



**HIGHEST EVENT**

**ELEVATE YOUR EVENT EXPERIENCE**

**2026**

GÜLTIG VOM 01.03.2026 – 28.02.2027

# INHALT

ORIENTIERUNG .....	3
KURZ ZU TIM RAUE .....	5
RESTAURANT .....	6
MENÜS SPHERE TIM RAUE .....	7
MENÜS RESTAURANT TIM RAUE .....	8
KAFFEE .....	11
FINGERFOOD .....	13
GETRÄNKE APERITIF .....	15
GETRÄNKE PAKETE .....	16
TICKETPREISE .....	18
BUCHUNGSKONDITIONEN .....	19
BUFFET BERLIN BRANDENBURG .....	21
BUFFET BERLIN IST BUNT .....	22
ADVENTSBUFFET .....	23
ADVENTSMENÜS .....	24
KONTAKT .....	26

# BERLINER FERNSEHTURM

## ORIENTIERUNG

368m

Das höchste  
Gebäude  
Deutschlands



Tickets können in der  
Eingangshalle an der Kasse  
abgeholt werden.



Gebt bitte eure Garderobe in der  
Eingangshalle kostenfrei ab.



Mitnahme von Taschen nur  
möglich bis zu einer Größe  
von 45 x 35 x 20 cm.



Bitte beachte, dass der  
Fernsehturm aufgrund der  
baulichen Gegebenheiten  
nicht barrierefrei ist.



203m

120 Personen Kapazität

**Aussichtsplattform  
Sphere Bar**

**40 Sekunden  
Auffahrt**  
auf 203m

207m

200 Personen  
Kapazität

**Restaurant  
Sphere  
Tim Raue**



### Öffnungszeiten

**März – Oktober:**  
09.00 Uhr – 23.00 Uhr

**November – Februar:**  
10.00 Uhr – 23.00 Uhr



**Reception**

200 Personen Kapazität

6m

**Eingangshalle**

0m



**BERLIN'S  
ODYSSEY**

VR-Erlebnis  
50 Personen Kapazität

0m





# KURZ ZU TIM RAUE

Tim Raue, 1974 in Berlin geboren, begann seine Kochkarriere im Alter von 17 Jahren und machte sich schnell einen Namen in der kulinarischen Szene. Im Alter von 23 Jahren wurde er Küchenchef und später Chefkoch im Swissôtel Berlin, wo er auch als globaler Berater tätig war.

Sein erstes eigenes Restaurant, das Restaurant MÂ Tim Raue, erhielt bereits kurz nach seiner Eröffnung 2008 einen MICHELIN-Stern und 18 Punkte im Gault&Millau.

Im Jahr 2010 eröffnete er das Restaurant Tim Raue, das 2011 mit zwei MICHELIN-Sternen ausgezeichnet wurde und auf der Liste "The World's 50 Best Restaurants" Platz 40 erreichte. Raue betreibt außerdem die Brasserie Colette Tim Raue in mehreren Städten und die Restaurants Hanami by Tim Raue auf Schiffen der TUI Mein Schiff-Flotte.





# BERLINER FERNSEHTURM

## RESTAURANT

DIE ANGEBOTE SIND AUF  
9 BIS 200 PERSONEN AUSGERICHTET.

1-8 Personen

**BUCHT  
BITTE ONLINE**



Die Preise verstehen sich pro Person, inkl. Mwst. zzgl. Ticketpreis im Jahr 2026.  
Änderungen im Angebot und Preis sind vorbehalten.



# MENÜS

## SPHERE TIM RAUE

Wählt bitte für die Gruppe ein Gericht pro Gang und wenn gewünscht eine vegane Alternative, bis 2 Wochen vor dem Besuch.

### VORSPEISEN

**Garnelen Cocktail KaDeWe**

**Sphere Salat**  
mit Brandenburger mariniertem  
& eingelegtem Gemüse  
VEGAN

**Blini mit hausgebeiztem Lachs,**  
Gurkenrelish, Saiblingsrogen und  
Meerrettichcreme

**Kürbiscremesuppe**  
mit Paprika, Ingwer  
& Koriander  
VEGAN

### HAUPTGÄNGE

**Berliner Schnitzel,**  
Gurkensalat & Kopfsalat,  
Kartoffelpüree & Preiselbeeren  
oder VEGAN

**Planted Schnitzel**

**Rinderfilet Medaillon,**  
Trüffelrahm & Champignons,  
Selleriepüree, süß-saure Zwiebeln

**Zanderfilet,**  
Schmorgurken &  
Estragonpüree,  
Dillöl

### DESSERT

**Bananen Split**

**Tante Kathis Käsekuchenmousse**  
mit Aprikosenkompott

**Saisonales Sorbet**  
mit marinierten Früchten,  
Haferknusper &  
Hafermilchmousse  
VEGAN



### 2 GANG

12.00 – 14.00 Uhr  
57,00 EUR

### 3 GANG

12.00 – 23.00 Uhr  
67,00 EUR

### 4 GANG

12.00 – 23.00 Uhr  
77,00 EUR

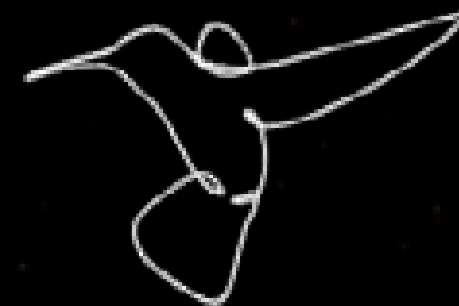
### 5 GANG

12.00 – 23.00 Uhr  
87,00 EUR

# MENÜS

## RESTAURANT TIM RAUE

Das Menü aus dem 2 Sterne Restaurant „Tim Raue“ wird exklusiv für euch, im Fernsehturm serviert.



restaurant  
**TIM RAUE**

**Imperial Kaviar,**  
Sprotte & Gurke

**Zander Sangohachi,**  
grüner japanischer Rettich & Holunderblüte

**Wasabi Kaisergranat**  
& Nuoc Mam Sauce

**Frikassee vom Huhn,**  
schwarzer Trüffel & Topinambur

**Wagyu Beef**  
& Allium

**Yuzu Cheesecake,**  
salziges Karamell  
und Zitrone

Tim Raue  
persönlich kann zur  
Moderation und Begleitung  
durch den Abend gebucht  
werden und steht auch für  
Selfies bereit.

Sein Honorar kommt  
zum Menüpreis dazu.

### 4 GANG

180,00 EUR

### 5 GANG

230,00 EUR

### 6 GANG

280,00 EUR

Bei Interesse schreibt uns frühzeitig eure detaillierte Anfrage.







**WERDE  
TEIL VON  
BERLINS**



**SOCIETY**

# KAFFEE

## ZUM FRÜHSTÜCK ODER KUCHEN

11

### FERNSEHTURM FRÜHSTÜCK

Brandenburger Käseauswahl,  
Kochschinken, Salami, Leberwurst,  
hausgebeizter Lachs mit  
Meerrettich Dip und Gurkensalat,  
Konfitüre, Butter, hausgemachter  
Beeren Smoothie, Obstsalat,  
Brötchenauswahl  
und Kaffee

9.00 / 10.00 Uhr – 11.00 Uhr  
35,00 EUR

### VEGANES FRÜHSTÜCK

Tomatensauce, Avocado-Stulle,  
Kichererbsencreme, mariniertes  
Gemüse, Konfitüre, Obstsalat,  
hausgemachter Beeren Smoothie,  
Brötchenauswahl und Kaffee

9.00 / 10.00 Uhr – 11.00 Uhr  
35,00 EUR

### DELUXE KUCHENGEDECK

Ein Törtchen, vier Pralinen  
und Kaffee  
für euren Genussmoment

14.00 – 16.00 Uhr  
29,00 EUR

### KLASSISCHES KUCHENGEDECK

Ein Stück Obstkuchen,  
perfekt abgestimmt auf die Saison  
und Kaffee.

14.00 – 16.00 Uhr  
16,00 EUR







# FINGERFOOD

Ab 3 Portionen je Auswahl

8,50 EUR pro Portion

zzgl. Stehtische, je 15,00 EUR

## KALT

**Leberwurststulle,**  
Senf & Cornichons

**Solei,**  
saure Kartoffeln & Petersilie und Saiblingskaviar

**Gebeizter Lachs**  
mit Gurkensalat, Meerrettichcreme

**Garnelencocktail KaDeWe**

**Matjestatar,**  
Hausfrauensauce, Apfel & Dill

**Rote-Bete-Salat,**  
Trüffelmayonnaise & Kerbel

**Brandenburger Büffelmozzarella**  
mit eingemachten Tomaten

## WARM

**Königsberger Klops,**  
Kartoffelpüree und Rote Bete

**Hühnerfrikassee,**  
Erbsencreme & eingelegter Topinambur

**Zander,**  
Schmorgurken und Estragon

**Planted Chicken,**  
Süßkartoffel und Karottensalat  
VEGAN

**Kürbiscremesuppe**  
mit Paprika, Ingwer & Koriander  
VEGAN

**Berliner Currywurst,**  
auch VEGAN möglich

## SÜSS

**Schokoladenpudding**

**Marinierte Birne**  
mit Schokolade,  
Hafermilchmousse  
& Knusper  
VEGAN

**Kalte Schnauze**

**9 – 30 PERSONEN**

Zum Aperitif  
Sphere Bar  
auf 203m

**9 – 120 PERSONEN**

Zum Stehempfang  
Aussichtsplattform  
auf 203m

**9 – 200 PERSONEN**

Zum Aperitif  
Rezeption  
auf 6m







# GETRÄNKE

## APERITIF

### BASIC

Bernard Massard  
Tradition Sekt &  
BRLO Bier  
inkl. alkoholfreie Alternativen

9 – 30 Personen an  
der Sphere Bar 203m

9 – 200 Personen  
im Empfangsbereich 6m

15,50 EUR\*

### STANDARD

Up-Air-01 &  
BRLO Berliner Weisse Bier  
inkl. alkoholfreie Alternativen

9 – 30 Personen an  
der Sphere Bar 203m

9 – 200 Personen  
im Empfangsbereich 6m

19,50 EUR\*

### ADD ON

**BERLIN'S ODYSSEY**  
Virtual Reality Experience

#### Watch Trailer

9 – 50 Personen  
in der Eingangshalle 0m

8,50 EUR

### PREMIUM

Wähle zwei Getränke  
aus Basic oder Standard  
& pikant gewürzte  
Berliner Currywurst by Tim Raue

9 – 30 Personen an  
der Sphere Bar 203m

9 – 200 Personen  
im Empfangsbereich 6m

26,50 EUR\*

\*zzgl. Stehtische, je 15,00 EUR



# GETRÄNKE

## PAKETE

16

### BASIC

Was wird serviert?

Erlesener Hauswein  
in weiß und rot

Die gesamte BRLO Bier Auswahl,  
Softgetränke, Heißgetränke

2 Stunden

46,00 EUR

### STANDARD

Was wird serviert?

Erlesener Hauswein  
in weiß und rot

Die gesamte BRLO Bier Auswahl,  
Softgetränke, Heißgetränke

3 Stunden

52,00 EUR

### ADD ON 1

für jede  
angefangene  
Stunde

+ 16,00 EUR

### PREMIUM

Was wird serviert?

Erlesener Hauswein  
in weiß und rot

Die gesamte BRLO Bier Auswahl,  
Softgetränke, Heißgetränke

5 Stunden

62,00 EUR

### ADD ON 2

1 Glas  
Bernhard Massard  
Tradition Sekt  
zur Begrüßung  
im Restaurant  
Sphere Tim Raue

+ 9,00 EUR

Klopse

WITH A  
VIEW



# TICKETPREISE

## RESTAURANT TICKETS

### 1 – 8 PERSONEN

Bis acht Personen sitzt ihr zusammen an einem Tisch und findet online den besten Preis und tolle Packages für ein atemberaubendes Erlebnis.

**BUCHT BITTE  
ONLINE**

### 20 – 200 PERSONEN

Ab 20 Personen bekommt ihr besondere Gruppenkonditionen für den Eintritt.

17,00 EUR  
p.P für Erwachsene

13,00 EUR  
p.P für Kinder  
von 4 – 14 Jahren

### 9 – 19 PERSONEN

Ab neun Personen sitzt ihr an mehreren Tischen. Wir sorgen dafür, dass ihr beieinander sitzt.

28,50 EUR  
p.P für Erwachsene

18,50 EUR  
p.P für Kinder  
von 4 – 14 Jahren



# BUCHUNGSKONDITIONEN

## MENÜS SPHERE TIM RAUE

### ANZAHLUNG

4 Wochen vor  
dem Event sind 80%  
der Summe fällig.

### STORNIERUNGSBEDINGUNGEN

**Bis 4 Wochen vor dem Event:**  
kostenfreie Stornierung.

**Bis 3 Wochen vorher:**  
30 % der vertraglich vereinbarten  
Leistungen werden berechnet.

**Bis 2 Wochen vorher:**  
75 % der Leistungen werden in  
Rechnung gestellt.

**Weniger als 2 Wochen vorher:**  
100 % der vereinbarten Leistungen  
sind zahlungspflichtig.

## MENÜS RESTAURANT TIM RAUE



Eine Stornierung oder Umbuchung nach Vertragsabschluss ist nicht möglich.

SCHNITZEL

WITH  
ATTITUDE



# BUFFET

## BERLIN-BRANDENBURG

**VORAUSSETZUNGEN:** Exklusive Restaurantanmietung und ein erforderlicher Gesamtumsatz für Speisen und Getränke, abhängig von der Saison.

Preis pro Person im Jahr 2026,  
inkl. Mwst. zzgl. Ticketpreis.

70,00 EUR

### HAUPTGÄNGE

**Falscher Hase,**  
Waldpilzrahmsauce, Kartoffelpüree,  
Erbsen & Möhrchen mit Petersilienöl

**Broiler vom Maishuhn,**  
Karottensalat & Süßkartoffeln  
und alternativ mit  
VEGAN **Planted Chicken**

**Nordsee Lachs,**  
eingemachte Tomaten  
mit Sternanis &  
Estragonpüree

### SUPPE

**Soljanka**  
mit Zitronenschmand  
und Dillöl

### VORSPEISEN

**Kalter Kalbsbraten,**  
Räucherforellensauce, Topinambur,  
Kapern & Petersilienöl

**Brandenburger Büffel Mozzarella**  
& eingemachte Tomaten

**Matjes Filet**  
mit Hausfrauen Sauce  
und Kartoffelcreme

**Salat von Rübchen & Beten**  
mit Zitrone, Kerbel Dressing &  
gerösteten Kernen

VEGAN

### DESSERT

**Rote Grütze**  
mit rosa Pfefferbaiser &  
süßer Schlagsahne

**Kalte Schnauze,**  
Schokoladen Mousse,  
salzige Butterbrösel und  
Macadamiacreme

**Marinierte saisonale Früchte**  
mit Haferknusper &  
Hafermilchmousse  
VEGAN



Änderungen im Angebot  
und Preis sind vorbehalten.

# BUFFET

## BERLIN IST BUNT

**VORAUSSETZUNGEN:** Exklusive Restaurantanmietung und ein erforderlicher Gesamtumsatz für Speisen und Getränke, abhängig von der Saison.

Preis pro Person im Jahr 2026,  
inkl. Mwst. zzgl. Ticketpreis.

70,00 EUR

### HAUPTGÄNGE

#### Kreuzberg X türkisch:

Köfte vom Rind, Tomaten Sud & Butter,  
grüne Peperoni & türkischer Joghurt

#### Spandau X griechisch:

Doraden Filet, Ragout von Artischocken,  
Oliven & roter Paprika, Thymian & Olivenöl

#### Wedding X Levante:

Couscous mit Safran,  
Rosinen & Rauchmandeln und  
geschmorten Auberginen

VEGAN

### SUPPE

#### Lichtenberg X Vietnam:

Phô Suppe mit Planted  
Chicken Nuggets, Ko-  
riander & Sojasprossen  
und grünem Gemüse

VEGAN

### VORSPEISEN

#### Mitte X Hipster:

grüner Salat, Zitrone & Petersilie  
VEGAN

#### Reinickendorf X frankophil:

Salat von der Ente mit Haselnuss,  
roten Zwiebeln und Apfel

#### Charlottenburg X Osteuropa:

geräucherter Lachs, Smetana &  
salzige Gurken und Dillöl

#### Prenzlauer Berg X Reich der Mitte:

kalter Schweinebraten „Sichuan“  
mit Chili & Cashew

### DESSERT

#### Prenzlauer Berg X Oma:

Apfel Kompott mit Rosinen & Mandeln,  
Vanillecreme & Karamell knusper

#### Schöneberg X bunt:

Mousse von roten Früchten,  
Wackelpudding & Minzsauce

#### Marinierte Blaubeeren

mit Limette & Avocado Mousse,  
Haferknusper

VEGAN

Änderungen im Angebot  
und Preis sind vorbehalten.



# ADVENTSBUFFET

Wird angeboten vom 11.11. – 26.12.2026.

**VORAUSSETZUNGEN:** Exklusive Restaurantanmietung und ein erforderlicher Gesamtumsatz für Speisen und Getränke, abhängig von der Saison.

Preis pro Person im Jahr 2026,  
inkl. Mwst. zzgl. Ticketpreis.

70,00 EUR

## HAUPTGÄNGE

### Entenkeule

mit weihnachtlicher Sauce,  
Maronen Püree, Apfelrotkohl mit  
Preiselbeeren & Klößen  
mit brauner Butterschmelze

### Planted Huhn

mit weihnachtlicher Sauce, Maronen Püree,  
Apfelrotkohl mit Preiselbeeren & Klößen mit  
Haselnussschmelze

VEGAN

### Zander Filet,

Schmorgurken & Estragonpüree  
und Dillöl

## SUPPE

### Kürbiscremesuppe

mit Paprika,  
Ingwer & Koriander

VEGAN

## VORSPEISEN

**Wild Schinken,**  
Endivie & Preiselbeeren  
und Bärlauchöl

### Garnelen Cocktail KaDeWe

**Gebeizter Lachs**  
mit Gurke & Meerrettich Sauce

**Salat von Topinambur,**  
Trüffel Dressing & Feldsalat  
und roten Trauben

VEGAN

## DESSERT

**Bratapfel Strudel,**  
Vanille Schaum

**Mousse von Haselnuss  
& Milkschokolade**  
mit Blutorangen Kompott

**Marinierte Birne**  
mit Schokoladensauce &  
Hafermilchmousse

VEGAN

Änderungen im Angebot  
und Preis sind vorbehalten.



# ADVENTSMENÜS

## SPHERE TIM RAUE

Wird angeboten vom 11.11. – 26.12.2026.

Wählt bitte für die Gruppe ein Gericht pro Gang und wenn gewünscht eine vegane Alternative, bis 2 Wochen vor dem Besuch.

### HAUPTGÄNGE

#### Entenkeule

mit weihnachtlicher Sauce,  
Maronen Püree, Apfel-Rotkohl  
mit Preiselbeeren & Klößen  
mit brauner Butterschmelze

auch VEGAN mit **Planted Chicken**

**Schnitzel Natur vom Hirsch,**  
Waldpilzrahm mit Preiselbeeren  
und Majoran

#### Zander

mit Rosenkohlcreme,  
Orange & Miso Butter

### VORSPEISEN

**Rote Bete & Endivien**  
mit Haselnuss und  
Trüffelmayonnaise

**Räucherforelle,**  
Topinambur, Limette & Feldsalat

**Kürbiscremesuppe**  
mit Paprika, Ingwer  
& Koriander  
VEGAN

### DESSERT

**Bratapfelstrudel,**  
Vanilleschaum & Eis

**Schokoladenpudding,**  
süße Schlagsahne &  
Schokoladencrunch

**Marinierte Birne**  
mit Schokoladensauce &  
Hafermilchmousse  
VEGAN



### 2 GANG

12.00 – 14.00 Uhr  
57,00 EUR

### 3 GANG

12.00 – 23.00 Uhr  
67,00 EUR

### 4 GANG

12.00 – 23.00 Uhr  
77,00 EUR

### 5 GANG

12.00 – 23.00 Uhr  
87,00 EUR





# BERLINER FERNSEHTURM

## KONTAKT

### EVENT SALES TEAM

SCHREIB UNS

Eventsales@tv-turm.de

TV-Turm Alexanderplatz  
Gastronomiegesellschaft mbH

Panoramastraße 1A  
10178 Berlin

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

