



Weihnachten 2023

im Berlin Capital Club



Unsere Weihnachtsmenüs für Ihre Feier im Club

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



BERLIN CAPITAL CLUB
AM GENDARMENMARKT

**Bitte wählen Sie aus den Vorschlägen
ein einheitliches Menü für alle Ihre Gäste.**

*Please choose from the following suggestions a
single menu for all your guests.*

**Gern reichen wir auf Nachfrage Allergikern oder Vegetariern auch ein
alternatives Gericht. Bitte teilen Sie uns mit, sollten Ihnen Allergien oder
Unverträglichkeiten bereits bekannt sein.**

*On request, we are happy to serve an alternative dish for vegetarians or guests with
specific allergies. Please let us know if you are already aware of any guests'
allergies or intolerances.*



BERLIN CAPITAL CLUB
AM GENDARMENMARKT

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

83,00 €

Aperitifempfehlung

Roederer Brut Premier
92,00 € / 0,75l

Weinempfehlungen

2021
Sancerre
Domaine Thomas et Fils
Loire, Frankreich
53,00 € / 0,75l

2020
Le Volte dell' Ornellaia
Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Tenuta dell' Ornellaia
Toskana, Italien
89,00 € / 0,75l

2021
Elena Walch
Sauvignon Blanc
Vigna Castel Ringberg
Südtirol, Italien
56,00 € / 0,75l

2019
Pesquera
Tinto Reserva
Riviera del Duero, Spanien
90,00 € / 0,75l

Alle Preise in Euro und inkl. Mehrwertsteuer
All prices include VAT



BERLIN CAPITAL CLUB
AM GENDARMENMARKT

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 / Hirschschinken / 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

87,00 €

Aperitifempfehlung

Piper-Heidsieck Cuvée Brut
€ 72,00 / 0,75l

Piper-Heidsieck Rosé Sauvage
€ 82,00 / 0,75l

Weinempfehlungen

2022
Grauer Burgunder
Reserve
Kühling-Gillot
Rheinhessen, Deutschland
56,00 € / 0,75l

2019
Weißburgunder & Grauburgunder
Qualitätswein trocken
Martin Schwarz
Sachsen, Deutschland
68,00 € / 0,75l

2018
Les Jardins
Chassagne-Montrachet
Burgund, Frankreich
129,00 € / 0,75l

2017
Pian delle Vigne
Brunello de Montalcino
Marchese Antinori
Toskana, Italien
139,00 € / 0,75l

Alle Preise in Euro und inkl. Mehrwertsteuer



BERLIN CAPITAL CLUB
AM GENDARMENMARKT

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

71,00 €

Aperitifempfehlung

Veuve Clicquot Brut
€ 92,00 / 0,75l

Weinempfehlungen

2019
Hochheimer Hölle
Riesling GG
Weingut Künstler
Rheingau, Deutschland
92,00 € / 0,75l

2018
Dicatum
Sangiovese
Fattoria Montellori
Toskana, Italien
89,00 € / 0,75l



BERLIN CAPITAL CLUB
AM GENDARMENMARKT

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
94,00 €

Aperitifempfehlung

Veuve Clicquot Rosé
€ 98,00 / 0,75l

Weinempfehlungen

2022

Etichetta Nera
Gavi die Gavi
La Scolca
Piemont, Italien
68,00 € / 0,75l

2014

Purgatori
Syrah, Garnacha, Cariñena
Miguel Torres
Penedés, Spanien
96,00 € / 0,75l

2021

Treintjiewyn Slowine
Hanepoot Jerepigo
Dessertwein
Christo Versfeld
Western Cape, Südafrika
66,00 € / 0,75l



BERLIN CAPITAL CLUB
AM GENDARMENMARKT

Weihnachtsmenü 5

Vegetarische Alternative

Amuse Bouche

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

Getrüffelte 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 / Vanillerahmsauce
Baked Apple / Marzipan / Almond / Raisins / Vanilla Cream Sauce

Petit Fours

Preis pro Person

54,00 €

Aperitifempfehlung

Cuvee Tradition brut
Sächsisches Staatsweingut
Schloss Wackerbarth
€ 38,00 / 0,75l

Weinempfehlungen

2019
„Cuvée Berlin Capital Club“
Chardonnay, trocken
Weingut Martin Pasler
Neusiedlersee, Österreich
24,00 € / 0,75l

2019
Brunetti
Sangiovese
Azienda Agricola Elisabetta
Toskana, Italien
44,00 € / 0,75l