

TO GO Auswahl ab 01. April 2021 mit Spargel und Grillspezialitäten

Gerichte für die Fertigstellung zu Hause sowie Weine und Champagner

Abholung oder Lieferung von Montag bis Freitag – ausgenommen gesetzliche Feiertage -
von 10:00 bis 18:00 Uhr

Vorspeisen | Suppen | Hauptgerichte | Beilagen | Gemüse | Dessert

Schockgefrostet, fertig gegart, portioniert und vacuumiert, lediglich im Wasserbad zu erhitzen
Ausnahme: Rinderrippe, Kartoffelgratin, Lasagne und Pflaumencrumble im Ofen fertig stellen und das Schnitzel
in der Pfanne backen.

Vorspeisen

1. Thunfischcarpaccio	70 g	€ 8,00
2. Rindercarpaccio	80 g	€ 8,00
3. „Berlin Capital Club“ Tatar Box (gehacktes Rind, Marinade)	95 g	€ 9,00
4. Carpaccio von Lachs und Heilbutt	70 g	€ 8,00

Suppen

5. Französische Hummer Bisque	200 g	€ 8,00
6. Ungarische Gulaschsuppe	200 g	€ 7,00
7. Cocos-Curry-Suppe mit Gemüse und Hühnerfleisch	200 g	€ 7,00
8. Kartoffelsuppe mit feinem Lachs und Dill	200 g	€ 9,00
9. Maritime Fischsuppe mit Meerestieren	200 g	€ 9,00
10. Brokkolicrèmesuppe	200g	€ 8,00

Hauptgerichte

11. „Berlin Capital Club“ Rinderrippe für 2 Personen sous vide gegart, in einer Marinade mit Sauce	ca. 1.400 g	€ 25,00 p. P.
12. Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Champignons	250 g	€ 10,00
13. Rinderboulette	2x80g	€ 6,00
14. Wiener Kalbsschnitzel, massiert und paniert	180 g	€ 10,00
15. Kalbsfleischröllchen "Mediterran" mit Mozzarella & Schinken	250 g	€ 10,00
16. Lammhaxe mit Schmorgemüse	500 g	€ 15,00
17. Hühnerfrikassee mit Erbsen, Champignons und Spargel	250 g	€ 9,00
18. Lachs in Dill-Weißweinsauce –aufgegessen		
19. Lachsfilet in Limetten-Buttersauce	250 g	€ 11,00
20. Nudel-Wok-Pfanne mit Hähnchen	400 g	€ 10,00
21. Mediterrane Gemüselasagne	350 g	€ 10,00
22. Portweinjus	80 g	€ 2,00
23. Sauce Bolognese	250 g	€ 5,00

Beilagen

24. Basmatireis	140 g	€ 3,50
25. Kartoffelklöße halb und halb	180 g	€ 3,50
26. Kartoffelstampf	140 g	€ 3,50
27. Kartoffelgratin	80 g	€ 2,50
28. Linguini	150 g	€ 3,50
29. Spätzle	150 g	€ 3,50

Gemüsebeilagen

30. Blattspinat	150 g	€ 3,50
31. Grüne Bohnenvariation	140 g	€ 3,50
32. Rote Bete Gemüse	150 g	€ 3,50
33. Zuckererbsenschoten in würziger Limonen-Chili-Butter	150 g	€ 3,50
34. Gartengemüse (Kohlrabi, Broccoli, Karotten, Schalotten)	150 g	€ 3,50
35. Mini-Paprika in Kräuteröl, sous vide gegart	120 g	€ 4,00



Endlich ist es wieder soweit! Der erste Deutsche Spargel aus Bayern ist bei uns eingetroffen. Genießen Sie das „Weiße Gold“ zu Hause.

Spargel (ungeschält) 500 g € 18,00

Nicht zum Catering im Besprechungsraum erhältlich!

Dessert

36. Waffel mit Vanillesauce	110 g / 70 g	€ 5,50
37. Apfelstrudel mit Vanillesauce	150 g / 70 g	€ 6,50
38. Grießflammerie mit Blaubeersauce	65 g / 50 g	€ 5,50
39. Cheese Cake Törtchen mit Blaubeersauce	100 g / 50 g	€ 5,50
40. Berlin Capital Club Pralinen (3 Stück)		€ 5,50
41. Neuhaus Pralinen (3 Stück)		€ 5,50

Salate für das Catering im Besprechungsraum

42. Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan als Vorspeise/Beilage	€ 5,00
43. Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan als Hauptgang	€ 8,00
a. mit drei gegrillten Black Tiger Garnelen	€ 17,00
b. mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	€ 13,00
44. Gurkensalat als Beilage	€ 5,00



Die Grillsaison ist eröffnet

Bestellen Sie Ihre Grill-Favoriten für Ihr BBQ zu Hause*

BBQ 1. Rinderrippe, sous vide gegart, in einer Marinade (2 Pers.)	1.400 g	€ 50,00
BBQ 2. Spanferkelrollbraten, fein würzig, sous vide gegart (4 Pers.)	1,650 g	€ 39,00
BBQ 3. T-Bone Steak vom Rind, Irland	ca. 400 g	€ 22,00
BBQ 4. Kalbsspareribs, mariniert und gegart	ca. 350 g	€ 9,00
BBQ 5. Lammcarré, rosa gebraten, sous vide gegart	350 g	€ 19,00
BBQ 6. Entenbrust, sous vide gegart, leicht angebraten	180 g	€ 8,00
BBQ 7. Rinderfilet Steak	180 g	€ 16,00
BBQ 8. Mini-Paprika in Kräuteröl, sous vide gegart	120 g	€ 4,00

* nicht zum Catering in den Besprechungsräumen erhältlich



Aprilpaket

für den kulinarischen Abend zu Hause oder zum Verschenken für Freunde, Familie, Geschäftspartner und -kunden

schockgefrostet, fertig gegart, portioniert und vacuuiert
lediglich im Wasserbad zu erhitzen (Anleitung anbei)
Bitte im Kühlschrank lagern und nicht einfrieren.

<p>GETRÄNKE jeweils 1 Flasche 0,75l</p> <p>Prosecco „Live Brune“ DOC Treviso, Italien ***</p> <p>2019er Chardonnay „Cuvée Berlin Capital Club“ Weingut Martin Pasler, Burgenland, Österreich ***</p> <p>2016er Sangiovese IGT Luigi Brunetti, Toskana, Italien</p>	<p>MENÜ für 2 Personen</p> <p>Cocos-Curry-Suppe mit Gemüse und Hühnerfleisch ***</p> <p>Kalbsfleischröllchen "Mediterran" mit Mozzarella & Schinken</p> <p>Spätzle ***</p> <p>Grießflammerie mit Blaubeersauce</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Preis pro Paket: 69,00 Euro inkl. MwSt.

Auf Wunsch verpackt im Versand-Kühlkarton (zzgl. 10,00 Euro)
(kann 24 h im geschlossenen Karton verbleiben)

Spuren von folgenden Allergenen können nicht ausgeschlossen werden:
Ei, Fisch, Krebstiere, Milch (einschl. Laktose), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Sojabohnen

Weine, Schaumweine und Champagner für den Genuss zu Hause

Weissweine

2019	„Cuvée Berlin Capital Club“, Chardonnay, trocken Weingut Martin Pasler, Neusiedlersee	0,75l	€ 8,00
2016	Riesling Classic „Cuvée Berlin Capital Club“ Cusanus Hofgut, Wehlener Plateau, Mosel	0,75l	€ 9,00
2018	Sauvignon Blanc, Qualitätswein trocken Weingut Franz, Rheinhessen, Deutschland	0,75l	€ 15,00
2019	Weißburgunder trocken, Qualitätswein trocken Schloss Wackerbarth, Sächsisches Staatsweingut,	0,75l	€ 19,00
2019	Weißburgunder, Qualitätswein trocken Schloss Proschwitz, Sachsen	0,75	€ 19,00
2019	Freinsheimer Sauvignon Blanc, Qualitätswein trocken Weingut Rings, Pfalz	0,75l	€ 18,00
2019	„Sex Drugs & Rock´n Roll“, Riesling, trocken Emil Bauer & Söhne, Pfalz	0,75l	€ 14,00
2018	Chardonnay, Qualitätswein trocken Weingut Laible, Baden	0,75l	€ 20,00
2019	„J.R. Junior“, Qualitätswein trocken Weingut Josef Rosch, Mosel	0,75l	€ 14,00
2019	Mineralschiefer Riesling VDP. Gutswein trocken Weingut Grans- Fassian, Mosel	0,75l	€ 14,00
2019	Grauburgunder, Qualitätswein trocken Weingut Dr. Köhler, Rheinhessen	0,75l	€ 14,00
2018	Gutsriesling, Qualitätswein trocken Weingut Dreissigacker, Rheinhessen	0,75l	€ 13,00
2018	Bechtheimer Chardonnay, Qualitätswein trocken Weingut Dreissigacker, Rheinhessen	0,75l	€ 23,00
2018	Chardonnay „vom gelben Löss“, Qualitätswein trocken Weingut Spiess, Rheinhessen	0,75l	€ 15,00
2018	Oberbergener Bassgeige, Grauburgunder Qualitätswein trocken Weingut Franz Keller, Baden	0,75l	€ 18,00
2018	Pouilly Fumé Saget La Perriere, Loire	0,75l	€ 17,00
2019	Brolettino, Lugana Cà dei Frati, Lombardei	0,75l	€ 19,00
2019	Gavi di Gavi, trocken La Scolca, Piemont	0,75l	€ 18,00

2019	Le Marze, Bianco Toskana IGT	0,75l	€ 12,00
2019	Cloudy Bay, Sauvignon Blanc Weingut Cloudy Bay, Marlborough	0,75l	€ 23,00
2017	Sauvignon Blanc, trocken Selection Alexander von Essen, Western Cape	0,75l	€ 12,00
<u>Rotweine</u>			
2016	Sangiovese, Azienda Agricola Elisabetta Brunetti, Toskana	0,75l	€ 13,00
2016	Assmannshäuser Höllenberg, Spätburgunder Qualitätswein trocken, Domäne Assmannshausen Kloster Eberbach, Rheingau	0,75l	€ 24,00
2017	„Das kleine Kreuz“ Merlot, Cabernet Franc, St. Laurent, Cabernet Sauvignon Weingut Rings, Pfalz	0,75l	€ 22,00
2017	Villa Bürklin Cuvée Rot, Qualitätswein trocken Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz	0,75l	€ 17,00
2018	Black Print, Qualitätswein trocken Weingut Markus Schneider, Pfalz	0,75l	€ 21,00
2016	Spätburgunder, Qualitätswein trocken Weingut Salwey, Baden	0,75l	€ 13,00
2018	Château Haut – Pontet Grand Cru Classé, St. Emilion	0,75l	€ 24,00
2016	Côtes-du-Rhône Etienne Guigal	0,75l	€ 16,00
2015	Châteauneuf du Pape AOC, « Alexis Establet » rouge Domaine du Grand Tinel, Côtes-du-Rhône	0,75l	€ 39,00
2013	Comte Stephan Grand Vin de Bordeaux, Côtes de Castillon	0,75l	€ 19,00
2017	Lucente, Sangiovese- Merlot, IGT Tenuta Luce della Vite by Marchesi dè Frescobaldi, Toskana	0,75l	€ 34,00
2017	Malbec Terrazas de los Andes, Mendoza	0,75l	€ 17,00
2018	Vendemmia SUD Primitivo di Manduria Di San Marzano, Apulien	0,75l	€ 17,00
2015	Pian delle Vigne, Brunello de Montalcino Marchese Antinori, Toskana	0,75l	€ 59,00
2014	Gran Coronas, Cabernet Sauvignon Familia Torres, Penedès	0,75l	€ 17,00

2013	Rioja Reserva Baron de Ley, Rioja	0,75l	€ 18,00
2015	Zweigelt Weingut Martin Pasler, Burgenland	0,75l	€ 15,00
2018	Big John, Cuvée Reserve Scheiblhofer, Burgenland	0,75l	€ 21,00
2018	Casa de Campo Cabernet-Carmenere, Central Valley, Chile	0,75l	€ 11,00
2018	Koonunga Hill Cabernet Shiraz, Penfolds	0,75l	€ 16,00

Süßweine

2006	Beerenauslese, Edelsüß Weingut Martin Pasler, Neusiedlersee	0,375l	€ 18,00
2007	Trockenbeerenauslese, Edelsüß Weingut Martin Pasler Neusiedlersee	0,375l	€ 44,00

Kleine Weinflaschen

Weißweine

2018	Chardonnay & Weissburgunder, Qualitätswein trocken Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen	0,375l	€ 12,00
2018	Schloss Vollrads Riesling trocken, VDP Gutswein Weingut Schloss Vollrads, Rheingau	0,375l	€ 12,00
2018	Riesling, Qualitätswein trocken Weingut Dreisigacker,	0,375l	€ 12,00
2019	Sancerre, Hubert Brochard Loire	0,375l	€ 17,00

Rotweine

2016	Cuvée Rot, Cabernet Sauvignon, Merlot, Schwarzriesling Gutswein trocken, Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen	0,375l	€ 11,00
2016	Blauer Spätburgunder, Qualitätswein trocken Weingut Karl H. Johner, Baden	0,375l	€ 16,00
2017	Luddite, Shiraz Niels Verburg, Westercap	0,375l	€ 26,00

Schaumweine

	Cuvee Tradition brut, Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth, Sachsen	0,75l	€ 18,00
	Prosecco, Frizzante brut, Italien	0,75l	€ 11,00

Champagner

Veuve Clicquot Brut	0,75l	€ 39,00
Veuve Clicquot Rosé	0,75l	€ 47,00
2004 Dom Pérignon	0,75l	€ 195,00

6er Kartons

Cuvee Tradition brut, Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth, Sachsen, Deutschland		€ 84,00
Prosecco, Frizzante brut, Italien		€ 44,00
Champagner Veuve Clicquot Brut		€ 225,00
Champagner Veuve Clicquot Rosé		€ 267,00

Bestellung und Abholung

Montag bis Freitag von 10.00 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 10.00 bis 18.00 Uhr (ausgenommen gesetzl. Feiertage)

Zahlung: über das Mitgliederkonto / Rechnung / Kreditkarte vor Ort

Lieferung durch GO! General Overnight & Express Logistik GmbH:

Liefergebühr Kurier:

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

€ 80,00 pro Lieferung ins Umland (bis 50 km außerhalb der Stadtgrenze)

zzgl. Aufschlag bei Wartezeiten bei Auslieferung beim Kunden

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

€ 13,00 pro Lieferung für Weinlieferung (ohne Speisen) mit Lieferung zwischen 8:00 und 12:00 Uhr und Bestellung bis spätestens 14:00 Uhr am Vortag, wenn der Wein verfügbar ist.

Overnight Versand Deutschlandweit, individuelle Auswahl der o.g. Gerichte in der Tiefkühlbox (max. 10 kg)

Zzgl. € 10,00 Verpackung

55,00 € pro Paket (Zustellung zwischen 8 und 14 Uhr am Tag nach Versand)

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Sollten Sie auf der Suche nach etwas sein, Wünsche haben oder einfach mal einen Rat brauchen, scheuen Sie sich nicht und sprechen Sie uns an. Wir werden unser Bestes tun, auch individuelle Wünsche erfüllen zu können.

Bleiben Sie gesund!

ZUSAMMEN SIND WIR BERLIN CAPITAL CLUB!

Mit kulinarischen Grüßen vom Gendarmenmarkt

Ihr Club-Team