



*Weihnachten 2024
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 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.*

**ZUM CHAMPAGNER-EMPFANG EMPFEHLEN WIR:
OUR RECOMMENDATION FOR YOUR CHAMPAGNE RECEPTION:**

**Heideforellenkaviar vom Altonaer Kaviar Import
Kartoffelchips mit Sylter Meersalz / Schmand ^{BDH}**
Trout Caviar / Potato Chips with Sylt Sea Salt / Sour Cream
14,00 €

**3 Stück Fine de Claire Austern mit Schalotten-Vinaigrette ^{CDK}
oder
Rockefeller Art mit Kräutern und Brösel überbacken ^{ABCDK}**
*3 Fine de Claire Oysters with Shallot Vinaigrette
or
Oysters Rockefeller Style with Herbs and Breadcrumbs*
13,80 €



BERLIN CAPITAL CLUB
AM GENDARMENMARKT

Weihnachtliche Getränkeempfehlungen und Alkoholfreie Alternativen zu Ihrem Weihnachtsmenü

Glühwein
10,00 €

Glühgin
12,00 €

Hot Aperol
12,00 €

Punsch - alkoholfrei
8,00 €

alkoholfrei prickelnd

"Weißduftig"
WiesenObst
Holunderblüte / Kräuter

Le Petit Béret
Muscat Doux
Occitanie, Frankreich

*Der Le Petit Béret Muscat Doux
hat ein intensives Aroma von Muskat.
Reife Fruchtaromen von
Litschi und Ananas harmonieren
mit frischen blumigen Noten von Rosen.*

alkoholfreie Weine

Riesling 32 Grad
Apfel / Kräuter
Feinfruchtig elegant, erfrischend kräutrig

Sauvignon Blanc 35 Grad
Mirabelle / Blüten
Grüner Apfel, Stachelbeere, trocken

NOOVI Rosé Selection
Cuvée
La Mancha, Spanien

*Der NOOVI Rosé hat Aromen von Mirabellen,
frischen Erdbeeren und gelbem Apfel.*

Le Petit Béret
Beret Cabernet Sauvignon
Occitanie, Frankreich

*Der Le Petit Béret hat Aromen von Cassis,
Veilchen, schwarzem Pfeffer, Süßholz,
Gewürzen und feinen Vanillenoten*

Flasche 0,75 l: 36,00 €
Glas: 0,1 l: 6,50 €



BERLIN CAPITAL CLUB
AM GENDARMENMARKT

Weihnachtsmenü 1

Amuse Bouche

Geräucherter Wildlachs mit weihnachtlichen Gewürzen
Rote Bete Mousse / Estragonschnee / Haselnusscrunch / Fenchelgrissini ^{ABDGHJ}
Cured wild Salmon with Christmas Spices
Beetroot Mousse / Tarragon Snow / Hazelnut Crunch / Fennel Grissini

Gänseessenz / Grünkohl / Gänseklein ^{DGI}
Goose Essence / Green Cabbage / Goose Giblets

Confierte Keule von der Brandenburger Landente
Senfsaatjus / Maronenpüree / Apfel-Rotkohl / geschmelzter Kartoffelkloß ^{ABCDGI}
Leg of Brandenburg Duck / Mustard Seed Gravy
Chestnut Purée / Red Cabbage / Potato Dumplings

Mousse von der Caraibe Schokolade
Cassis Sorbet / weißer Schokoladen Sand / karamellierte Mandeln / Pralinécreme ^{ABCDH}
Caraibe Chocolate Mousse
Cassis Sorbet / White Chocolate Sand / Caramelized Almonds / Praline Cream

Petit Fours

Preis pro Person
78,00 €

Gerne servieren wir Ihnen das Menü mit knuspriger Gänsekeule anstatt der konfierten Entenkeule
We are happy to serve you the Menu with crispy Goose Leg instead of the confit Duck Leg at a price of..
zzgl./plus 17,00 €

Aperitif Empfehlung

Taittinger Brut
96,00 € / 0,75l

Weinempfehlungen

2020
Chablis Premier Cru
Vau – Ligneau, Chardonnay, trocken
Alain Geoffroy
Loire, Frankreich
53,00 € / 0,75l

2018
Abadía Retuerta
Selección Especial, Cuveé, trocken
Ribera del Duero, Spanien
89,00 € / 0,75l

2021
„Campoalentino“
Turbiana, trocken
Lugana Montresor
Venetien, Italien
44,00 € / 0,75l

2020
„Das kleine Kreuz“
Merlot, Cabernet Franc,
St. Laurent, Cabernet Sauvignon
Weingut Rings, Pfalz, Deutschland
59,00 € / 0,75l

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



BERLIN CAPITAL CLUB
AM GENDARMENMARKT

Weihnachtsmenü 2

Amuse Bouche

Feldsalat / Kartoffel-Speckdressing / geröstete Kerne und deren Öl / knuspriges Brot ^{ABCDGHI}
Lamb's Lettuce / Potato-Bacon Dressing / Roasted Seeds and their Oil / Crispy Bread

Schaumsuppe vom Kürbis mit Ingwer und Zitronengras / Piment d'Espelette ^{BDCIK}
Pumpkin Foam Soup with Ginger and Lemongrass / Esplette Pepper
zusätzlich mit einem Jakobsmuschel-Thunfisch-Spieß
Additionally with a Scallop-Tuna Stewer
zzgl./plus 12,00 €

Brust und Keule von der Oldenburger Gans
Beifußjus Kompott vom Bratapfel / Gewürz-Rotkohl / glasierte Maronen / Kartoffelkloß ^{ABDGIH}
Breast and Leg of Oldenburg Goose
Ambrosia Gravy / Baked Apple Compote / Spiced Red Cabbage / Glazed Chestnuts / Potato Dumplings

Pochierte Birne / süß-sauer Karamell / Zitronen-Thymianeis / Schokoladen Crunch ^{ABCDH}
Poached Pear / Sweet Sour Caramel / Lemon Thyme Ice Cream / Chocolate Crunch

Petit Fours

Preis pro Person

94,00 €

mit einem Jakobsmuschel-Thunfisch-Spieß 106,00 €

Aperitifempfehlung

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

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

Weinempfehlungen

2021
Vermentino, trocken
Tenuta Guado al Tasso
Bolgheri
Toskana, Italien
54,00 € / 0,75l

2022
Pouilly-Fuissé
Chardonnay, trocken
Louis Jadot
Burgund, Frankreich
86,00 € / 0,75l

2019
Mas La Plana
Cabernet Sauvignon, trocken
Miguel Torres
Penedès, Spanien
154,00 € / 0,75l

2019
Barolo Tradizione DOCG
Nebbiolo, trocken
Marchesi di Barolo
Piemont, Italien
137,00 € / 0,75l



BERLIN CAPITAL CLUB
AM GENDARMENMARKT

Weihnachtsmenü 3

Amuse Bouche

Schaumsuppe von Krustentieren mit Garnele / Schwarzwurzel und Estragon ^{BDGIJ}
Foam Soup of Shellfish with Shrimp / Salsify and Tarragon

Sautiertes Filet vom Eismeer Heilbutt / Speckjus / Blumenkohl "polnisch" / Petersilienwurzelpüree ^{ABCDGIJ}
Sautéed Fillet of Arctic Halibut / Bacon Jus / Polish-Style Cauliflower / Parsley Root Purée

Rosa gebratener Hirschrücken / Preiselbeer-Rahmsauce
Süßkartoffelpüree / Rosenkohl / eingelegte Feigen ^{BDGI}
*Pink roasted Saddle of Venison / Cranberry Cream Sauce
Sweet Potato Purée / Brussels Sprouts / Pickled Figs*

Bratapfel / Marzipan / Mandel / Rosinen / Vanillerahmsauce ^{ABCDH}
Baked Apple / Marzipan / Almond / Raisins / Vanilla Cream Sauce

Petit Fours

Preis pro Person

87,00 €

Aperitifempfehlung

Taittinger Rose

103,00 € / 0,75l

Weinempfehlungen

2021

Königin Victoriaberg GG
Riesling, trocken
Joachim Fink
Rheingau, Deutschland
109,00 € / 0,75l

2018

Robert Mondavi
Cabernet Sauvignon, trocken
Napa Valley, USA
139,00 € / 0,75l



BERLIN CAPITAL CLUB
AM GENDARMENMARKT

Weihnachtsmenü 4

Amuse Bouche

Cocktail von der roten Garnele / Avocado / Orange / Spitzpaprika / Yuzu
Marie-Rose Sauce ^{BCDGIK}

Red Shrimp Cocktail / Avocado / Orange / Pointed Bell Pepper / Yuzu / Marie-Rose Sauce

Essenz vom Ochenschwanz / Parmesan Ravioli del Plin / Wurzelgemüwestreifen
alter Sherry ^{ABCDGI}

Essence of Oxtail / Parmesan Ravioli Del Plin / Root Vegetable Strips / Vintage Sherry

Geschmorte Milchkalbsbäckchen

Limettenjus / gepickelter Kürbis / rote Bete Humus / wilder Brokkoli ^{BDGI}

Braised Veal Cheekies / Lime Sauce / Pickled Pumpkin / Beetroot Humus / Wild Broccoli

Gewürz Panna Cotta / Kaki-Kompott / Kürbiskerneis / karamellierte Kürbiskerne ^{BCDH}

Spiced Panna Cotta / Persimmon Compote / Pumpkin Seed Ice Cream / caramelized Pumpkin Seeds

Petit Fours

Preis pro Person

89,00 €

Aperitifempfehlung

Ruinart Champagner Brut

149,00 € / 0,75l

Weinempfehlungen

2022
Sancerre AOP
Sauvignon Blanc, trocken
Domaine Michel Girard et Fils
Loire, Frankreich
72,00 € / 0,75l

2017
"Calle"
Merlot, trocken
Fasoli Gino
Veneto, Italien
99,00 € / 0,75l



BERLIN CAPITAL CLUB
AM GENDARMENMARKT

Weihnachtsmenü 5

Vegetarische Alternative

Amuse Bouche

Carpaccio von Egerlingen / Wintertrüffel / Topinamburcreme / Parmesan / weißer Portweinschaum ^{BDGI}
Carpaccio of Boletus / Winter Truffle / Jerusalem Artichoke Cream / Parmesan / White Port Wine Foam

getrüffelte Kartoffelsuppe / Creme Fraîche / Schnittlauch ^{ABCDGI}
Truffled Potato Soup / Crème Fraîche / Chive

Dreierlei vom Blumenkohl / Butterbrösel / Curry-Cumin Labneh
eingelegte Rosinen / Granatapfelkerne ^{ABDF}
*Three Types of Cauliflower / Butter Crumbs / Curry Cumin Labneh
Pickled Raisins / Pomegranate Seeds*

Bratapfel / Marzipan / Mandel / Rosinen / Vanillerahmsauce ^{ABCDH}
Baked Apple / Marzipan / Almond / Raisins / Vanilla Cream Sauce

Petit Fours

Preis pro Person

61,00 €

Aperitifempfehlung

Geldermann Sekt Brut
Baden, Deutschland
€ 36,00 / 0,75l

Geldermann Sekt Rosé
Baden, Deutschland
€ 39,00 / 0,75l

Weinempfehlungen

2023
„Cuvée Berlin Capital Club“
Chardonnay, trocken
Weingut Martin Pasler
Neusiedlersee, Österreich
26,00 € / 0,75l

2020
Brunetti
Sangiovese, trocken
Azienda Agricola Elisabetta
Toskana, Italien
45,00 € / 0,75l