



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



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 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

Getrübelt 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

„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.

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 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
- Schnupperkurs, Greenfee oder Pay & Play im Berliner Golf & Country Club Motzener See e. V.
- Traumfänger-Skulpturen von Norbert Then! 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

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.

