

Berlin Capital Club „Klassiker“ zu Hause genießen!

Folgende Produkte für die Zubereitung Ihrer Speisen zu Hause sowie Weine und Champagner bieten wir Ihnen ab Dienstag, 02. Juni 2020 zur Abholung von Montag bis Freitag von 12:00 bis 22:00 Uhr an!

Suppen: *Einzel verpackt, jeweils 250g und eingefroren, damit sie lange frisch bleiben.*

- | | | |
|--|--|--------|
| 1. Melonen-Minzkaltschale | | € 5,50 |
| 2. Cocosvelouté | | € 5,50 |
| 3. Krustentiervelouté mit Zitronengras und Limettenblätter | | € 5,50 |

Saucen: *Einzel verpackt und eingefroren.*

- | | | |
|-----------------|-------|--------|
| 4. Trüffelsauce | 200ml | € 5,00 |
| 5. Grundsauce | 200ml | € 4,50 |
| 6. Pfeffersauce | 200ml | € 4,50 |
| 7. Kalbsjus | 100ml | € 3,00 |

Pasta: *Einzel verpackt und die Sauce eingefroren.*

- | | | |
|--|--|--------|
| 8. Frische Tagliatelle (ungekocht) mit Trüffelsauce ca. 150g/200ml | | € 8,00 |
|--|--|--------|

Geflügel:

- | | | |
|--|----------|--------|
| 9. Maispouardenbrust mit Knochen geputzt | ca. 200g | € 7,00 |
| 10. Entenbrust | ca. 180g | € 9,00 |

Schwein:

- | | | |
|--------------------------------------|-------------------|--------|
| 11. Original Bremer Pinkel von Röpke | 4 Stück á 70g | € 8,00 |
| 12. Schweinefilet | 2 Stück á ca. 80g | € 8,00 |

Kalb:

- | | | |
|--|----------|--------|
| 13. Kalbsfiletgeschnetzeltes | 100g | € 7,00 |
| 14. Kalbsschnitzel (paniert, roh) mit Kartoffelsalat | ca. 120g | € 7,00 |

Lamm:

- | | | |
|--------------------------------------|----------|---------|
| 15. Geschmorte Lammkeule inkl. Sauce | ca. 200g | € 12,00 |
| 16. Lammrückenlachs | ca. 180g | € 8,00 |

Unsere Empfehlung:

- | | | |
|--|--|---------|
| 17. Tomahawk Steak vom Simmentaler Rind
900-1000g | | € 32,00 |
|--|--|---------|



Auf Vorbestellung (mind. 1 Tag vor Abholung) bieten wir Ihnen das Fleisch (ausgenommen Maispouardenbrust und Tomahawk) gern als sous vide/medium vorgegart mit € 1,00 Aufpreis an. Bitte geben Sie dies bei Bestellung an.

Rind:

- | | | |
|---|-------------|---------|
| 18. Rinderfilet | 150g | € 8,00 |
| 19. Rinderfilet | 200g | € 11,00 |
| 20. Rinderfiletspitzen | 100g | € 4,00 |
| 21. Burgerpatties und 1 Bun (Brötchen) pro Burger | 100g Pattie | € 7,00 |

Fisch: *Filetiert, entgrätet, geputzt und eingefroren.*

22. Doradenfilets	2 Stück á ca. 80g	€ 10,00
23. Zanderfilet	120g	€ 9,00
24. Black Tiger Shrimps	3 Stück geputzt	€ 7,00
25. Norweger Lachsfilet auf der Haut	ca. 120g	€ 7,00
26. Balmi Lachs No1	100g	€ 14,00

Spargel:

27. Deutscher Spargel, geschält	500g	€ 9,00
---------------------------------	------	--------

Special Interest:

28. Käsevariation von Maitre Affineur Waldmann <i>3 verschiedene Sorten von der Küche zusammengestellt, inklusive 100g Käse, 100g Fruchtebrot und Feigensenf</i>		€ 14,00
29. Minibrötchenvariation verschiedene Sorten	5 Stück	€ 3,80
30. Frühlingskräuterquark	100g	€ 2,50
31. Bärlauchkräuterquark	100g	€ 2,50
32. Berlin Capital Club Praline (3 Stück in der Präsentenschachtel)		€ 5,50
33. Veganer Burgerpattie und Bun (Brötchen)		€ 11,00

Mit unseren verschiedenen Grillboxen können Sie Ihr Barbecue zu Hause genießen.

34. Grillbox – Fleisch € 36,00

5 x Chorizzo (je 30g), 1 x Maispoulardenbrust, 1 x Argentinisches Entrecôte (300g)
Spareribs vom Schwein sous vide gegart (ca. 400g)
1 x Maiskolben (vorgegart), 2 x Ofenkartoffeln (vorgegart)
10 Stück Pimentos (Peperoni Art), Grillgemüse (Zucchini/Aubergine/Paprika)
1 x Kartoffelsalat, 1 x Krautsalat, Kräuterbutter, 6 kleine Brötchen
2 x Marinaden nach Wahl*

35. Grillbox – Fisch € 38,00

1x Lachsfilet, 2x Garnelenspieß, 1x Zanderfilet, 1x Doradenfilet
1 x Maiskolben (vorgegart), 2 x Ofenkartoffeln (vorgegart)
10 Stück Pimentos (Peperoni Art), Grillgemüse (Zucchini/Aubergine/Paprika)
1 x Kartoffelsalat, 1 x Krautsalat, Kräuterbutter, 6 kleine Brötchen
2 x Marinaden nach Wahl*

36. Grillbox – Vegetarisch € 32,00

Halloumi, 200g, 4 Stück mit Ratatouille gefüllte Champignons, 1 Avocado
1 veganer Pattis und Burgerbun (Brötchen), 5 Stangen Spargel in Alufolie, fertig gewürzt
1 x Maiskolben (vorgegart), 2 x Ofenkartoffeln (vorgegart)
10 Stück Pimentos (Peperoni Art), Grillgemüse (Zucchini/Aubergine/Paprika)
1 x Kartoffelsalat, 1 x Krautsalat, Kräuterbutter, 6 kleine Brötchen
2 x Marinaden nach Wahl*

*** Bitte wählen Sie Ihre Marinaden (2 pro Grillbox)**

- 37. Kräuter der Provence Marinade
- 38. Mediterrane Marinade
- 39. Kräuter-Senf Marinade
- 40. Joghurt Marinade
- 41. Asiatische Marinade



Weine, Schaumweine und Champagner für den Genuss zu Hause

Weissweine

2016

Riesling Classic „Cuvée Berlin Capital Club“
Cusanus Hofgut, Wehlener Plateau, Mosel, Deutschland 0,75l € 7,00

2018

„Cuvée Berlin Capital Club“, Chardonnay, trocken
Weingut Martin Pasler, Neusiedlersee, Österreich 0,75l € 6,00

2018

Le Marze, Bianco
Toskana IGT, Italien 0,75l € 9,00

Rotweine

2015

Sangiovese, Azienda Agricola Elisabetta
Brunetti, Toskana, Italien 0,75l € 10,00

Schaumweine

Cuvee Tradition brut, Sächsisches Staatsweingut
Schloss Wackerbarth, Sachsen, Deutschland 0,75l € 14,00

Etienne Crémant de Loire Brut
Bouvet Ladubay, Frankreich 0,75l € 14,00

Prosecco
Frizzante brut, Italien 0,75l € 7,00

Champagner

Veuve Clicquot Brut 0,75l € 37,00

Veuve Clicquot Brut Reserve 0,75l € 40,00

Veuve Clicquot Rosé 0,75l € 44,00

6er Kartons

Cuvee Tradition brut, Sächsisches Staatsweingut
Schloss Wackerbarth, Sachsen, Deutschland € 72,00

Prosecco
Frizzante brut, Italien € 36,00

Champagner Veuve Clicquot Brut € 210,00

Champagner Veuve Clicquot Brut Reserve € 230,00

Champagner Veuve Clicquot Rosé € 250,00

Virtuelle Weinprobe mit Luigi Brunetti vom Weingut Azienda Agricola Elisabetta für den Genuss zuhause

Begeben Sie sich mit Luigi Brunetti auf eine Reise durch Bouquets, Geschmacksnuancen und Farbreflexen.

Luigi Brunetti degustiert mit Ihnen folgende Weine:

- Le Marze, Bianco Toscana IGT, Italien / 0,75l
- Brunetti Sangiovese, Italien / 0,75l

Weinpaket für nur 18 Euro



Sie haben die Weine noch nicht bestellt? So funktioniert's:

1. Sie bestellen das Weinpaket!
2. Wir packen dieses für Sie zusammen.
3. Sie holen das Paket bei uns ab!
4. Sie machen es sich zu Hause mit den beiden Flaschen und zwei Gläsern gemütlich und schauen sich das Video an!
5. Sie probieren gemeinsam mit Luigi Brunetti die Weine!

Dürfen wir Sie in die Wein-Welt der Toskana entführen, dann bestellen Sie noch heute Ihr Weinpaket. Das Datum der Degustation können Sie selbst bestimmen.

Bestellung:

Montag bis Freitag von 12.00 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 12.00 bis 22.00 Uhr

Auf Anfrage: Lieferung durch GO! General Overnight & Express Logistik GmbH:

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

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

Zahlung: über das Mitgliederkonto

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Bleiben Sie gesund!

ZUSAMMEN SIND WIR BERLIN CAPITAL CLUB!