



BERLIN CAPITAL CLUB



# *Weihnachten 2023*

im Berlin Capital Club



Hier geht es zur Berlin Capital Club App

Reservierung telefonisch unter +49 (0)30 206 297 6  
oder per E-Mail: [events@berlincapitalclub.de](mailto:events@berlincapitalclub.de)



# Fröhliche Weihnachten im Berlin Capital Club

Geseënde Kersfees | Gezur Krislinjden | Tchestita Koleda | Glædelig Jul | Merry Christmas | Hyvää Joulua | Καλά Χριστούγεννα | Nollaig Shona Dhuit | Buone Feste Natalizie | メリークリスマス | 聖誕節同新年快樂 | 크리스마스를축하합니다 | Sretan Božić | 聖誕快樂新年快樂 | Zalig Kerstfeest | God Jul | Maligayan Pasko | Wesolych Świąt Bożego Narodzenia | Feliz Natal | Sarbatori vesele | Поздравляю с Новым годом и Рождеством | Feliz Navidad | God Jul



## Vortreude, schönste Freude!

Ob für Firmenfeiern im ganz großen Stil oder kleinere Feiern in gemütlicher Runde, in Ihrem Club finden Sie neben außergewöhnlichen Räumlichkeiten auch exquisite und kulinarische Hochgenüsse. Unsere Weihnachtsmenüs und erlesenen Weine sowie die gemütliche Atmosphäre bieten den perfekten Rahmen.

### Adventsbrunches

Traditionell an den Adventssonntagen (1. bis 3. Advent) heißt es wieder Schlemmen bis der Weihnachtsmann kommt. Die perfekte Gelegenheit, Ihre Freunde und Ihre Familie oder auch Ihre Geschäftspartner, in Ihren Club einzuladen.

### Ihr Neujahrsempfang in Ihrem Club

Mit Ihrem ganz persönlichen Neujahrsempfang läuten Sie das neue Jahr ein! Hierbei möchten wir Sie gern unterstützen, damit Sie zusammen mit Ihren Gästen einen wundervollen Empfang erleben.

Rufen Sie noch heute an oder schreiben Sie uns und sichern Sie sich Ihren Wunschtermin!  
Wir kümmern uns um alle Details!

E-Mail: [events@berlincapitalclub.de](mailto:events@berlincapitalclub.de) oder Telefon: +49 30 2062976

### Save the date

**Neujahrsempfang des Berlin Capital Club: Freitag, 12. Januar 2024**

# Weihnachtsmenü 1

## Amuse Bouche

\*\*\*

Geräuchertes Bachforellenfilet mit weihnachtlichen Gewürzen  
Rote Beete Mousse / Estragonschnee / Haselnusscrunch / Fenchelgrissini  
Cured Trout with Christmas Spices  
Beetroot Mousse / Tarragon Snow / Hazelnut Crunch / Fennel Grissini

\*\*\*

Gänseessenz / Grünkohl / Gänseklein  
Goose Essence / Green Cabbage / Goose Giblets

\*\*\*

Brust und Keule von der Brandenburger Landente / Senfsaatjus  
Maronenpüree / Apfel-Rotkohl / geschmelzter Kartoffelkloß  
Breast and Leg of Brandenburg Duck / Mustard Seed Gravy  
Chestnut Purée / Red Cabbage / Potato Dumplings

\*\*\*

Jivara Schokoladenmousse / Zimtrahmeis / eingelegte Zitrusfrüchte  
Jivara Chocolate Mousse / Cinnamon Ice Cream / Pickled Citrus Fruits

\*\*\*

Petit Fours

**Preis pro Person: 83 Euro**

# Weihnachtsmenü 2

## Amuse Bouche

\*\*\*

Feldsalat / geröstete Kerne und deren Öl / knuspriger Speck und krosses Brot  
Lamb's Lettuce / Roasted Seeds and their Oil / Crispy Bacon and Crunchy Bread

\*\*\*

Velouté von der Schwarzwurzel / Hirschschenken / geröstete Walnüsse / gepickelte  
Blaubeeren  
Black Salsify Velouté / Deer Ham / Roasted Walnuts / Pickled Blueberries

\*\*\*

Brust und Keule von der Oldenburger Gans / Beifußjus  
Kompott vom Bratapfel / Gewürz-Rotkohl / glasierte Maronen / Kartoffelkloß  
Breast and Leg of Oldenburg Goose / Ambrosia Gravy  
Baked Apple Compote / Spiced Red Cabbage / Glazed Chestnuts / Potato Dumplings

\*\*\*

Pochierte Birne / Karamell / Valrhona-Schokoladeneis mit Sternanis  
Poached Pear / Caramel / Valrhona Chocolate Ice Cream with Star Anise

\*\*\*

Petit Fours

**Preis pro Person: 87 Euro**

## Aperitifempfehlung

Roederer Brut Premier  
92 Euro / 0,75 l

## Weinempfehlungen

2021  
Sancerre  
Domaine Thomas et Fils  
Loire, Frankreich  
53 Euro / 0,75 l

2020  
Le Volte dell' Ornellaia  
Merlot, Sangiovese,  
Cabernet Sauvignon  
Tenuta dell' Ornellaia  
Toskana, Italien  
89 Euro / 0,75 l

2021  
Elena Walch  
Sauvignon Blanc  
Vigna Castel Ringberg  
Südtirol, Italien  
56 Euro / 0,75 l

2019  
Pesquera  
Tinto Reserva  
Riviera del Duero, Spanien  
90 Euro / 0,75 l

## Aperitifempfehlungen

Piper-Heidsieck Cuvée Brut  
72 Euro / 0,75 l

Piper-Heidsieck Rosé  
Sauvage  
82 Euro / 0,75 l

## Weinempfehlungen

2022  
Grauer Burgunder  
Reserve  
Kühling-Gillot  
Rheinessen, Deutschland  
56 Euro / 0,75 l

2018  
Les Jardins  
Chassagne-Montrachet  
Burgund, Frankreich  
129 Euro / 0,75 l

2019

Weißburgunder &  
Grauburgunder  
Qualitätswein trocken  
Martin Schwarz  
Sachsen, Deutschland  
68 Euro / 0,75 l

2017

Pian delle Vigne  
Brunello de Montalcino  
Marchese Antinori  
Toskana, Italien  
139 Euro / 0,75 l



# Weihnachtsmenü 3

Amuse Bouche

\*\*\*

Schaumsuppe vom Kürbis / kandierter Ingwer / Kokosnuss-Thymian Baiser  
Pumpkin Foam Soup / Caramelized Ginger / Coconut Thyme Meringue

\*\*\*

In Aromaten gebratenes Zanderfilet / Süßkartoffel / rote Beete / Speck  
Sautéed Pikeperch with Aromatic Compounds / Sweet Potatoes / Beetroot / Bacon

\*\*\*

Rosa gebratener Hirschrücken / Preiselbeer-Rahmsauce  
getrüffeltes Selleriepüree / Rosenkohl / Fichtennadelsalz / eingelegte Feigen  
Pink Roasted Saddle of Venison / Cranberry Cream Sauce  
Truffled Celery Purée / Brussels Sprouts / Spruce Salt / Preserved Figs

\*\*\*

Bratapfel / Marzipan / Mandel / Rosinen / Vanillerahmsauce  
Baked Apple / Marzipan / Almond / Raisins / Vanilla Cream Sauce

\*\*\*

Petit Fours

**Preis pro Person: 71 Euro**

# Weihnachtsmenü 4

Amuse Bouche

\*\*\*

Terrine von der Entenleber / Quittenkompott / Brioche  
Duck Foie Gras Terrine / Quince Compote / Brioche

\*\*\*

Schaumsuppe von Krustentieren / gebackene Garnele / Kerbelmalto  
Shellfish Foam Soup / Fried Prawn / Chervil Malto

\*\*\*

Auf der Haut gebratener Loup de Mer / Trüffeljus / Topinambur / Spinat / knusprige  
Haselnüsse  
Sautéed Sea Bass / Truffle Gravy / Jerusalem Artichoke / Spinach / Crunchy Hazelnuts

\*\*\*

Geschmortes Kalbsbäckchen / Gewürzjus / glasierte Wurzeln & Rüben / Kartoffel-  
Olivenölpüree  
Braised Veal Cheeks / Spiced Gravy / Glazed Root Vegetables / Mashed Potatoes with  
Olive Oil

\*\*\*

Gebrannte Orangencreme / Cassis Sorbet / Weihnachtliches Granola  
Flambéed Orange Creme / Cassis Sorbet / Christmas Granola

\*\*\*

Petit Fours

**Preis pro Person: 94 Euro**

## Aperitifempfehlung

Veuve Clicquot Brut  
92 Euro / 0,75 l

## Weinempfehlungen

2019  
Hochheimer Hölle  
Riesling GG  
Weingut Künstler  
Rheingau, Deutschland  
92 Euro / 0,75 l

2018  
Dicatum  
Sangiovese  
Fattoria Montellori  
Toskana, Italien  
89 Euro / 0,75 l

## Aperitifempfehlungen

Taittinger Brut  
85 Euro / 0,75 l

## Weinempfehlungen

2019  
Riesling  
Alte Reben  
Markus Schneider  
Pfalz, Deutschland  
46 Euro / 0,75 l

2018  
Tenet "The Pundit"  
Syrah  
Chateau Ste. Michelle &  
Michel Gassier  
Washington State, USA  
54 Euro / 0,75 l



# Weihnachtsmenü 5

## Vegetarische Alternative

Amuse Bouche

\*\*\*

Endiviensalat / knusprige Haselnuss / Dill-Vinaigrette / karamellierte Schwarzwurzel  
Endive Salad / Crunchy Hazelnuts / Dill Vinaigrette / Caramelized Black Salsify

\*\*\*

Getruffelte Kartoffelsuppe / Crème Fraîche / Schnittlauch  
Truffled Potato Soup / Crème Fraîche / Chives

\*\*\*

Rote Beete Risotto / schwarzer Knoblauch / Tardivo di Treviso / Granatapfel / Parmesan  
Beetroot Risotto / Black Garlic / Tardivo di Treviso / Pomegranate / Parmesan

\*\*\*

Bratapfel / Marzipan / Mandel / Rosinen / Vanillerahsauce  
Baked Apple / Marzipan / Almond / Raisins / Vanilla Cream Sauce

\*\*\*

Petit Fours

**Preis pro Person: 54 Euro**

### Aperitifempfehlungen

Cuvee Tradition brut  
Sächsisches Staatsweingut  
Schloss Wackerbarth  
38 Euro / 0,75 l

### Weinempfehlungen

2022  
„Cuvée Berlin Capital Club“  
Chardonnay, trocken  
Weingut Martin Pasler  
Neusiedlersee, Österreich  
24 Euro / 0,75 l

2019  
Brunetti  
Sangiovese  
Azienda Agricola Elisabetta  
Toskana, Italien  
44 Euro / 0,75 l



## GENUSS VERSCHENKEN mit Schloss Wackerbarth

Mit den ausgesuchten Gaumenfreuden von Europas erstem  
Erlebnisweingut verschenken Sie Genuss in seiner schönsten Form.  
Ob ausgezeichnete Weine und Sekte oder feinfruchtige Wintergetränke –  
die feine Kulinarik aus dem Elbtal verwöhnt Körper und Geist.

*Präsent*  
„Sternstunden der Weihnacht“



*Präsent*  
„Wein & Schokolade“



Weitere erlesene Präsentе finden Sie unter [shop.schloss-wackerbarth.de](http://shop.schloss-wackerbarth.de)

„Wein & Licht“ von November bis Februar

# Weihnachtsfeier@home

Unser Weihnachtsfeier@home-Paket im letzten Jahr ist auf eine riesige Resonanz gestoßen. Daher werden wir es auch in diesem Jahr anbieten.

Im Paket finden Sie wieder ein weihnachtliches 3-Gänge-Menü für 2 Personen (gekühlt, fertig gegart, portioniert und vakuumiert, lediglich im Wasserbad zu erhitzen, mit Anleitung) und begleitende Weine.

Überraschen Sie Ihre Mitarbeiter, Kunden, Geschäftspartner und Freunde mit kulinarischen Weihnachtsgrüßen.

Die Details zu den Paketen mit Inhalt, Preis und Bestellmodalitäten finden Sie in Kürze auf unserer Webpage [www.berlincapitalclub.de](http://www.berlincapitalclub.de).

## Anderen eine Freude machen ist das schönste Geschenk

- Weinclub-Mitgliedschaft  
Verschenken Sie endlosen Genuss in BLACK, PLATIN oder GOLD! (nur für Mitglieder)
- Capital Bear – Sie können unter [www.capital-bear.com](http://www.capital-bear.com) oder im Berlin Capital Club aus verschiedenen Designs auswählen!  
45 Euro für den Mini | 49 Euro für den Original
- Chardonnay Cuvée „Berlin Capital Club“ aus dem Hause Martin Pasler mit Ihrem persönlichen Gruß auf unserem Weinflaschenetikett!  
24 Euro pro Flasche
- KPM Porzellan  
Mitgliedervorteil: 20 % Rabatt in den Verkaufsgalerien der KPM!
- Schmuckstücke und Uhren von Juwelier Leicht  
Mitgliedervorteil: 10 % Rabatt in der Boutique Juwelier Leicht Berlin!  
[www.juwelier-leicht.de](http://www.juwelier-leicht.de)
- Schnupperkurs, Greenfee oder Pay & Play im Berliner Golf & Country Club Motzener See e. V.
- Traumfänger-Skulpturen von Norbert Then! [www.norbertthen.de](http://www.norbertthen.de)
- Unvergessliche Erlebnisse – Tickets von unserem Concierge-Service

Lassen Sie uns wissen, wie wir Ihnen beim Geschenkefinden behilflich sein können!



SCHAFFRATH  
UNIQUE SINCE 1923



COLORTAIRE  
DIAMONDS GO BOHÈME

SOULMATE

CALLA  
A JEWELLERY ICON



Leicht  
JUWELIERE

SCHMUCKSTÜCKE UNSERER KOLLEKTION  
ERHALTEN SIE BEI JUWELIER LEICHT  
IM HOTEL ADLON. TEL. 030 - 22 90 212  
E-MAIL [BERLIN@JUWELIER-LEICHT.DE](mailto:BERLIN@JUWELIER-LEICHT.DE)

SCHAFFRATH1923.COM

@schaffrath1923



## INTERNATIONAL ASSOCIATE CLUBS



Berliner Golf & Country Club Motzener See e. V.,  
Mittenwalde, Deutschland



Golf Club Bologna, Emilia Romagna, Italien



Club C+, Hongkong



The Houstonian Club, Houston, Texas, USA

Als Mitglied des Berlin Capital Club haben Sie die Möglichkeit, fast 250 exklusive Stadt-, Sport-, Country- und Golfclubs gegen Vorlage Ihrer persönlichen IAC-Karte oder IAC-App weltweit zu nutzen. So bieten Ihnen die renommierten Clubs in vielen internationalen Metropolen ein „Home away from Home“.

Nutzen Sie auch Ihre Vorteile bei unseren Kooperationspartnern, wie Discovery und SIXT. Die Details finden Sie auf unserer Internetseite [www.iacworldwide.com](http://www.iacworldwide.com).

