

Speisen- und Getränkekarte ab 01. Mai 2021 mit Spargel und Grillspezialitäten für zu Hause und zum Catering in den Besprechungsräumen

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

Vorspeisen | Suppen | Hauptgerichte | Beilagen | Gemüse | Dessert - TOGO

Schockgefrostet, fertig gegart, portioniert und vacuumiert
lediglich im Wasserbad zu erhitzen

* im Ofen oder auf dem Grill fertig stellen/das Schnitzel in der Pfanne backen

** bei Raumtemperatur auftauen und anrichten

Vorspeisen

- | | | |
|--|------|--------|
| • Thunfischcarpaccio** | 70 g | € 8,00 |
| • Rindercarpaccio** | 80 g | € 8,00 |
| • „Berlin Capital Club“ Tatar Box (gehacktes Rind, Marinade)** | 95 g | € 9,00 |
| • Carpaccio von Lachs und Heilbutt** | 70 g | € 8,00 |
| • Pulled Pork Bun* | | |
| ofenfrischer Brioche mit eingebackenem Pulled Pork und BBQ Sauce | | € 3,90 |

Suppen

- | | | |
|--|-------|--------|
| • Französische Hummer Bisque | 200 g | € 8,00 |
| • Cocos-Curry-Suppe mit Gemüse und Hühnerfleisch | 200 g | € 7,00 |
| • Kartoffelsuppe mit feinem Lachs und Dill | 200 g | € 9,00 |
| • Maritime Fischsuppe mit Meerestieren | 200 g | € 9,00 |
| • Spargelcrèmesuppe | 200g | € 7,00 |

Hauptgerichte

- | | | |
|--|-------------|---------------|
| • „Berlin Capital Club“ Rinderrippe für 2 Personen*
sous vide gegart, in einer Marinade mit Sauce | ca. 1.400 g | € 25,00 p. P. |
| • Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Champignons | 250 g | € 10,00 |
| • Rinderboulette | 2x80g | € 6,00 |
| • Wiener Kalbsschnitzel, massiert und paniert* | 180 g | € 10,00 |
| • Kalbsfleischröllchen "Mediterran" mit Mozzarella & Schinken | 250 g | € 10,00 |
| • Lammhaxe mit Schmorgemüse | 500 g | € 15,00 |
| • Hühnerfrikassee mit Erbsen, Champignons und Spargel | 250 g | € 9,00 |
| • Nudel-Wok-Pfanne mit Hähnchen | 400 g | € 10,00 |
| • Lachsfilet in Limetten-Buttersauce | 250 g | € 11,00 |
| • Mediterrane Gemüselasagne* | 350 g | € 10,00 |
| • Portweinjus | 80 g | € 2,00 |
| • Sauce Bolognese | 250 g | € 5,00 |

Spargel:

Für zu Hause:

- Portion Spargel geschält und vorgegart ca. 380 g € 9,50

Catering im Club:

- Portion Spargel mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter ca. 380 g € 14,00

Beilagen

- Basmatireis 140 g € 3,50
- Kartoffelklöße halb und halb 180 g € 3,50
- Kartoffelstampf 140 g € 3,50
- Kartoffelgratin* 80 g € 2,50
- Spätzle 150 g € 3,50

Gemüsebeilagen

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

Dessert

- Waffel* mit Vanillesauce** 110 g / 70 g € 5,50
- Apfelstrudel* mit Vanillesauce** 150 g / 70 g € 6,50
- Grießflammerie mit Blaubeersauce** 65 g / 50 g € 5,50
- Cheese Cake Törtchen mit Blaubeersauce** 100 g / 50 g € 5,50
- Berlin Capital Club Pralinen (3 Stück) € 5,50

Zusätzliche Angebote für das Catering im Besprechungsraum

- Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan als Vorspeise/Beilage € 5,00
- Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan als Hauptgang € 8,00
 - a. mit drei gegrillten Black Tiger Garnelen € 17,00
 - b. mit gebratenen Hähnchenbruststreifen € 13,00
- Gurkensalat als Beilage € 5,00
- Petersilienkartoffeln als Beilage € 3,50



Die Grillsaison ist eröffnet
Bestellen Sie Ihre Grill-Favoriten* für Ihr BBQ zu Hause
oder
zum Catering im Club (nur auf Vorbestellung, 24 h vorab)

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



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

schockgefrostet, fertig gegart, portioniert und vacuumiert
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>Spargelcrèmesuppe ***</p> <p>Hühnerfrikassee mit Erbsen, Champignons und Spargel Basmatireis ***</p> <p>Waffel* mit Vanillesauce**</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



Serkan Özcan empfiehlt: 2019er The Palm Rose by Whispering Angel

The Palm Rose by Whispering Angel vom Weingut Chateau d'Esclans in der Coteaux d'Aix-en-Provence, Frankreich ist ein frischer, verführerischer Rosé zum Verlieben. Die hellrosa Cuvée aus Grenache-, Cinsault- und Syrah-Trauben, die aus den besten Weinbergen der Appellation Côteaux d'Aix-en-Provence ausgewählt wurden, duftet nach Ananas, Himbeere, Erdbeere und Wassermelone.

Genießen Sie diesen Tropfen gut gekühlt in der Sonne zu unseren BBQ Spezialitäten oder einfach so zum Relaxen!

0,75 l € 19,00

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

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 de' 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.

Blieben Sie gesund!

ZUSAMMEN SIND WIR BERLIN CAPITAL CLUB!

Mit kulinarischen Grüßen vom Gendarmenmarkt

Ihr Club-Team