



BERLIN CAPITAL CLUB
AM GENDARMENMARKT

UNSERE VERANSTALTUNGS- HIGHLIGHTS



Momente, die wir mit Ihnen teilen wollen!

III/2020

Berlin Capital Club
Mohrenstraße 30, 10117 Berlin
Telefon: +49-(0)30-206297-6 • Telefax: +49-(0)30-206297-89
E-Mail: events@berlincapitalclub.de
Internet: www.berlincapitalclub.de

Weinsommer auf Schloss Wackerbarth



It's Time for Champagne

„Thank God it's Friday“



Jeden Freitag heißt es wieder „Time for Champagne“ von 18.00 bis 20.00 Uhr. Lassen Sie die Arbeitswoche bei einem Glas Veuve Clicquot Brut Champagner oder Veuve Clicquot Brut Rosé Champagner zum Spezialpreis von 9 Euro pro Glas bei chilliger Lounge-Musik ausklingen.

September 2020

Mo., 14. September – Fr., 18. September 2020

Genusswochen „BEEFWEEK“

Geniessen Sie „Luma Beef“ Kalbskotelett, Dry Aged Entrecôte, Hereford Roastbeef von Luma Beef, Anchorena Lammrücken oder Irisches Tomahawk. Tischreservierung unter 030 206 297 6.

Virtuelle Weinprobe mit dem Weingut Schloss Wackerbarth für den Genuss zu Hause

Di., 15. September 2020, 18.00 Uhr

Unternehmerabend, organisiert durch unsere Mitglieder Frank Geiser und Markus Thiel, Forum UnternehmenLeben „Nachfolge & Generationswechsel – Die Kür!“ – Management-Buy-in, Erfahrungsbericht: C. Dreimann, CD Garden Holding; Juristische und betriebswirtschaftliche Hinweise aus der Beraterpraxis: F. Geiser, GG RAe und Markus Thiel, unittcell

Mi., 16. September 2020, 08.00 Uhr

bwg – Politisches Frühstück mit Professor Dr. Heyo Kroemer, Anmeldung: www.bwg-ev.net

Mi., 16. September 2020, 10.00 Uhr – 18.00 Uhr

Einladung Closed Room im BWM Autohaus Wernecke in Wildau, M3 / M4 - Offizielle Markteinführung im Frühjahr 2021. Stündliche Runden mit fahraktivem Teil. Vereinbaren Sie einen Termin unter: Tel: 0 33 75 / 50 52-0

Do., 17. September 2020, 18.00 Uhr
Business Women's Evening
48 Euro p. P. inkl. 2-Gang-Menü und Getränke

Fr., 18. September 2020, 08.30 Uhr
Business Talk – Frühstück mit einem Boardmember von Samsung Electronics Deutschland.
20 Euro p. P.*

Fr., 18. September 2020, 19.00 Uhr
Unser Mitglied Rusa Makowski lädt im Namen von Global Fashion Week zur Fashion Show mit namhaften Designern aus verschiedenen Ländern.
Anmeldung an Frau Rusa Makowski:
E-Mail: info@makowski-rusa.de
Web: www.galerie-makowski.com

So., 20. September 2020, 12.00 Uhr
Jubiläums-Lunch oder -Dinner für unsere Mitglieder mit 10 oder mehr Jahren Zugehörigkeit im Berlin Capital Club. Nur auf Einladung!

Di., 22. September 2020, 08.00 Uhr
„Mitglieder-Stammtisch“ zum Thema „Energiewirtschaft“
Nutzen Sie die Möglichkeit, in den frühen Morgenstunden neue Kontakte zu knüpfen, sich auszutauschen und Ihr Netzwerk zu erweitern. 19 Euro p. P.*

Fr., 25. September 2020, 19.00 Uhr
Weihenstephaner Festbieranstich – „O'zapft is“
Das Oktoberfest feiert man nicht nur in München! Auch Berlin ist inzwischen eine Hochburg des Frohsinns zur „Wies'nzeit“. Im Berlin Capital Club verwöhnen wir Sie mit einem bayerischen 4-Gang-Menü.
65 Euro p. P. inkl. 4-Gang-Menü, Aperitif, Festbier, Mineralwasser, Kaffee und Obstler zum Digestif

Sa., 26. September 2020, 12.00 Uhr bis 17.00 Uhr
Kochschule mit unserem Küchenchef Ingo Ehlers zum Thema „Halloween / Kürbis / Gruselspaß“
Lassen Sie sich inspirieren und bei einem gemütlichen Plausch am Herd in die Tricks und Kniffe der Küchenkunst einweihen. Anschließend servieren wir ein 4-Gänge-Menü.
199 Euro p. P. (inkl. Kochkurs, Snacks, 4-Gänge-Menü und Getränke)

Mo., 28. September – Fr., 09. Oktober 2020
Gourmet „Oktoberfest-Wochen“
Unser Küchenchef Ingo Ehlers und sein Team verwöhnen Sie mit bayrischen Köstlichkeiten in unserer Lounge.

Di., 29. September 2020, 19.00 Uhr
BERLIN CAPITAL CLUB Start-up
Unsere Advisory Board Mitglieder Prof. Dr. Peter Fissenewert, Klaus-Jürgen Meier und Dr. Axel Stirl haben die Reihe „Start-up @ Berlin Capital Club“ initiiert. Freuen Sie sich auf interessante Start-ups, welche sich vorstellen werden. 45 Euro p. P.**

Mi., 30. September 2020, 08.15 Uhr
„Verantwortlich für Berlin“
Frühstücksveranstaltung mit der Stiftung Zukunft Berlin.
20 Euro p. P.*

Oktober 2020

Virtuelle Weinprobe mit dem Weingut Schloss Proschwitz für den Genuss zuhause

ab Do., 01. Oktober 2020, zum Lunch oder Dinner
Für gemütliche Stunden im Club – Genießen Sie „Fondue Chinoise“ oder „Appenzeller Champagner-Käse-Fondue“ im Berlin Capital Club.

Fondue „Chinoise“ für 2 Personen

im kräftigen Fleischfond mit Sherry abgeschmeckt. Rinderfilet, Kalbsrücken, Lammrücken, Hähnchenbrust, dazu servieren wir Blattsalate, marinierte Bohnen, Blumenkohl, Brokkoli, kleine Maiskolben, grünen Spargel, Pommes frites und hausgemachte Saucen und Dips (Cocktail, Aioli, Cumberland, Barbecue, Mango-Curry), 49 Euro p. P.***

„Appenzeller Champagner-Käse-Fondue“ für 2 Personen

Ofenfrisches Weißbrot, Bündnerfleisch, Mixed Pickles und Cornichons, 28 Euro p. P. inkl. Kirschwasser zum Fondue

Fondue „Chinoise“ und „Appenzeller Champagner-Käse-Fondue“ nur auf Vorbestellung (mind. 3 Stunden vorher).

Fr., 02. Oktober 2020, 19.00 Uhr

7. „HUMMER NUMMER“

Lassen Sie sich von einem 7-Gang-Krustentiermenü verwöhnen.

159 Euro p. P. inkl. 7-Gang-Menü, Champagner zum Aperitif, Weinbegleitung, Mineralwasser und Kaffee

Mo., 05. Oktober 2020, 19.30 Uhr

Gentlemen's Dinner (Herrenabend – Jour fixe), auf Einladung, Kleidung: Smoking (zwingend!)

75 Euro p. P.***

Di., 06. Oktober 2020, 08.00 Uhr

„Mitglieder-Stammtisch“ zum Thema „Medienwelt“

Nutzen Sie die Möglichkeit, in den frühen Morgenstunden neue Kontakte zu knüpfen, sich auszutauschen und Ihr Netzwerk zu erweitern.

19 Euro p. P.*

Mi., 07. Oktober 2020, 19.00 Uhr

club lounge, organisiert durch unser Mitglied Manfred B. Kayser

49 Euro p. P.**

Do., 08. Oktober 2020, 08.30 Uhr

VR Business Club Event: New Economy meets Old Economy

Veranstaltet werden die Events vom Berlin Capital Club, Maren Courage und Oliver Autumn, Gründer der Matchmaking- und Dialogplattform VR Business Club. Die Treffen thematisieren jeweils eine aktuelle disruptive Innovation, die die digitale Welt derzeit international bewegt. Im exklusiven Rahmen treffen ausgewählte Start-ups auf Führungskräfte, Multiplikatoren und Experten. 20 Euro p. P.*

Sa., 10. Oktober 2020, 10.00 Uhr

BMW Wernecke Charity Golf Cup im Berliner Golf & Country Club Motzener See e.V. zu Gunsten des Johanner-Kinderhauses „Pustebblume“.

Mo., 12. Oktober – Fr., 23. Oktober 2020

Austroasiatische Gourmetwoche: Sushi – Schnitzel – Kaiserschmarrn

Hinter dieser Wortschöpfung steckt die Philosophie, das Beste aus der österreichischen Küche und den asiatischen Esswelten zu kombinieren. Freuen Sie sich auf Überraschungen wie das Sushi-und-Schnitzel-Menü oder im Wok karamellisierten Kaiserschmarrn.

Di., 13. Oktober 2020, 18.30 Uhr

Ladies Lounge

Treffen Sie sich mit anderen Clubdamen und lassen Sie den Tag ausklingen. 38 Euro p. P.**

Do., 15. Oktober 2020, 18.00 Uhr

Business Women's Evening

48 Euro p. P. inkl. 2-Gang-Menü und Getränke

Di., 20. Oktober 2020, 08.00 Uhr

„Mitglieder-Stammtisch“ zum Thema „Sicherheitsbranche“

Nutzen Sie die Möglichkeit, in den frühen Morgenstunden neue Kontakte zu knüpfen, sich auszutauschen und Ihr Netzwerk zu erweitern. 19 Euro p. P.*

Fr., 23. Oktober 2020, 19.00 Uhr
SMOKE IN mit unserem Mitglied Dr. Maximilian Herzog,
118 Euro p. P. inkl. 3-Gang-Menü, Weine, Mineralwasser,
Kaffee, Zigarren und Rum
Kleidung: Smoking oder dunkler Anzug

Di., 27. Oktober 2020, 19.00 Uhr
Business Talk – Kamingespräch mit Nikolaus Turner
Nikolaus Turner ist seit 2000 Mitglied des Vorstands
und seit April 2009 zudem Geschäftsführer der Stiftung
Lindauer Nobelpreisträgertagungen.
45 Euro p. P.**

Do., 29. Oktober 2020, 08.30 Uhr
Welcome Breakfast
Im Rahmen eines Champagnerfrühstücks laden wir
unsere neuen Mitglieder in den Berlin Capital Club ein,
gleichzeitig bitten wir unsere bereits „cluberfahrenen“
Mitglieder dazu.

Fr., 30. Oktober 2020, 19.00 Uhr
*Berlin Capital Club „Dîner d’automne – Leben wie
Gott in Frankreich“ mit freundlicher Unterstützung
der BMW Wernecke GmbH*
Genießen Sie mit Freunden, Familie oder Geschäftspart-
nern unsere „Herbstparty“ mit Klassikern aus Frankreichs
Küche und Keller, begleitet von französischen Chansons.
85 Euro p. P. inkl. 4-Gang-Menü, Champagner zum
Aperitif, Weinbegleitung, Mineralwasser und Kaffee

November 2020

Virtuelle Weinprobe mit dem Weingut Marchesi di Barolo
für den Genuss zuhause

Mo., 02. November 2020, 19.30 Uhr
Gentlemen’s Dinner (Herrenabend – Jour fixe), auf
Einladung, Kleidung: Smoking (zwingend!)
75 Euro p. P.***

Di., 03. November 2020, 08.30 Uhr
*INFRANEU Frühstück mit Hildegard Müller,
Präsidentin des VDA*, Anmeldung: www.infraneu.de

Mo., 09. November 2020, 08.00 Uhr
*Business Talk – Frühstück mit Dr. Reiner Haseloff,
Ministerpräsident des Landes Sachsen-Anhalt*. Dr.
Reiner Haseloff ist seit dem 19. April 2011 Ministerpräsi-
dent des Landes Sachsen-Anhalt. Zuvor war er seit 2006
Minister für Wirtschaft und Arbeit des Landes Sachsen-
Anhalt. Im November 2019 wurde er turnusgemäß zweiter
Vizepräsident des Bundesrates. 20 Euro p. P.*

Mo., 09. November bis Fr., 20. November 2020, zum
Lunch oder Dinner
Genusswoche „Exklusive Trüffel-Momente“
Genießen Sie Trüffelspezialitäten aus unserer aktuellen
Speisekarte.

Di., 10. November 2020, 18.30 Uhr
Ladies Lounge
Treffen Sie sich mit anderen Clubdamen und lassen Sie
den Tag ausklingen. 38 Euro p. P.**

Mi., 11. November 2020, 19.00 Uhr
club lounge, organisiert von unserem Mitglied Manfred
B. Kayser, 49 Euro p. P.**

Do., 12. November 2020, 08.30 Uhr
*Business Talk – Frühstück mit Dr. Markus Kerber,
Staatssekretär im Bundesministerium des Innern,
für Bau und Heimat* – Dr. Markus Kerber ist seit März
2018 Staatssekretär im Bundesministerium des Innern, für
Bau und Heimat. 20 Euro p. P.*

Fr., 13. November 2020, 19.00 Uhr
*„Gans’n’Roses“ ... das romantische Gänsedinner im
Berlin Capital Club*
Lassen Sie sich von einem 5-Gang-Gänsemenü verwöhnen.
99 Euro p. P. inkl. 5-Gang-Menü, Champagner zum
Aperitif, Weinbegleitung, Mineralwasser und Kaffee

Mo., 16. November 2020, 12.00 Uhr

*Berlin Capital Club Wein – Lunch mit Formel-1-
Weltmeister Jarno Trulli vom Weingut Castorani*

Wir freuen uns Signor Jarno Trulli, den bekannten Formel-1-Fahrer und Inhaber des ausgezeichneten Weinguts Castorani aus den Abruzzern, zu diesem exklusiven Lunch in unseren Räumlichkeiten zu begrüßen. Genießen Sie bei einem 3-Gang-Menü seine herausragenden Weine und lernen Sie Jarno Trulli persönlich kennen. 99 Euro p. P.*** Für Weinclub-Mitglieder ist die Teilnahme kostenfrei.

Mo., 16. November 2020, 19.30 Uhr

Gentlemen Only

Unter dem Motto „Gentlemen Only“ erwartet Sie ein Abend voller Luxus, Eleganz und Genuss – nur für ihn. 85 Euro p. P.**

Di., 17. November 2020, 18.00 Uhr

Sushi Workshop mit Mr. Hai

Lernen Sie vom Meister, was zu einem guten Sushi gehört und wie man es selbst zubereitet. Hier steht vor allem Genuss und Spaß im Vordergrund. 69 Euro pro Person exkl. Getränke

Mo., 23. November 2020, 18.00 Uhr

Montags-Lounge „MPW-Forum für Medien, Politik und Wirtschaft“, organisiert durch unser Mitglied Frank Nehring, 49 Euro p. P.***

Mi., 25. November 2020, 08.15 Uhr

„Verantwortlich für Berlin“

Frühstücksveranstaltung mit der Stiftung Zukunft Berlin 20 Euro p. P.*

Fr., 27. November 2020, 19.00 Uhr

Christmas Tree Auction

Es werden 4-5 Bäume für einen guten Zweck mit hochwertigen Geschenken in unseren Räumlichkeiten versteigert. 189 Euro p. P. inkl. Aperitif, 4-Gang-Menü, Weinbegleitung, Mineralwasser und Kaffee.

So., 29. November 2020, 12.00 – 16.00 Uhr

Weihnachtslunch für die ganze Familie

89 Euro p. P. (inkl. aller Speisen und Getränke, Kinder von 6 bis 14 Jahre: 39 Euro p. P.)

Dezember 2020

Virtuelle Weinprobe mit dem Weingut Rings für den Genuss zuhause

Fr., 04. Dezember 2020, 18.00 Uhr

Business Women's Evening – Jahresausklang

48 Euro p. P. inkl. 2-Gang-Menü und Getränke

So., 06. Dezember 2020, 12.00 – 16.00 Uhr

Weihnachtslunch für die ganze Familie

89 Euro p. P. (inkl. aller Speisen und Getränke, Kinder von 6 bis 14 Jahre: 39 Euro p. P.)

Mo., 07. Dezember 2020, 19.30 Uhr

Gentlemen's Dinner (Herrenabend – Jour fixe), auf Einladung, Kleidung: Smoking (zwingend!), 75 Euro p. P.***

Di., 08. Dezember 2020, 18.30 Uhr

Ladies Lounge

Treffen Sie sich mit anderen Clubdamen und lassen Sie den Tag ausklingen. 38 Euro p. P.**

Mi., 09. Dezember 2020, 19.00 Uhr

club lounge „Networking zum Jahresausklang“

49 Euro p. P.**

Do., 10. Dezember 2020, 08.30 Uhr

VR Business Club Event: New Economy meets Old Economy

Veranstaltet werden die Events vom Berlin Capital Club, Maren Courage und Oliver Autumn, Gründer der Matchmaking- und Dialogplattform VR Business Club. Die Treffen thematisieren jeweils eine aktuelle disruptive

Innovation, die die digitale Welt derzeit international bewegt. Im exklusiven Rahmen treffen ausgewählte Start-ups auf Führungskräfte, Multiplikatoren und Experten. 20 Euro p. P.*

So., 13. Dezember 2020, 12.00 – 16.00 Uhr
Weihnachtslunch für die ganze Familie
 89 Euro p. P. (inkl. aller Speisen und Getränke, Kinder von 6 bis 14 Jahre: 39 Euro p. P.)

So., 20. Dezember 2020, 12.00 – 16.00 Uhr
Weihnachtslunch für die ganze Familie
 89 Euro p. P. (inkl. aller Speisen und Getränke, Kinder von 6 bis 14 Jahre: 39 Euro p. P.)

Di., 22. Dezember 2020, 19.00 Uhr
Traditionelles MENÜ FINALE vor unserer Schließung zum Jahreswechsel

Mi., 23. Dezember 2020 bis So., 03. Januar 2021
In dieser Zeit bleibt der Berlin Capital Club geschlossen.



© brogesobair - stock.adobe.com

Weihnachten kommt meist schneller, als man denkt ...

... daher hat unser Küchenchef bereits unsere Weihnachtsmenüs kreiert. Sichern Sie sich heute noch Ihren Termin für Ihre Weihnachtsfeier im Club. Wir kümmern uns um die Details. E-Mail: events@berlincapitalclub.de oder Telefon: 030 2062976

Weihnachtsmenü 1

Amuse Bouche
 Velouté von Schwarzwurzeln und Trüffel
 Ziegenkäse und Kohlrabi
 Entenbrust, Gaisböck, Saffortermine, Brombeere
 Terrasau im Glas
 Cocos, Beeren
 Petit Fours

61 Euro pro Person

Aperitifempfehlung
 2011
 Cuvée Tradition Brut
 Sächsisches Staatsweingut Schloss Hackettsbarth
 36 Euro / 0,75l

Weinempfehlungen

2018 Weißburger Keller Rotweine trocken Sächsisches Staatsweingut Schloss Hackettsbarth Sachsen, Deutschland 43 Euro / 0,75l	2018 Grüner Burgunder Qualitätsweine trocken Weingut Uthmann Burgunderland, Österreich 41 Euro / 0,75l
2018 Lagrein DOC Cantina St. Michael Eppan Südtirol, Italien 39 Euro / 0,75l	2018 Cuvée Gaudenz Qualitätsweine trocken Weingut Kröpfer Pfalz, Deutschland 35 Euro / 0,75l

Weihnachtsmenü 2

Amuse Bouche
 Stapelbrot, Crème Brûlée, Apfelapfelöl, Brioche, Brombeere
 Bratet und Keule von der Brandenburger Gans
 hausgemachte Muscheln auf Zitronensaft und geschmolzenem
 Kartoffelöl
 Entenschnitzel, Schokolade, Karamell
 Petit Fours

66 Euro pro Person

Aperitifempfehlung
 2017
 Cuvée Cliquet Brut
 67 Euro / 0,75l

Weinempfehlungen

2018 Tartine trocken rot Blanc, Chardonnay Sonnengut (Blanc) Cantina Tuffan Südtirol, Italien 39 Euro / 0,75l	2018 Cuvée Cliquet Rosé 79 Euro / 0,75l
---	---

Weihnachtsmenü 3

Amuse Bouche
 Thunfisch, Sekt, Mango, Schokolade, Zitrone
 Enten vom Grill
 weisse Sherry und Chutney
 mit Black Angus Rostbraten
 mit Sesamknödel und Makirollen
 i. Mandarine, Kaffee und Makirollen
 Petit Fours

Kurs pro Person

Weinempfehlungen
 2017
 Cuvée Cliquet Brut
 79 Euro / 0,75l

Aperitifempfehlung
 2017
 Chardonnay „R“
 Qualitätsweine trocken
 Weingut Oltmannsberg
 Pfalz, Deutschland
 81 Euro / 0,75l

Weinempfehlungen

2018 Chardonnay Qualitätsweine trocken Weingut Oltmannsberg Pfalz, Deutschland 81 Euro / 0,75l	2014 Chardonnay Qualitätsweine trocken 81 Euro / 0,75l
---	---

Weihnachtsmenü 4

Fischmenü
 Amuse Bouche
 Velouté von Krustentier und Garnelle
 Fischrikadelle, Hummus, Retsch und orientalische Remoulade
 Loup de mer, Süßkartoffelcreme, Passionsfrucht und Steckerbrot
 Lebkuchenparfait, Gewürzorange und Schokoladensorbet
 Petit Fours

4-Gang-Menü: 75 Euro pro Person

3-Gang-Menü ohne Fischkaderelle: 67 Euro pro Person

Aperitifempfehlung
 2018
 Mollé & Chandon Brut Impérial
 81 Euro / 0,75l

Weinempfehlungen

2018 Weißer Burgunder & Chardonnay Qualitätsweine trocken Weingut Karl Heinz Jöhner Baden, Deutschland 46 Euro / 0,75l	2015 Sargolise Azienda Agricola Elisabetta Bianchi Toscana, Italien 32 Euro / 0,75l
--	--

Weihnachtsmenü 5

Hygiene-Alternative
 Amuse Bouche
 Velouté von roter Bete
 Keines Seltene-Angene-Corfen Bleu und Rosenkohlblätter
 Vegane Strudel mit Süßkartoffeln
 Maronen, Pimentmarinierung und Alette-Geléebeur
 Christstollenparfait, Lebkuchensorbet und Orangensorbet
 Petit Fours

4-Gang-Menü: 49 Euro pro Person

3-Gang-Menü ohne Corfen-Bier: 40 Euro pro Person

Aperitifempfehlung
 De Sauter G&R Brut
 62 Euro / 0,75l

Weinempfehlungen

2018 „Cuvée Belle Capital Club“ Chardonnay trocken Weingut Martin Pauer Neuburglande, Österreich 20,00 Euro / 0,75l	2016 Black Pinot Qualitätsweine trocken Weingut Moritz Schreyer Pfalz, Deutschland 43 Euro / 0,75l
--	---

* Wir servieren Ihnen ein Gourmet-Frühstück.
 ** Wir servieren Ihnen kleine Kostlichkeiten aus Küche und Keller.
 *** Wir servieren Ihnen ein 3-Gang-Menü inkl. korrespondierenden Getränken.
 **** Wir servieren Ihnen ein 4-Gang-Menü inkl. korrespondierenden Getränken.

Impressum

Herausgeber: CCA Projekt GmbH (HRB 169750 B, Amtsgericht Charlottenburg)/Berlin Capital Club, Mohrenstraße 30, 10117 Berlin (v. i. S. d. P.: Dr. J. Mathias Abrell, Alexander D. Klostermann),
 Grafik/Layout/Produktion: kmmarketing, Marc Lattorff,
 Franz-Ehrlich-Str. 12, 12489 Berlin, www.kmmarketing.net,
 Druck: printworld.com GmbH, Weststraße 60, 09603 Großschirma
 Fotos: CCA Projekt GmbH, Oliver Hartmann, Henry Herrmann,
 Mike Wolff, www.fotolia.de



WEIN CLUB

GOLD

Mitgliedschaft

PLATIN

Mitgliedschaft

BLACK

Mitgliedschaft

Zwölfmal im Jahr genussvoll überrascht werden ...

... können Sie als Mitglied unseres Weinclubs. Egal ob Sie sich für die GOLD-, PLATIN- oder BLACK-Mitgliedschaft entscheiden, Sie erhalten monatlich ein Überraschungs-Weinpaket mit 1–2 hochwertigen Premiumweinen, Expertisen und Speisempfehlungen inkl. Rezept.

Vera Gäde-Butzlaff zum Weinclub: Die Idee des Weinclubs im Capital Club hat mich sofort überzeugt. Mein Mann und ich sind Weinliebhaber und wurden im Club immer sehr gut beraten. Wir finden es gut, dass wir uns nun zusätzlich zum Weingenuss vor Ort jeden Monat durch die Weinlieferung nach Hause über die Auswahl des Clubs freuen können. Die Event-Dinner zu einzelnen Weinregionen sind ein weiteres Highlight.

Ihre Vorteile:

- Monatliches Überraschungs-Weinpaket
- Einladung zu mindestens zwei hochkarätigen jährlichen Weinevents im Berlin Capital Club
- Einladung zur Falstaff Champagner Gala im Berlin Capital Club
- Ein „vinophiles“ Geburtstagsgeschenk
- Bis zu 20 % Discount auf die Konsumation aller Flaschenweine und Champagner der Weinkarte des Berlin Capital Club

| Unsere Veranstaltungs-Highlights

DIESE TOMATE IST EIN PRINZ.

Im ozeanischen
Klima der Bretagne
von Hand geerntet.

Schmeckt so gut
wie sie aussieht.
Bei uns hat jedes
Produkt seine einzig-
artige Geschichte.

FÜR
GENUSS
MIT GUTEM
GEFÜHL

**MARKT
HALLE
ZWANZIG
HAVELLAND
EXPRESS**

Freitag 14 – 18 Uhr
Samstag 9 – 16 Uhr
Gottlieb-Dunkel-Str. 20/21
12099 Berlin

markthalle20.de

#MARKTHALLEZWANZIG





INTERNATIONAL ASSOCIATE CLUBS



Drivers & Business Club Munich, München, Deutschland



Villa Padierna, Marbella, Spanien

Als Mitglied des Berlin Capital Club haben Sie die Möglichkeit, fast 250 exklusive Stadt-, Sport-, Country- und Golfclubs gegen Vorlage Ihrer persönlichen IAC-Karte weltweit zu nutzen.

Registrieren Sie sich auf der Webpage mit Ihrer IAC-Mitgliedernummer, die Sie auf Ihrer goldenen IAC-Karte finden. Sie können Ihre geplanten Clubbesuche dann in Ihrem persönlichen Mitgliederprofil buchen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Erkunden!

Bei Fragen kontaktieren Sie bitte das IAC-Team über die Website oder unter info@iacworldwide.com.

Nutzen Sie auch Ihre Vorteile bei unseren Kooperationspartnern.

