



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
KAFFEE	9
FINGERFOOD	11
GETRÄNKE APERITIF	13
GETRÄNKE PAKETE.....	14
TICKETPREISE	15
BUCHUNGSKONDITIONEN	16
BUFFET BERLIN BRANDENBURG.....	17
BUFFET BERLIN IST BUNT	18
ADVENTSBUFFET	19
ADVENTSMENÜS	20
KONTAKT	21

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
35 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.



Für einen besonders exklusiven Abend kann Tim Raue als Gastgeber und Moderator hinzugebucht werden. Er begleitet durch den Abend und steht selbstverständlich auch für persönliche Erinnerungsfotos bereit.

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,
Gurkenrelisch, Saiblingsrogen und Meerrettichcreme

Kürbiscremesuppe

mit Paprika, Ingwer & Koriander

VEGAN

HAUPTGÄNGE

Berliner Schnitzel,
Paprika, Cornichons,
Pilzrahmsauce & Petersilienspätzle
oder VEGAN **Planted Schnitzel**

Rinderfilet Medaillon,
Trüffelrahm & Champignons,
Selleriepüree, süß-saure Zwiebeln
oder VEGAN **Planted Steak**

Zanderfilet,
Schmorgurken &
Estragonpüree,
Dillöl

DESSERT

Bananen Split

Tante Kathis Käsekuchenmousse
mit Aprikosenkompott

Saisonales Sorbet
mit marinierten Früchten,
Haferknusper &
Hafermilchmousse

VEGAN



2 GANG	3 GANG	4 GANG	5 GANG
12.00 – 14.00 Uhr 57,00 EUR	12.00 – 23.00 Uhr 67,00 EUR	12.00 – 23.00 Uhr 77,00 EUR	12.00 – 23.00 Uhr 87,00 EUR



KAFFEE

ZUM FRÜHSTÜCK ODER KUCHEN

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

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

ADD ON 2

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

+ 9,00 EUR

PREMIUM

Was wird serviert?

Erlesener Hauswein
in weiß und rot

Die gesamte BRLO Bier Auswahl,
Softgetränke, Heißgetränke

5 Stunden

62,00 EUR

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 mehren 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.

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 Blutorange 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

