



*Weihnachten 2025
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
any specific allergies. Please let us know if you are already aware of any guests'
any allergies or intolerances.*

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

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

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



BERLIN CAPITAL CLUB
AM GENDARMENMARKT

Weihnachtsmenü 1

(ab 6 Personen)

Amuse Bouche

Geräucherte Gänsebrust ^{B,D,G,H,I}

Selleriesalat / Walnüsse / Mandarinen -Vinaigrette und Gel

Smoked Goose Breast

Celery Salad / Walnuts / Tangerine Vinaigrette and Gel

Gänseessenz ^{D,G,I}

Grünkohl / Gänseklein

Goose Essence / Green Cabbage / Goose Giblets

Confierte Keule von der Brandenburger Landente ^{A,B,C,D,G,I}

Senfsaatjus / Maronenpüree / Apfel-Rotkohl / geschmelzter Kartoffelkloß

Leg of Brandenburg Duck / Mustard Seed Gravy

Chestnut Purée / Red Cabbage / Potato Dumplings

Nougat Semifreddo ^{A,B,C,D,H}

Baiser / eingelegte Orangen / Pistaziencreme

Nougat Semifreddo

Meringue / Pickled Oranges / Pistachio Cream

Petit Fours

Preis pro Person

83,00 €

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 19,00 €

Aperitif Empfehlung

Taittinger Brut

96,00 € / 0,75l

Weinempfehlungen

2021

Gutsriesling

Qualitätswein trocken

Weingut Dreissigacker

Rheinhessen, Deutschland

38,00 € / 0,75l

2019

Châteauneuf du Pape

De Domante Pignane

Michel Chapoutier

Côtes-du-Rhône, Frankreich

96,00 € / 0,75l

Alle Preise in Euro und inkl. Mehrwertsteuer

All prices in Euro incl. VAT



BERLIN CAPITAL CLUB
AM GENDARMENMARKT

Weihnachtsmenü 2

(ab 6 Personen)

Amuse Bouche

Feldsalat A.C.D.F.G.H

Granatapfel-Vinaigrette / Blätterteig – Gewürzstange / geröstete Nüsse und Kerne
*Lamb's Lettuce / Pomegranate Vinaigrette / Puff Pastry Stick
Roasted Nuts and Seeds*

Schaumsuppe vom Kürbis mit Ingwer und Zitronengras B.D.G.I Piment d'Espelette

*Pumpkin Foam Soup with Ginger and Lemongrass
Espelette Pepper*

mit confiertem Kabeljau / *with Confit Codfish*
zzgl. / plus 12,00 €

Brust und Keule von der Oldenburger Gans A.B.D.G.I.H

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 A.B.C.D.H

süß-salzig Karamell / Zitronen-Thymianeis / Schokoladen Crunch
Poached Pear / Sweet Sour Caramel / Lemon Thyme Ice Cream / Chocolate Crunch

Petit Fours

Preis pro Person

98,00 €

mit Kabeljau / *with Confit Codfish*
110,00 €

Aperitif Empfehlung

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

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

Weinempfehlungen

2020
Hochheimer Hölle
Riesling GG
Weingut Künstler
Rheinessen, Deutschland
94,00 € / 0,75l

2015
"Calle"
Merlot, trocken
Fasoli Gino
Veneto, Italien
105,00 € / 0,75l

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



BERLIN CAPITAL CLUB
AM GENDARMENMARKT

Weihnachtsmenü 3

(ab 6 Personen)

Amuse Bouche

Schaumsuppe von Krustentieren mit Garnele ^{B,D,G,I,J}

Schwarzwurzel und Estragon

Foam Soup of Shellfish with Shrimp

Salsify and Tarragon

Auf der Haut gebratenes Filet vom Loup de Mer ^{A,B,C,D,H,I,J}

Apfel-Rotweinjus / Ravioli mit Ricotta, Zimt & Blattspinat

glasierte Perlwiebel / Croûtons

Loup de Mer Fillet Fried on the Skin

Apple Red Wine Jus / Ravioli with Ricotta, Cinnamon & Leaf Spinach

Glazed Pearl Onion / Croûtons

In Aromaten rosa gebratener Hirschkalbsrücken ^{A,B,C,D,H,I}

Wacholderjus / Spekulatiuskruste / junger Brokkoli / Mandelkrapfen

Saddle of Venison Roasted Pink in Aromatics

Juniper Jus / Speculoos Crust / Young Broccoli / Almond Fritters

Tarte von der Valrhona Schokolade ^{A,B,C,D,H}

Sorbet von der schwarzen Johannisbeere / zweierlei Mango

Tart Made from Valrhona Chocolate

Blackcurrant Sorbet / Two Types of Mango

Petit Fours

Preis pro Person

95,00 €

Aperitif Empfehlung

Taittinger Rose

103,00 € / 0,75l

Weinempfehlungen

2021

Lou Coucardié Costières de Nîmes

Michel Gassier

Rhone, Frankreich

109,00 € / 0,75l

2015

Pian delle Vigne

Brunello de Montalcino

Marchese Antinori

Toscana, Italien

139,00 € / 0,75l

Alle Preise in Euro und inkl. Mehrwertsteuer

All prices in Euro incl. VAT



BERLIN CAPITAL CLUB
AM GENDARMENMARKT

Weihnachtsmenü 4

(ab 6 Personen)

Amuse Bouche

Scheiben vom roh marinierten Atlantiklachs ^{D,G,I,J}
marinierte Kaiserschoten / Limonenperlen / Keta Kaviar / Frisée Salat / Dill
Slices of Raw Marinated Atlantic Salmon
Marinated Snow Peas / Lime Pearls / Keta Caviar / Frisée Lettuce / Dill

Essenz vom Ochsenschwanz ^{A,B,C,D,G,H,I}
Sellerieravioli / Grießklößchen / Wurzelgemüwestreifen / Alter Sherry
Essence of Oxtail
Celery Ravioli / Semolina Dumplings / Root Vegetable Strips / Aged Sherry

Geschmorte Milchkalbsbäckchen ^{A,B,D,G,I}
Sauce Gremolata / Muskat-Kürbispüree / geflammter Kohlrabi
Braised Milk Veal Cheeks
Gremolata Sauce / Nutmeg Pumpkin Purée / Flamed Kohlrabi

Gewürz Panna Cotta ^{A,B,C,D,H}
glasierter Winterapfel / Kürbiskerneis / karamellisierte Kürbiskerne
Spice Panna Cotta
Glazed Winter Apple / Pumpkin Seed Ice Cream / Caramelized Pumpkin Seeds

Petit Fours

Preis pro Person
89,00 €

Aperitif Empfehlung

Ruinart Champagner Brut
149,00 € / 0,75l

Weinempfehlungen

2024
Sauvignon Blanc Touraine AOP
Romaine Guenault
Loire, Frankreich
48,00 € / 0,75l

2020
Masi
Costasera
Amarone della Valpolicella Classico
Veneto, Italien
98,00 € / 0,75l



BERLIN CAPITAL CLUB
AM GENDARMENMARKT

Weihnachtsmenü 5

Vegetarische Alternative

(ab 4 Personen)

Amuse Bouche

Dreierlei von der roten Bete ^{A,B,C,D,G,H,I}

Tardivo di Treviso / Creme vom fermentierten Knoblauch / Belper Knolle

Three Kinds of Beetroot

Tardivo di Treviso / Cream of Fermented Garlic / Belper Knolle Cheese

Cremesuppe von der Esskastanie ^{B,D,G,I}

Muskatblüte / Portwein / Zitronenthymian / Thymian / eingelegte Blaubeeren

Chestnut Cream Soup

Mace / Portwine / Lemon Thyme / Thyme / Pickled Blueberries

Wintertrüffel - Risotto ^{B,D,G,H,I}

Schwarzwurzel / Haselnuss

Winter Truffle-Risotto

Salsify / Hazelnut

Nougat Semifreddo ^{A,B,C,D,H}

Baiser / eingelegte Orangen / Pistaziencreme

Nougat Semifreddo

Meringue / Pickled Oranges / Pistachio Cream

Petit Fours

Preis pro Person

69,00 €

Aperitif Empfehlung

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

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