

TO GO Auswahl

Gerichte für die Fertigstellung zu Hause sowie Weine und Champagner

Abholung oder Lieferung von Montag bis Freitag von 10:00 bis 18:00 Uhr

Vorspeisen | Suppen | Hauptgerichte | Beilagen | Gemüse | Dessert

fertig gegart, portioniert und vacuumiert, lediglich im Wasserbad zu erhitzen

Ausnahme: Kurzbratgerichte

Vorspeisen

1.	Thunfischcarpaccio	70 g	€ 8,00
2.	Rindercarpaccio	80 g	€ 8,00
3.	„Berlin Capital Club“ Tatar Box (gehacktes Rind, Marinade)	95 g	€ 9,00

Suppen

1.	Französische Zwiebelsuppe	200 g	€ 6,00
2.	Ungarische Gulaschsuppe	200 g	€ 7,00
3.	Cocos-Curry-Suppe	200 g	€ 7,00
4.	Kürbiscremesuppe	200 g	€ 7,00
5.	Asia-Topf mit Garnelen	200 g	€ 8,00
6.	Maritime Fischsuppe	200 g	€ 9,00

Hauptgerichte

7.	„Berlin Capital Club“ Rinderrippe für 2 Personen sous vide gegart, in einer Marinade mit Sauce	ca. 1.400 g	pro Person € 25,00
8.	Ochsenbacke mit Rotwein, Sous vide gegart	250 g	€ 10,00
9.	Osso buco - Gegarte Kalbshaxenscheibe in Rotweinsauce	400 g	€ 10,00
10.	Wiener Kalbsschnitzel, massiert und paniert	180 g	€ 10,00
11.	Schweinebraten in Bier-Senf-Sauce	250 g	€ 9,00
12.	Hirschsauerbraten mit Cranberries	250 g	€ 11,00
13.	Entenkeule sous-vide gegart, „Confit de Canard“	250 g	€ 11,00
14.	Lachs in Hummersauce	250 g	€ 11,00
15.	Nudel-Wok-Pfanne mit Garnelen	400 g	€ 10,00
16.	Mediterrane Gemüselasagne	350 g	€ 10,00

Saucen

17.	Portweinjus	80 g	€ 2,00
18.	Sauce Bolognese	250 g	€ 5,00

Beilagen

19.	Basmatireis	140 g	€ 3,50
20.	Kartoffelklöße halb und halb	180 g	€ 3,50
21.	Kartoffelstampf	140 g	€ 3,50
22.	Kartoffelgratin	80 g	€ 2,50
23.	Linguini	150 g	€ 3,50
24.	Spätzle	150 g	€ 3,50

Gemüsebeilagen

25.	Apfelrotkohl	200 g	€ 3,50
26.	Blattspinat	150 g	€ 3,50
27.	Grüne Bohnenvariation	140 g	€ 3,50
28.	Vichy-Karotten	150 g	€ 3,50

Dessert

29. Pflaumencrumble mit Vanillesauce	80 g / 70 g	€ 5,00
30. Rote Beerengrütze mit Vanillesauce	180 g / 70 g	€ 6,00
31. Vanillesauce	70 g	€ 1,50
32. Tiramisu „klassisch italienisch“	90 g	€ 4,00
33. Berlin Capital Club Pralinen (3 Stück)		€ 5,50
34. Neuhaus Pralinen (3 Stück)		€ 5,50

Neujahrspaket

zum Verschenken für Freunde, Familie, Geschäftspartner und –kunden

gekühlt, fertig gegart, portioniert und vacuumiert

lediglich im Wasserbad erhitzen und die Rinderrippe im Ofen fertig stellen (Anleitung anbei)

Bitte im Kühlschrank lagern und nicht einfrieren.

GETRÄNKE	MENÜ
jeweils 1 Flasche 0,75l	für jeweils 2 Personen
Prosecco „Live Brune“ DOC Treviso, Italien ***	Französische Zwiebelsuppe ***
2019er Chardonnay „Cuvée Berlin Capital Club“ Weingut Martin Pasler Burgenland, Österreich ***	Berlin Capital Club Rinderrippe Sous-vide gegart, in einer Marinade mit Sauce Grüne Bohnenvariation Kartoffelgratin ***
2016er Sangiovese IGT Luigi Brunetti, Toskana, Italien	Pflaumencrumble mit Vanillesauce

Verpackt im Versand-Kühlkarton

(kann 24 h – 36 h im geschlossenen Karton verbleiben)

Preis pro Paket: 119,00 Euro inkl. MwSt.

Appenzeller Käsefondue ab 2 Personen *

€ 22,00 p. P.

Alle Zutaten für ein gelungenes Käsefondue zum selber machen.
(Appenzeller Käsemischung, Weißwein, frischer Knoblauch, Stärke, Kirschwasser)
dazu natürlich Stangenweißbrot, Mixed Pickles und Cornichons

Dazu empfehlen wir:

Bündner Fleisch 100 g € 11,00

*Fondueset auf Anfrage und nach Verfügbarkeit, Leihgebühr inkl. Reinigung 15,00 Euro

Spuren von folgenden Allergenen können nicht ausgeschlossen werden:
Ei, Fisch, Krebstiere, Milch (einschl. Laktose), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Sojabohnen

Weine, Schaumweine und Champagner für den Genuss zu Hause

**Weinlieferungen innerhalb Berlins
mit Zustellungen Montag bis Freitag zwischen 8:00 und 12:00 Uhr
€ 13,00 Euro Liefergebühr (Bestellung bis zum Vortag, 14:00 Uhr)**

Weissweine

2018	„Cuvée Berlin Capital Club“, Chardonnay, trocken Weingut Martin Pasler, Neusiedlersee, Österreich	0,75l	€ 8,00
2017	MAX Riesling, Qualitätswein trocken Von Othegraven, Mosel, Deutschland	0,75l	€ 14,00
2016	Riesling Classic „Cuvée Berlin Capital Club“ Cusanus Hofgut, Wehlener Plateau, Mosel, Deutschland	0,75l	€ 9,00
2018	Diel de Diel, VDP Gutswein Schlossgut Diel, Nahe, Deutschland	0,75l	€ 14,00
2017	Pfaffenberg, Riesling Qualitätswein trocken Weingut Josef Spreitzer, Rheingau, Deutschland	0,75l	€ 15,00
2018	Sauvignon Blanc, Qualitätswein trocken Weingut Franz, Rheinhessen, Deutschland	0,75l	€ 15,00
2018	Chardonnay & Weißburgunder, Qualitätswein trocken Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen, Deutschland	0,75l	€ 11,00
2018	Blanc de Noir, Qualitätswein trocken Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen, Deutschland	0,75l	€ 11,00
2018	Chardonnay, Qualitätswein trocken Weingut Laible, Baden, Deutschland	0,75l	€ 20,00
2018	Weisser Burgunder „Buntstück“, Qualitätswein trocken Dr. Wehrheim, Pfalz, Deutschland	0,75l	€ 14,00
2019	„Fass 4“, Grüner Veltliner Weingut Bernhard Ott, Wagram, Österreich	0,75l	€ 19,00
2019	„Kamptal Terrassen“, Grüner Veltliner Weingut Bründlmayer, Niederösterreich, Österreich	0,75l	€ 15,00
2018	Le Marze, Bianco Toskana IGT, Italien	0,75l	€ 12,00
2019	Villa Maria Sauvignon Blanc, bio, Marlborough, Neuseeland	0,75l	€ 15,00
2018	Sancerre, Domaine Thomas et Fils Loire, Frankreich	0,75l	€ 19,00
2018	Pouilly-Fuissé Louis Jadot, Burgund, Frankreich	0,75l	€ 28,00

Rotweine

2015	Sangiovese, Azienda Agricola Elisabetta Brunetti, Toskana, Italien	0,75l	€ 13,00
2016	Assmannshäuser Höllenberg, Spätburgunder Qualitätswein trocken, Domäne Assmannshausen Kloster Eberbach, Rheingau, Deutschland	0,75l	€ 24,00
2015	Cuvée Gaudenz, Qualitätswein trocken Weingut Knipser, Pfalz, Deutschland	0,75l	€ 15,00
2016	Spätburgunder, Qualitätswein trocken Weingut Salwey, Baden, Deutschland	0,75l	€ 13,00
2012	La Sirène de Giscours Zweitwein von Château Giscours, Margaux, Frankreich	0,75l	€ 52,00
2014	Château Haut – Pontet Grand Cru Classé, St. Emilion, Frankreich	0,75l	€ 24,00
2012	Selection Neipperg Zweitwein von Canon la Gaffelière, St. Emilion, Frankreich	0,75l	€ 39,00
2015	Châteauneuf du Pape AOC, « Alexis Establet » rouge Domaine du Grand Tinel, Côtes-du-Rhône, Frankreich	0,75l	€ 39,00
2015	Sangiovese, Azienda Agricola Elisabetta Brunetti, Toskana, Italien	0,75l	€ 13,00
2013	Pian delle Vigne, Brunello de Montalcino Marchese Antinori, Toskana, Italien	0,75l	€ 59,00
2016	Tignanello Marchese Antinori, Toskana, Italien	0,75l	€ 120,00
2018	Lagrein, DOC Cantina St. Michael Eppan, Südtirol, Italien	0,75l	€ 17,00
2013	Gran Coronas, Cabernet Sauvignon Familia Torres, Penedès, Spanien	0,75l	€ 17,00
2015	Rioja Reserva Baron de Ley, Rioja, Spanien	0,75l	€ 18,00
2012	Rioja Gran Reserva Baron de Ley, Rioja, Spanien	0,75l	€ 23,00
2017	Big John, Cuvée Reserve Scheiblhofer, Burgenland, Deutschland	0,75l	€ 21,00
2018	Casa de Campo Cabernet-Carmenere, Central Valley, Chile	0,75l	€ 11,00
2018	Puro Malbec, Dieter Meier, Mendoza, Argentinien	0,75l	€ 17,00
2016	Luddite Shiraz, Niels Verburg, Western Cape, Südafrika	0,75l	€ 39,00

2012	Stonewall, Cabernet Sauvignon Stonewall Wines, Stellenbosch, Südafrika	0,75l € 18,00
------	---	---------------

Süßweine

2006	Beerenauslese, Edelsüß Weingut Martin Pasler, Neusiedlersee, Österreich	0,375l € 18,00
------	--	----------------

2007	Trockenbeerenauslese, Edelsüß Weingut Martin Pasler Neusiedlersee, Österreich	0,375l € 44,00
------	--	----------------

Kleine Weinflaschen

Weißweine

2018	Chardonnay & Weissburgunder, Qualitätswein trocken Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen, Deutschland	0,375l € 12,00
------	---	----------------

2017	Schloss Vollrads Riesling trocken, VDP Gutswein Weingut Schloss Vollrads, Rheingau, Deutschland	0,375l € 12,00
------	--	----------------

2018	Weisser Burgunder & Chardonnay, Qualitätswein trocken Weingut Karl Heinz Johner, Baden, Deutschland	0,375l € 16,00
------	--	----------------

2019	Sancerre, Hubert Brochard Loire, Frankreich	0,375l € 17,00
------	--	----------------

2018	Small Hill white cuvee, Qba trocken Burgenland, Österreich	0,25l € 11,00
------	---	---------------

Rotweine

2016	Cuvée Rot, Cabernet Sauvignon, Merlot, Schwarzriesling Gutswein trocken, Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen, Deutschland	0,375l € 11,00
------	---	----------------

2016	Blauer Spätburgunder, Qualitätswein trocken Weingut Karl H. Johner, Baden, Deutschland	0,375l € 16,00
------	---	----------------

2016	Luddite, Shiraz Niels Verburg, Westecape, Südafrika	0,375l € 26,00
------	--	----------------

2017	Stonewall, Cabernet Sauvignon Stonewall Wines, Stellenbosch, Südafrika	0,375l € 18,00
------	---	----------------

Schaumweine

Cuvee Tradition brut, Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth, Sachsen, Deutschland	0,75l € 18,00
--	---------------

Prosecco, Frizzante brut, Italien	0,75l € 11,00
-----------------------------------	---------------

Champagner

Veuve Clicquot Brut	0,75l € 39,00
Veuve Clicquot Rosé	0,75l € 47,00

2004 Dom Pérignon	0,75l € 195,00
-------------------	----------------

6er Kartons

Cuvee Tradition brut, Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth, Sachsen, Deutschland	€ 84,00
Prosecco, Frizzante brut, Italien	€ 44,00
Champagner Veuve Clicquot Brut	€ 225,00
Champagner Veuve Clicquot Rosé	€ 267,00

Bestellung und Abholung

Montag bis Freitag von 10.00 bis 18.00 Uhr per Tel: 030 206 297 6
jederzeit per E-Mail: events@berlincapitalclub.de

Bitte geben Sie bei Ihrer Bestellung den gewünschten Abholtag und die Abholzeit an.

Abholung: Montag bis Freitag von 10.00 bis 18.00 Uhr

Lieferung durch GO! General Overnight & Express Logistik GmbH:

Liefergebühr Kurier:

€ 25,00 pro Lieferung in Berlin / € 45,00 pro Lieferung nach Potsdam

€ 80,00 pro Lieferung ins Umland (bis 50 km außerhalb der Stadtgrenze)

zzgl. Aufschlag bei Wartezeiten bei Auslieferung beim Kunden

Bitte geben Sie bei Bestellung die Lieferadresse (evtl. Informationen zum Stockwerk o.ä.), Telefonnummer für Rückfragen und ein Lieferfenster von mindestens 2 Stunden an.

Overnight Versand Deutschlandweit, individuelle Auswahl der o.g. Gerichte in der Tiefkühlbox (max. 10 kg)

Zzgl. € 10,00 Verpackung

55,00 € pro Paket (Zustellung zwischen 8 und 14 Uhr am Tag nach Versand)

Zahlung: über das Mitgliederkonto / Rechnung / Kreditkarte vor Ort

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Sollten Sie auf der Suche nach etwas sein, Wünsche haben oder einfach mal einen Rat brauchen, scheuen Sie sich nicht und sprechen Sie uns an. Wir werden unser Bestes tun, auch individuelle Wünsche erfüllen zu können.

Blieben Sie gesund!

ZUSAMMEN SIND WIR BERLIN CAPITAL CLUB!

Mit kulinarischen Grüßen vom Gendarmenmarkt
Ihr Club-Team