

27. August 2008

## Funkturm-Restaurant lädt zu „Bella Italia“

**Wiedereröffnung am 29. August - Abendbuffet mit italienischen Spezialitäten in 55 Metern Höhe** Berlin, 27. August 2008 - Pünktlich zur Eröffnung der IFA startet das Funkturm-Restaurant auf dem Berliner Messegelände in die Herbstsaison. Nach Abschluss der turnusmäßigen Wartungsarbeiten empfängt das höchste Feinschmecker-Restaurant der Hauptstadt seine Gäste wieder in 55 Metern Höhe. Zum Auftakt der traditionellen Themen- und Spezialitätenbuffets heißt es ab dem 29. August „Bella Italia“. Die Restaurantbesucher erwartet täglich außer montags ab 18 Uhr ein opulentes Abendbuffet mit leckeren italienischen Spezialitäten. Dazu gehören Vorspeisen wie Parmaschinken mit Melone, Zucchinalat mit Shrimps, Coppa mit geschmortem Fenchel und Geräuchertes aus dem Mittelmeer. Danach verführen unter anderem Schweinelendchen in Gorgonzolasauce mit Bandnudeln, Ossobucco von der Lammhaxe, Rissotto mit Kaninchen und Meeresfrüchten sowie Hähnchenmedaillons in Tomaten-Basilikumsauce mit Gnocchi zum Schlemmen. Den Abschluss bilden dann Mousse von Café Arabica, Panna Cotta mit Fruchtsauce, Melonenkugeln in Amaro, Schaum von Chianti Classico und weitere süße Überraschungen. Das alles gibt es für 22,50 Euro pro Person. Kinder bis zwölf Jahre bezahlen 1 Euro pro Lebensjahr. Im Oktober lautet das Motto des Themenbuffets „Lämmerfreuden“. Im November und Dezember lädt das Funkturm-Restaurant zum Großen Advents- und Weihnachtsbuffet ein (24,50 Euro pro Person). Im Januar 2009 werden am Gourmet-Buffer Spezialitäten aus Weißrussland und der Ukraine geboten. Köstlichkeiten von der Nordseeküste und der Insel Sylt stehen im Februar im Mittelpunkt und im März erwarten die Besucher lukullische Spezialitäten aus Südtirol. Reservierungen für das Funkturm-Restaurant unter Tel. 030 / 3038 2900 bzw. [funkturm@capital-catering.de](mailto:funkturm@capital-catering.de). Auch für Montag sind Reservierungen möglich. Über den Berliner Funkturm Der Berliner Funkturm feiert am 3. September sein 82-jähriges Jubiläum. Seit seiner Einweihung zur 3. Funkausstellung im Jahre 1926 hat der Funkturm mehr als 17 Millionen Gäste aus dem In- und Ausland empfangen. Dabei fanden sowohl die optischen und lukullischen Genüsse im „schwebenden Restaurant“ in 55 Metern Höhe als auch die faszinierenden Ausblicke von der Plattform in luftigen 126 Metern großen Anklang. Über Capital Catering Die Capital Catering GmbH (CCG) ist ein Tochterunternehmen der Messe Berlin. Zu den 70 festen Mitarbeitern werden bei großen Ereignissen bis zu 500 Aushilfen beschäftigt. Das Kerngeschäft liegt auf dem Messegelände. Darüber hinaus sind die Mitarbeiter des Unternehmens an diversen Orten im Outside Catering eingesetzt. Weitere Informationen unter [www.capital-catering.de](http://www.capital-catering.de). Pressekontakt: Messe Berlin: Michael T. Hofer Leiter Presse- und Öffentlichkeitsarbeit Unternehmensgruppe Capital Catering: Wolfgang Wagner Pressereferent Messedamm 2214055 Berlin Tel.: +49 30 3038-2277 Fax: +49 30 3038-2278 [wagner@messe-berlin.de](mailto:wagner@messe-berlin.de)