



Liebe Mitglieder,

heute erhalten Sie unseren nächsten Sonder-Newsletter mit aktuellen Angeboten und Informationen verschiedener Mitglieder. Ein Besuch auf den Webseiten lohnt sich.

Wir möchten auch Ihnen die Möglichkeit geben, Ihre Serviceleistungen "von Mitgliedern für Mitglieder" zu präsentieren. Bitte lassen Sie uns bei Interesse ein Foto, Überschrift und den Text (max. 600 Zeichen inkl. Leerzeichen) mit Link zu Ihrer Webpage zukommen. Der nächste Newsletter wird am 13. Januar 2021 versandt.

Bleiben Sie gesund!

Wir wünschen Ihnen ein schönes Weihnachtsfest im Kreis der Familie und einen guten Start ins neue Jahr 2021.

Ihr Club-Team



Weihnachtsbescherung im DHZB

Eine Woche vor Heiligabend wurden die Geschenke an die Erzieherin der Kinderstation, Daniela Wenzel, übergeben. Frau Wenzel hat die Geschenke auf Grund der Corona-Bedingungen stellvertretend für die Kinder der Kinderherzchirurgie und der Kinderkardiologie entgegengenommen.

Wir danken allen Mitgliedern des Berlin Capital Club für ihr großes Engagement. Die herzkranken Kinder, die teils über die Feiertage das Krankenhaus nicht verlassen dürfen, haben sich sehr über die bunte und schöne Auswahl an Weihnachtsgeschenken gefreut.



**Unsere Menüempfehlung
für's 4. Adventswochenende**
(19./20. Dezember 2020)

MENÜ für 2 Personen

Kartoffel-Trüffel-Suppe

Halbe Landente, knusprig gebraten

mit Portweinjus

Rahmwirsing und Kartoffelklöße

Tiramisu „klassisch italienisch“

Abholung oder Lieferung (gegen Aufpreis):

am Do., 17. Dezember und Fr., 18. Dezember 2020

von 12.00 bis 18.00 Uhr

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Korrespondierende Weine

jeweils 1 Flasche 0,75l

2018

Oberbergener Bassgeige

Grauburgunder Qualitätswein trocken

Weingut Franz Keller, Baden, Deutschland

2015

Château Labadie, Cru Bourgeois

Médoc, Frankreich

Gesamtpreis: 89,00 Euro inkl. 3-Gang-Menü

für 2 Personen und 2 Flaschen Wein



Die Firma EinrichtWerk entwickelt und produziert patentierte Möbel für Lern-, Seminar-

und Kommunikationsräume

Bei Bedarf: Abstand ohne Aufwand. Genialer Einzel- und Gruppentisch. So flexibel, wie die Situation es verlangt – gerade jetzt in der Corona-Zeit.

Speziell bei der Team- und Projektarbeit spielt der Fünfeck-Tisch seine Stärken aus. Ob 2er, 3er, 4er oder 6er-Kombinationen, Reihen oder (Diskussions-)Runden: Praktisch jede Konfiguration ist möglich und bildet eine optimale Kommunikationssituation. Dennoch bei Bedarf ein vollwertiger Einzeltisch mit genügend Platz für Laptop, Unterlagen, Arbeitsmaterial.

Mobil und stapelbar: Mithilfe der Doppel-Lenkrolle (feststellbar) sind die Fünfeck-Tische im Nu umgestellt und nach Wunsch gruppiert. Je 8 Tische sind platzsparend stapelbar: Selbst in kleinen Räumen entstehen so ganz schnell Freiräume für verschiedene Aktivitäten.

Ihr Matthias Schulz

Geschäftsführer EinrichtWerk GmbH

09283 89834-11

ms@einrichtwerk.de

EinrichtWerk - im Unternehmensverbund der Orbit Trade Holding

<https://einrichtwerk.de/de/seminar-ausstattung/>



Gerichte für die Fertigstellung zu Hause sowie Weine und Champagner

Bei unserem Abhol- und Lieferservice können Sie verschiedene Gerichte für die Zubereitung zu Hause oder Zutaten für Fondues vom Fondue "Chinoise" über "Klassisch" bis hin zum Appenzeller Käsefondue sowie Weine und Schaumweine bestellen.

Abholung oder Lieferung bis zum **23. Dezember 2020** und vom **28. – 30. Dezember 2020**.

Bitte geben Sie Ihre Bestellungen möglichst bis Do., 17. Dezember 2020, 11:00 Uhr

bekannt, spätere Bestellungen können nur auf Verfügbarkeit bereitgestellt werden.

Schauen Sie doch einmal in unsere Auswahl!

Weinlieferungen innerhalb von Berlin mit Zustellungen Montag bis Freitag zwischen 8:00 und 12:00 Uhr

€ 13,00 Euro Liefergebühr (Bestellung bis zum Vortag, 14:00 Uhr)

Quelle: foodwerk.ch



Unser Exklusiver Weinclub im Berlin Capital Club für Genießer und Sammler von Premiumweinen

Sie sind noch kein Weinclubmitglied?

Dann entscheiden Sie sich jetzt bis zum **30. Dezember 2020** für die Weinclub-Mitgliedschaft und ich **schenke** Ihnen eine **Magnumflasche (1,5l) Veuve Clicquot Champagner brut oder rosé.**

Rufen Sie mich an: Tel: 030 20629785!

Ich freue mich auf Ihre Anrufe und Bestellung.

Ihr Serkan Özcan, Maître d'hotel



Ihre Präsentation in unseren Medien 2021

1.) Mitgliederverzeichnis digital: März 2021

Anzeige & Logo neben dem Eintrag des Namens: 1.500 Euro

Logopräsenz optional mit Webpage neben dem Eintrag: 470 Euro t

Buchungsschluss für Anzeigen/Logopräsenz: 10. Februar 2021

2.) Club Life Magazin: Februar I Mai I August I November

Preis Innenteil 2.600 Euro

Rabattstaffel: vier aufeinanderfolgende 1/1 Seiten Innenteil - 2.000 Euro pro Ausgabe

3.) Eventflyer: Januar I April I Juli I Oktober

Preis Innenteil: 400 Euro pro Anzeige

Paketangebot: 25% Rabatt bei Buchung aller Printausgaben 2021 (4x Club Life Magazin und 4x Eventflyer 2021, Gesamtwert: 12.000,00 Euro)

Paketangebot: Mitgliederverzeichnis digital 2021 und 2 x Club Life Magazin in 2021 für **5.500 Euro** anstatt 6.700 Euro.

Anzeigebuchungsschluss für die Pakete 2021: 30. Dezember 2020

Alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt.



Virtuelle Weinprobe mit Andreas Rings aus der Pfalz

Erkunden Sie bei der virtuellen Weinprobe die Wein-Welt mit Andreas Rings und entdecken Sie, was die Pfalz zu bieten hat.

Folgende Weine möchte Andreas Rings mit Ihnen im Vergleich degustieren:

- 2017er Spätburgunder Freinsheim „vom Quarzsand“, Pfalz, Deutschland/0,75l

- 2017er Das kleine Kreuz – Rotweincuvée, Pfalz, Deutschland/0,75l

Tasting-Paket 39 Euro

Tasting-Paket inkl. 3-Gang Menü für 2 Personen (Paprika-Schmand-Suppe, Ochsenbacke mit Rotwein - Sous vide gegart, Vichy-Karotten, Kartoffelstampf und Crêpes in Orangen-Karamellsauce) **83 Euro**

Wie funktioniert's?

1. Sie bestellen das Tasting-Paket, wir packen dieses für Sie zusammen und Sie holen es bei uns ab!
2. Sie machen es sich zu Hause mit den Flaschen und zwei Gläsern gemütlich und schauen sich das Video an! Das Video werden wir am **18. Dezember 2020** auf unserer Internetseite hochladen.
3. Sie probieren gemeinsam mit Andreas Rings die Weine!

Lassen Sie sich in die Pfalz entführen und bestellen Sie noch heute unter der Rufnummer 030 206 297 6 Ihr Tasting-Paket. Das Datum der Degustation können Sie selbst bestimmen.

Copyright ©2020 Berlin Capital Club

Mohrenstraße 30, 10117 Berlin – Telefon: 030 206 297 6 – Telefax: 030 206 297 89

Email: info@berlincapitalclub.de; Internet: www.berlincapitalclub.de

Ein Betrieb der CCA Projekt GmbH, Amtsgericht Charlottenburg HRB 169750 B, GF: Dr. J. Mathias Abrell, Alexander D. Klostermann

Besuchen Sie uns auch auf [Facebook!](#)

Operated by [CCA International](#) – [Member of International Associate Clubs](#)
