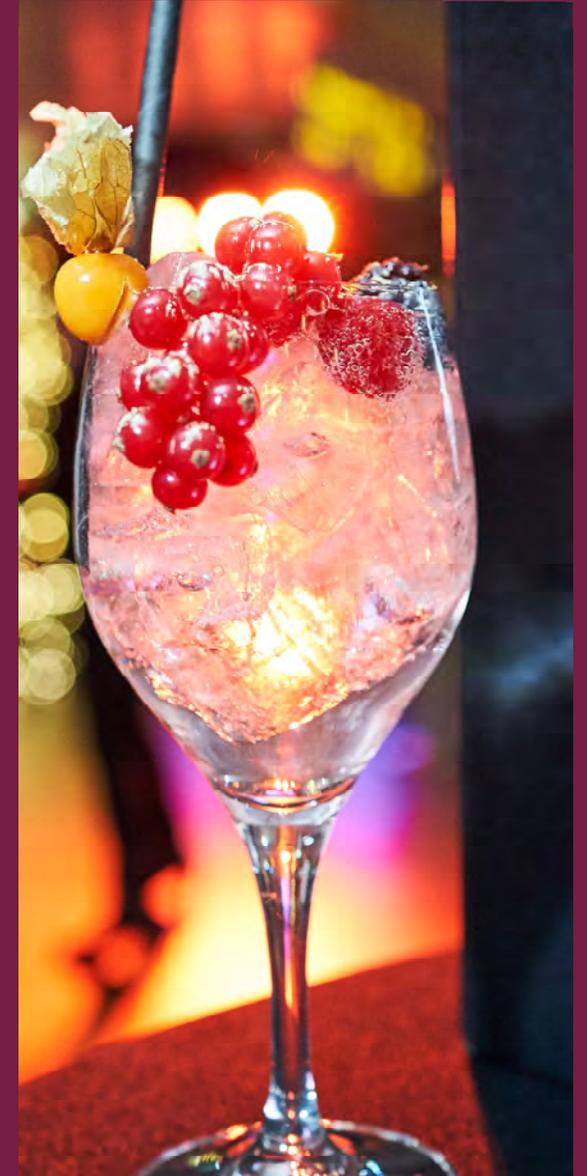
Standard Getränkepauschale inklusive Empfangssekt

46,00 €

## **VERLÄNGERUNG DER GETRÄNKEPAUSCHALE**

Standard und Premium pro angefangene Stunde und Person

9,00 €



**EVENTS**

# KUNST & KULTUR IM TURM

## VEANSTALTUNGEN

Für unsere Gäste holen wir regelmäßig tolle Acts an den höchsten Ort der Stadt und schaffen so unbeschwerte und unvergessliche Erlebnisse. In unserem abwechslungsreichen Programm finden sich neben musikalischen Highlights wie Soul Night, Swing und Jazz-Konzerte auch Lesungen und Buchpräsentationen, sowie Live-Events für die gesamte Familie.

Die Aussichtsplattform ist mit modernster Soundtechnik ausgestattet und bietet ausreichend Platz für After Work Events mit DJ, Sport- oder Tanzkurse und andere Vorführungen. Unsere kreativen Workshops & Tastings sind bei Gruppen besonders beliebt und eignen sich ebenso ideal als Incentive. Die Bandbreite reicht dabei von Fotografie, Malerei, Tape Art über Yoga und Fitness bis hin zu Barkultur. Wechselnde Ausstellungen auf den verschiedenen Ebenen des Fernsehturms sollen vor allem Berliner Künstlern eine Plattform bieten und sorgen für die kulturelle Vielfalt im Turm.



KREATIVE WORKSHOPS



AUSSTELLUNGEN & VERNISSAGEN



AFTER WORK PARTYS



VERANSTALTUNGEN MIT LIVE MUSIK



KONZERTE

# 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 sowie kostenfreier Eintritt auf die Aussichtsetage des Berliner Fernsehturms.

**PAUSCHALPREIS 2.800,00 €**



**HISTORIE**

# DER TURM DAMALS

## PLANUNG DES TURMS

Die DDR plante Anfang der 50er Jahre in Berlin eine neue Anlage zu bauen, die vor allem zum Senden des DDR-Fernsehens dienen sollte. Zunächst fasste man einen Standort in den Müggelbergen ins Auge. Nachdem dort bereits Nebengebäude errichtet worden waren, stellte das Innenministerium fest, dass die Sendeanlage in der Einflugschneise des geplanten Schönefelder Flughafens stehen würde.



## BAU DES TURMS

In den 60er Jahren lässt die DDR-Führung den Fernsehturm am bekanntesten Standort errichten, nicht zuletzt, um die Stärke und Leistungsfähigkeit des sozialistischen Gesellschaftssystems zu demonstrieren. Der ursprüngliche Entwurf des schlanken, aufwärts strebenden Turms stammt von dem DDR-Architekten Hermann Henselmann. Die Kugel des Fernsehturms sollte an die sowjetischen Sputnik-Satelliten erinnern und in Rot, der Farbe des Sozialismus, erstrahlen. Für den Bau des Turms kam nur eine Methode in Frage: die so genannte Kletterbauweise. Das innenliegende Stahlgerüst wuchs immer etwas schneller als der äußere Betonschaft, der um das Stahlgerüst herum errichtet wurde.

Die Kugel in 200 m Höhe zu montieren, bereitete den Ingenieuren einiges Kopfzerbrechen. Am Boden wurde zunächst das tragende Stahlgerüst der Kugel vorgefertigt. Mit Kränen hievte man die Segmente hinauf und befestigte diese an der ringförmigen Plattform, die den Abschluss des Betonschafts bildet.



**DER BERLINER FERNSEHTURM – WELTBEKANT, HISTORISCHE ARCHITEKTUR UND EINE EINZIGARTIGE AUSSICHT!**

<b>ERÖFFNUNG</b>	3. Oktober 1969
<b>BAUZEIT</b>	1965 – 1969
<b>LETZTE RENOVIERUNG</b>	2013
<b>AUFZÜGE</b>	2   Geschwindigkeit 6 m/s
<b>DAUER DER AUFFAHRT</b>	ca. 40 Sekunden
<b>GESAMTHÖHE</b>	368 m
<b>KUGEL-DURCHMESSER</b>	32 m
<b>DURCHMESSER TURMFUSS AUF GELÄNDEHÖHE</b>	32 m
<b>ZULÄSSIGE GESAMTGÄSTEANZAHL IN DER KUGEL</b>	320 Personen
<b>AUF 207 M HÖHE</b>	Drehrestaurant SPHERE
<b>AUF 203 M HÖHE</b>	Aussichtsetage mit 60 Panoramafenstern und Bar 203
<b>DREHRESTAURANT SPHERE</b>	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.
<b>AUSSICHTSETAGE MIT DER BAR 203</b>	Zugelassen für maximal 120 Personen   60 davon im Barbereich   360° Rundgang mit Stadtbilder- klärungen. Unsere Aussichtsetage mit Bar 203 und das Drehrestaurant Sphere, sind im Sommer angenehm klimatisiert.



**ALLGEMEINES**

# ANZAHLUNG & STORNIERUNG



## ANZAHLUNG

ANZAHLUNG	ZAHLUNGSTERMIN VOR DER VERANSTALTUNG
80% aller bestellten Leistungen	4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn

Die Grundlage der Berechnung ist die bei Vertragsabschluss angegebene Personenzahl.

## STORNOBEDINGUNGEN

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

## ÖFFNUNGSZEITEN

MÄRZ BIS OKTOBER

Täglich von 9:00 bis 23:30 Uhr

NOVEMBER BIS FEBRUAR

Täglich von 10:00 bis 23:30 Uhr

LETZTE AUFFAHRT ZUR AUSSICHTSPLATTFORM

Um 23:00 Uhr

ÖFFNUNGSZEITEN RESERVIERUNGSBÜRO

Montag bis Freitag: 9:00 bis 19:00 Uhr  
Samstag: 9:00 bis 17:00 Uhr

Bitte informieren Sie sich über eventuelle Änderungen auf unserer Homepage | [www.tv-turm.de](http://www.tv-turm.de)

INTERNETZUGANG

Im gesamten Berliner Fernsehturm steht Ihnen kostenfreies WLAN zur Verfügung.

DIE BERLINER FERNSEHTURM APP  
SIGHTSEEING APP

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

## 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](http://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





Vertretungsberechtigte Geschäftsführer:

TV-Turm Alexanderplatz Gastronomiegesellschaft mbH  
Panoramastraße 1A  
D-10178 Berlin

Christina Aue | Jean Paul Ferroud

Registergericht:  
Registernummer:  
Umsatzsteuer-Identifikationsnummer:

Telefaxnummer 030 | 24 75 75 57  
info@tv-turm.de

AG Berlin-Charlottenburg  
HRB 41197  
DE 137 1832 12

Zuständige Aufsichtsbehörde:

Gewerbeamt Berlin-Mitte  
Karl-Marx-Allee 31 | 10178 Berlin

## Bildnachweis

Titelbild © Ydo Sol Images  
Seite 2 © TV-Turm  
Seite 3 © Ydo Sol Images  
Seite 5 © Torsten Fritsche, Die LICHTISTEN  
Seite 6 © Torsten Fritsche, Die LICHTISTEN  
Seite 7 © Ydo Sol Images  
Seite 9 © Ansgar Schwarz | Famefact  
Seite 10 © Sascha Radke  
Seite 11 © Ansgar Schwarz | Famefact  
Seite 16 © Sascha Radke  
Seite 17 © Ydo Sol Images  
Seite 18 © Ydo Sol Images  
Seite 19 © Ansgar Schwarz | Famefact

Seite 20 © Ydo Sol Images  
Seite 22 © Sascha Radke  
Seite 24 o. li. © Kaitlyn Parker  
Seite 24 u. li. © Karl-Heinz Zechner  
Seite 24 mitte © Sascha Radke  
Seite 24 o. re. © Uwe Hauth  
Seite 24 u. re. © Sascha Radke  
Seite 25 © Family Way Studio,  
shutterstock\_508197286  
Seite 27 © Karl-Heinz Kraemer, Alpha Press GmbH  
Seite 28 © Ydo Sol Images  
Seite 31 © Ydo Sol Images