



BERLIN CAPITAL CLUB



# *Weihnachten 2024*

im Berlin Capital Club



Hier geht es zur Berlin Capital Club App

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



## Weihnachten kommt immer so plötzlich...

Damit Ihre Ideen nicht an der letzten Meile hängen bleiben!

PIN AG – von der klassischen Briefzustellung, über Hybridbrieflösungen hin zur Warensendung. Wir sind Ihr Partner der letzten Meile auch in der Adventszeit.

[www.pin-ag.de](http://www.pin-ag.de)



## *Vortreude, schönste Freude!*

Ob für Firmenfeiern im ganz großen Stil oder kleinere Feiern in gemütlicher Runde, in Ihrem Club finden Sie neben außergewöhnlichen Räumlichkeiten auch exquisite und kulinarische Hochgenüsse. Unsere Weihnachtsmenüs und erlesenen Weine sowie die gemütliche Atmosphäre bieten den perfekten Rahmen.

### **Adventsbrunches**

Traditionell an den Adventssonntagen (1. bis 4. Advent) heißt es wieder Schlemmen bis der Weihnachtsmann kommt. Die perfekte Gelegenheit, Ihre Freunde und Ihre Familie oder auch Ihre Geschäftspartner, in Ihren Club einzuladen.

### **Ihr Neujahrsempfang in Ihrem Club**

Mit Ihrem ganz persönlichen Neujahrsempfang läuten Sie das neue Jahr ein! Hierbei möchten wir Sie gern unterstützen, damit Sie zusammen mit Ihren Gästen einen wundervollen Empfang erleben.

Rufen Sie noch heute an oder schreiben Sie uns und sichern Sie sich Ihren Wunschtermin! Wir kümmern uns um alle Details!

E-Mail: [events@berlincapitalclub.de](mailto:events@berlincapitalclub.de) oder Telefon: +49 30 2062976

### **Save the date**

**Neujahrsempfang des Berlin Capital Club: Freitag, 24. Januar 2025**



WIR WÜNSCHEN FROHE FESTTAGE!



*Geldermann*

WAHRE SEKTKULTUR SEIT 1838

IG GELDERMANN\_SEKT

GELDERMANN.DE

## Weihnachtliche Getränkeempfehlungen und Alkoholfreie Alternativen zu Ihrem Weihnachtsmenü

Glühwein  
10 Euro

Glühgin  
12 Euro

*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 harmonisieren mit frischen blumigen Noten von Rosen.

Hot Aperol  
12 Euro

Punsch – alkoholfrei  
9 Euro

*alkoholfreie Weine*

Riesling 32 Grad  
Apfel / Kräuter  
Feinfruchtig elegant, erfrischend

\*\*\*

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.

36 Euro / Flasche à 0,75 l  
6,50 Euro / Glas à 0,1 l





# Weihnachtsmenü I

*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 <sup>BDH</sup>

Trout Caviar / Potato Chips with Sylt Sea Salt / Sour Cream  
14 Euro pro Person

3 Stück Fine de Claire Austern mit Schalotten-Vinaigrette <sup>CDK</sup>  
oder  
Rockefeller Art mit Kräutern und Brösel überbacken <sup>ABCDK</sup>

3 Fine de Claire Oysters with Shallot Vinaigrette  
or  
Rockefeller style baked with Herbs and Breadcrumbs  
13,80 Euro



Amuse Bouche

\*\*\*

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

\*\*\*

Gänseessenz / Grünkohl / Gänseklein <sup>DGI</sup>  
Goose Essence / Green Cabbage / Goose Giblets

\*\*\*

Confierte Keule von der Brandenburger Landente  
Senfsaatjus / Maronenpüree / Apfel-Rotkohl / geschmelzter Kartoffelkloß <sup>ABCDGI</sup>  
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 <sup>ABCDH</sup>  
Caraibe Chocolate Mousse  
Cassis Sorbet / White Chocolate Sand / Caramelized Almonds / Praline Cream

\*\*\*

Petit Fours

## Preis pro Person: 78 Euro

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 Euro

### Aperitifempfehlung

Taittinger Brut  
96 Euro / 0,75 l

### Weinempfehlungen

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

2021  
„Campovalentino“  
Turbiana, trocken  
Lugana Montresor  
Venetien, Italien  
44 Euro / 0,75 l

2018  
Abadía Retuerta  
Selección Especial, Cuvéé,  
trocken  
Ribera del Duero, Spanien  
89 Euro / 0,75 l

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



# Weihnachtsmenü 2

Amuse Bouche

\*\*\*

Feldsalat / Kartoffel-Speckdressing / geröstete Kerne und deren Öl / knuspriges Brot <sup>ABCDGH</sup>  
Lamb's Lettuce / Potato-Bacon Dressing / Roasted Seeds and their Oil / Crispy Bread

\*\*\*

Schaumsuppe vom Kürbis mit Ingwer und Zitronengras / Piment d'Espelette <sup>BGDIK</sup>  
Pumpkin Foam Soup with Ginger and Lemongrass / Espelette Pepper  
zusätzlich mit einem Jakobsmuschel-Tintenfisch-Spieß  
Additionally with a Scallop-Pulpo Stewer  
zzgl. / plus 12 Euro

\*\*\*

Brust und Keule von der Oldenburger Gans  
Beifußjus / Kompott vom Bratapfel / Gewürz-Rotkohl / glasierte Maronen / Kartoffelkloß <sup>ABDGIH</sup>  
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 <sup>ABCDH</sup>  
Poached Pear / Sweet Sour Caramel / Lemon Thyme Ice Cream / Chocolate Crunch

\*\*\*

Petit Fours

**Preis pro Person: 94 Euro**

mit einem Jakobsmuschel-Thunfisch-Spieß: 106 Euro

## Aperitifempfehlungen

Piper-Heidsieck Cuvée Brut  
72 Euro / 0,75 l

Piper-Heidsieck Rosé  
Sauvage  
82 Euro / 0,75 l

## Weinempfehlungen

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

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

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

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

# Weihnachtsmenü 3

Amuse Bouche

\*\*\*

Schaumsuppe von Krustentieren mit Garnele / Schwarzwurzel und Estragon <sup>BDDGIJ</sup>  
Foam Soup of Shellfish with Shrimp / Salsify and Tarragon

\*\*\*

Sautiertes Filet vom Eismeer Heilbutt / Speckjus / Blumenkohl „polnisch“  
Petersilienwurzelpüree <sup>ABCDGIJ</sup>  
Sautéed Fillet of Arctic Halibut / Bacon Jus / Polish-Style Cauliflower  
Parsley Root Purée

\*\*\*

Rosa gebratener Hirschrücken / Preiselbeer-Rahmsauce  
Süßkartoffelpüree / Rosenkohl / eingelegte Feigen <sup>BDDGI</sup>  
Pink roasted Saddle of Venison / Cranberry Cream Sauce  
Sweet Potato Purée / Brussels Sprouts / Pickled Figs

\*\*\*

Bratapfel / Marzipan / Mandel / Rosinen / Vanillerahmsauce <sup>ABCDH</sup>  
Baked Apple / Marzipan / Almond / Raisins / Vanilla Cream Sauce

\*\*\*

Petit Fours

**Preis pro Person: 87 Euro**

## Aperitifempfehlung

Taittinger Rose  
103 Euro / 0,75 l

## Weinempfehlungen

2021  
Königin Victoriaberg GG  
Riesling, trocken  
Joachim Fink  
Rheingau, Deutschland  
109 Euro / 0,75 l

2018  
Robert Mondavi  
Cabernet Sauvignon,  
trocken  
Napa Valley, USA  
139 Euro / 0,75 l

# Weihnachtsmenü 4

Amuse Bouche

\*\*\*

Cocktail von der roten Garnele / Avocado / Orange / Spitzpaprika / Yuzu  
Marie-Rose Sauce <sup>BCDGIK</sup>

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

\*\*\*

Essenz vom Ochenschwanz / Parmesan Ravioli del Plin / Wurzelgemüwestreifen  
alter Sherry <sup>ABCDGI</sup>

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

\*\*\*

Geschmorte Milchkalbsbäckchen

Limettenjus / gepickelter Kürbis / rote Bete Humus / wilder Brokkoli <sup>BDGI</sup>

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

\*\*\*

Gewürz Panna Cotta / Kaki-Kompott / Kürbiskerneis / karamellierte Kürbiskerne <sup>BCDH</sup>  
Spiced Panna Cotta / Persimmon Compote / Pumpkin Seed Ice Cream  
caramelized Pumpkin Seeds

\*\*\*

Petit Fours

**Preis pro Person: 89 Euro**



## Aperitifempfehlungen

Ruinart Champagner Brut  
149 Euro / 0,75 l

## Weinempfehlungen

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

2017  
„Calle“  
Merlot, trocken  
Fasoli Gino  
Veneto, Italien  
99 Euro / 0,75 l

# Weihnachtsmenü 5

**Vegetarische Alternative**

Amuse Bouche

\*\*\*

Carpaccio von Egerlingen / Wintertrüffel / Topinamburcreme / Parmesan  
weißer Portweinschaum <sup>BDGI</sup>

Carpaccio of Boletus / Winter Truffle / Jerusalem Artichoke Cream / Parmesan  
White Port Wine Foam

\*\*\*

getrübelt Kartoffelsuppe / Creme Fraîche / Schnittlauch <sup>ABCDGI</sup>  
Truffled Potato Soup / Crème Fraîche / Chive

\*\*\*

Dreierlei vom Blumenkohl / Butterbrösel / Curry-Cumin Labneh  
eingelegte Rosinen / Granatapfelkerne <sup>ABDF</sup>  
Three Types of Cauliflower / Butter Crumbs / Curry Cumin Labneh  
Pickled Raisins / Pomegranate Seeds

\*\*\*

Bratapfel / Marzipan / Mandel / Rosinen / Vanillerahmsauce <sup>ABCDH</sup>  
Baked Apple / Marzipan / Almond / Raisins / Vanilla Cream Sauce

\*\*\*

Petit Fours

**Preis pro Person: 61 Euro**



## Aperitifempfehlungen

Geldermann Grand Brut  
Baden, Deutschland  
36 Euro / 0,75 l

## Weinempfehlungen

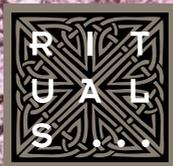
2023  
„Cuvée Berlin Capital Club“  
Chardonnay, trocken  
Weingut Martin Pasler  
Neusiedlersee, Österreich  
26 Euro / 0,75 l

Geldermann Grand Rosé  
Baden, Deutschland  
39 Euro / 0,75 l

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

**Allergenliste:** **A** Gluten haltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse / Cereals containing gluten and derived products **B** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse / Eggs and derived products **C** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse / Fish and derived products **D** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse / Peanuts and derived products **E** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse / Soybeans and derived products **F** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse inkl. Lactose / Milk and derived products inkl. lactose **G** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse / Mustard and derived products **H** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse / Nuts and

derived products **I** Sellerie und daraus gewonnen Erzeugnisse / Celery and derived products **J** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse / Fish and derived products **K** Sellerie und daraus gewonnen Erzeugnisse / Celery and derived products **L** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse / Mustard and derived products **M** Sesamsamen und daraus gewonnen Erzeugnisse / Sesame seeds and derived products **N** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse / Lupine and derived products **O** Weichtiere und daraus gewonnen Erzeugnisse / Molluscs and derived products **P** Schwefeldioxid und Sulfite / Sulphur dioxide and sulphites



Ihr Vorteil als  
Berlin Capital Club  
Mitglied: Exklusive  
Industriepreise  
ggü. UVP

## WERTSCHÄTZENDE PRÄSENTE FÜR IHRE MITARBEITER, KUNDEN ODER GESCHÄFTSPARTNER VON RITUALS

### THE RITUAL OF ADVENT



ADVENTSKALENDER 1118322  
61,57 € pro Stück\*  
VE 5 Stück

Vierundzwanzig Tage Vorbereitung auf Weihnachten: Das ist der Sinn des Advents. Gönnen Sie sich in dieser freudigen Zeit die ultimative Überraschung mit einem RITUALS Adventskalender - eine luxuriöse Schachtel voller Überraschungen, die Sie auf Weihnachten vorbereiten.

### THE RITUAL OF SAKURA



FOR HER  
1118447 - 19,96 € pro Stück\*  
VE 10 Stück\*\*

Duschschaum 50 ml, Körperpeeling 70 ml,  
Körpercreme 70 ml, Duftkerze 25 g

### HOMME



FOR HIM  
1118442 - 19,96 € pro Stück\*  
VE 10 Stück\*\*

Duschschaum 50 ml, Shampoo 75 ml,  
Duschgel 70 ml, Körperlotion 70 ml

### THE RITUAL OF AYURVEDA



SCENTED CANDLE  
1116151 - 19,19 € pro Stück\*  
VE 6 Stück\*\*

Duftkerze 290 gr.

### THE RITUAL OF MEHR



CAR AIR FRESHNER  
1118506 - 16,11 € pro Stück\*  
VE 12 Stück\*\*

Auroparfüm 2x3 gr

# Anderen eine Freude machen ist das schönste Geschenk

Chardonnay Cuvée „Berlin Capital Club“ aus dem Hause Martin Pasler mit Ihrem persönlichen Gruß auf unserem Weinflaschenetikett! 26 Euro pro Flasche



„Das Glück liegt in den kleinen Dingen. Es ist unsere Leidenschaft, alltägliche Routinen in bedeutungsvolle Momente zu verwandeln.“

Wertschätzende Präsente aus dem Hause RITUALS



„Deutsche Sekttradition mit französischer Seele“ – Geldermann Grand Brut und Grand Rosé in der Geschenkverpackung



Schmuckstücke und Uhren von Juwelier Leicht Mitgliedervorteil: 10 % Rabatt in der Boutique Juwelier Leicht Berlin!  
[www.juwelier-leicht.de](http://www.juwelier-leicht.de)

### KPM Porzellan

Mitgliedervorteil: 20 % Rabatt in den Verkaufsgalerien der Königlichen Porzellan Manufaktur

### Weinclub-Mitgliedschaft

Verschenken Sie endlosen Genuss in BLACK, PLATIN oder GOLD! (nur für Mitglieder)

### Kulturelle oder Sportliche Erlebnisse

– Tickets von unserem Concierge-Service



Schnupperkurs, Greenfee oder Pay & Play im Berliner Golf & Country Club Motzener See



Capital Bear – Sie können im Berlin Capital Club aus verschiedenen Designs auswählen! 45 Euro für den Mini | 49 Euro für den Original

E-Mail: [office@berlincapitalclub.de](mailto:office@berlincapitalclub.de)

\*exkl. MwSt. / \*\*Bestellungen nur in VE möglich / Angebote gültig bis 31.12.2024 / Nur solange der Vorrat reicht

Lassen Sie uns wissen, wie wir Ihnen beim Geschenkefinden behilflich sein können!  
Kontakt: [office@berlincapitalclub.de](mailto:office@berlincapitalclub.de)

# Weihnachtsdinner@home

Bestellen Sie jetzt schon Ihr „Weihnachtsdinner@home“ Menü 2024

Beschenken und verwöhnen Sie Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, Ihre Kunden und Geschäftspartner, Ihre Freunde oder sich selbst mit einem kulinarischen vorweihnachtlichen Gaumenschmaus.

Wir bitten um Ihre Bestellung per E-Mail an [events@berlincapitalclub.de](mailto:events@berlincapitalclub.de) oder telefonisch unter 030 – 206297 6 bis 15. November 2024, um planen zu können.  
Spätere Bestellungen sind selbstverständlich nach Verfügbarkeit noch möglich.

Ihre Bestellungen können bis 20. Dezember 2024 im Berlin Capital Club abgeholt werden.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Vorweihnachtszeit!

Ihr Team des Berlin Capital Club

## Getränke

jeweils 1 Flasche 0,75l

Prosecco

\*\*\*

Chardonnay

„Cuvée Berlin Capital Club“

Weingut Martin Pasler

Burgenland, Österreich

\*\*\*

Sangiovese IGT

Luigi Brunetti, Toskana, Italien

## Menü

für 2 Personen

Kürbissamtsuppe

\*\*\*

Gänsekeule / Portweinjus

Rotkohl / Kartoffelknödel

Vegetarische Alternative auf Anfrage:

Mediterrane Gemüselasagne

\*\*\*

Orangen-Crêpe

## Preis pro Menü für 2 Personen inkl. Getränken: 95 Euro

Die Speisen sind gekühlt, fertig gegart, portioniert und vakuumiert und tiefgefroren. Die Speisen sind lediglich im Wasserbad zu erhitzen bzw. die Gans im Ofen knusprig zu backen (eine Anleitung liegt bei). Bitte im Kühlschrank lagern und nicht noch einmal einfrieren. Die Speisen und Getränke werden in der Tragetasche (keine Kühltasche) bereitgestellt.

Bitte geben Sie bei der Bestellung an: Anzahl der Menüs, Tag und ungefähre Zeit der Abholung, Rechnungsadresse



VÖSLAUER





## INTERNATIONAL ASSOCIATE CLUBS



Elea Golf Club, Paphos, Zypern



The Quorum, Mumbai, Indien



Sky 54, Guangzhou, China



Berliner Golf & Country Club Motzener See, Deutschland

Als Mitglied des Berlin Capital Club haben Sie die Möglichkeit, fast 250 exklusive Stadt-, Sport-, Country- und Golfclubs gegen Vorlage Ihrer persönlichen IAC-Karte oder IAC-App weltweit zu nutzen. So bieten Ihnen die renommierten Clubs in vielen internationalen Metropolen ein „Home away from Home“.

Nutzen Sie auch Ihre Vorteile bei unseren Kooperationspartnern, wie Discovery und SIXT. Die Details finden Sie auf unserer Internetseite [www.iacworldwide.com](http://www.iacworldwide.com).

