



BANKETT-KARTE

**TREFFEN SIE IHRE KULINARISCHE AUSWAHL
FÜR IHRE VERANSTALTUNG
IM BERLIN CAPITAL CLUB**

**FRÜHSTÜCK
FÜR DEN PERFEKTEN START IN DEN TAG**

**SNACKS
FÜR ZWISCHENDURCH**

**FINGERFOOD
ZUM EMPFANG, LUNCH ODER DINNER**

**FLYING MENÜ
ZUM GET TOGETHER ODER VORTRAG**

*auf Vorbestellung
gültig ab Januar 2026*

Frühstück - Der besondere Morgen

Anzahl

- Auswahl an Wurst- und Schinkenspezialitäten ^{DGI}
- Käseauswahl mit Emmentaler / altem Gouda / gereifter Brie ^B
- Geräucherter Wildlachs / Honig-Senfsauce / Meerrettich ^{BCG}
- Bircher Müsli / geriebener Apfel und Birne ^{AB}
- Marinierter Früchte der Saison
- Salat von Fetakäse / Gurke / Tomaten / roten Zwiebeln und Kapern ^{BD}
- Staud's Marmeladen und Honig / Nussnougat Creme und Landrahmbutter ^B
- Joseph Brotkorb mit Croissants ^{AB}
- Filterkaffee, Tee und 1 Glas Orangensaft, Mineralwasser
- Rührei mit Kräutern

35,00 € pro Person

Erweitern Sie Ihr Frühstück

Anzahl

- Fruchtspieß, u.a.. Melone / Ananas / Kiwi / Erdbeere / Traube
3,80 € pro Portion
- Gemüesticks, u.a. Karotte / Paprika / Kohlrabi / Fenchel dazu Kräuterquark ^{BI}
4,80 € pro Portion
- Büffelmozzarella / Strauchtomaten / Basilikum / Alter Balsamico ^{BDGI}
6,80 € pro Portion
- Rote Bete Hummus / Avocado / Petersilie / Tahina / Mini Pita ^{ADFGI}
4,60 € pro Portion
- Gerösteter Brioche / Spinat / pochiertes Ei / Sauce Hollandaise ^{ABCDI}
9,50 € pro Portion
- Shakshuka / Wachtelei in einem Ragout aus Tomaten, Chilischoten, Paprika & Zwiebeln ^{CI}
11,50 € pro Portion
- 1 Pan Cake / Ahornsirup / Blaubeerkompott ^{ABC}
3,40 € pro Portion
- 1 French Toast / Zimt / marinierter Beeren ^{ABC}
4,20 € pro Portion
- ½ Flugmango

7,50 € pro Portion

Snacks

Clubstulle / Joseph Saatenbrot

9,50 € pro Portion

Anzahl

- Aprikosen-Rosmarin-Frischkäse / Rote Bete / Cashew Kerne ^{ABI} _____
- Garnelen-Tatar / Granny-Smith-Apfel / Cocktailsauce ^{ABCDGIJK} _____
- Räucherlachs / Radieschen / Frischkäse / Gartenkresse ^{ABJ} _____
- Speck / Ei / Romanasalat / Tomate / Mayonnaise ^{ACD} _____
- Saftschinken / Gouda / Tomate / Gurke / Rucola ^{ABD} _____
- Hummus / Granatapfel / Aubergine Minze / Ras el-Hanout ^{AFGI} _____

Unsere Klassiker Crostini aus Joseph Focaccia

5,50 € pro Portion

Anzahl

- Räucherlachs / Limonen- Crème fraîche / eingelegte Gurke
Lachsforellenkaviar ^{ABDGJ} _____
- Tatar vom Rinderfilet / Röstzwiebelpüree / Schnittlauch ^{AM} _____
- Frischkäse / Feige / geröstete Pinienkerne ^{AB} _____
- Eismeer Garnele / Erbsencreme / Erdnuss-Wasabi Crunch ^{ABHIK} _____
- Zandercreme / Trüffel / Limette ^{ABIJ} _____
- Kichererbsen Creme / Aubergine / Gerösteter Sesam ^{AFGI} _____

Hausgemachte deftige Muffins

Anzahl

serviert mit Zitronen Crème Fraîche ^B

4,60 € pro Portion

- Kartoffel / Frühlingszwiebel / Speck / Bergkäse ^{ABC} _____
- Karotte / Kürbiskern / Kreuzkümmel ^{ABC} _____
- Spinat / Feta / Rosinen / Walnuss ^{ABC} _____
- Zucchini / Lachs / Dill / ^{ABCJ} _____

Mais Tortillas mit Limette und Pico de Gallo

(Mix aus frischen Zwiebeln, Tomaten, Koriander)

8,80 € pro Portion

- Avocado / schwarze Bohnencreme / Cheddar ^{BDI} _____
- Spicy Pulled Pork / Ananas / Sesam ^{DFI} _____
- Tatar vom Yellow Fin Thunfisch / Mango / Jalapeños ^J _____

Variation je 3 Stück / 21,00 €

Das Besondere

- Schlemmerschnitte / Butterbrioche / Tatar vom Weiderind / Limonen- Crème fraîche
16,00 €
wahlweise dazu 10g Ossetra Kaviar ^{ABCGHI}
37,00 € _____
- Eine Auster von Patric Herve / Chesterbrot / Zitronen Gel ^{ABIK}
4,80 €
im Dutzend 24,00 € _____
- Lachsforellenkaviar / Schmand / Kartoffelchips ^{BDI}
12,00 € _____
- Cocktail von einem ½ Atlantik Hummer / Birne / Gurke / Sauce Marie-Rose ^{BCDGHIJK}
38,00 € _____
- Blätterteig Pastete / gefüllt mit Ragout von Meeresfischen und Garnele ^{ABCijk}
14,00 € _____
- Croque Monsieur / Trüffelschinken und geträufelte Béchamel / Emmentaler ^{ABCDGI}
15,00 € _____
- Essenz vom Ochsenschwanz / Blätterteigstange / Alter Sherry ^{ABCDI}
16,00 € _____
- Kleine Bouillabaisse / Meeresfische / Sauce Rouille ^{BCDGHIJK}
18,00 € _____
- Club Hot Dog mit Garnelen / Blumenkohl / Limonen Perlen / Trüffel ^{ABijk}
12,00 € _____

	Anzahl
○ Fritto misto / Meeresfische und Gemüse in Hartweizengrieß ausgebacken Creme von fermentiertem Knoblauch <small>ACEGIJK</small>	_____
12,00 €	_____
○ Berlin Capital Club Currywurst <small>DI</small>	_____
9,50 €	_____
○ Capital Mini Döner / Pulled Pork / mit Alles <small>ABGI</small>	_____
5,20 €	_____
○ Fish & Chips / Erbsencreme / Pommes Allumettes / Salz- Zitrone/ Malzessig <small>ABCDIJ</small>	_____
14,00 €	_____
○ Bento Box Kleines 5-Gang Menu in der klassischen Bento Box serviert	_____
24,00 €	_____

Knuspriges Rosenbrötchen

8,50 € pro Portion

	Anzahl
○ Salat von der Maispoularde Club Sandwich Style / Ei und Speck <small>ABCDGI</small>	_____
○ Italienische Fenchelsalami / Parmesanspäne / Rucola Salat Tomatenmarmelade <small>ABDI</small>	_____
○ Pastrami von der Rinderbrust roh mariniert Spitzkohl / Spreewaldgurke / eingelegte Senfsaat <small>ADGI</small>	_____
○ Hausgebeizter Atlantiklachs / Miso-Sesam-Spinat Ingwer-Wasabi Creme <small>ABCDEFGIJ</small>	_____
○ Bio-Rührei dreierlei Käse / Gartenkresse und Frisée <small>ABC</small>	_____
○ Ziegenfrischkäse Rote Beete / Feigensenf / Nusscrunch <small>ABDFH</small>	_____
○ Emmentaler zweierlei Paprika / gesalzene Butter / rote Zwiebel <small>ABDI</small>	_____

Unsere süße Auswahl

- | | Anzahl |
|--|--------|
| ○ Joseph Zitronenkuchen / geschlagene Sahne / marinierte Beeren <small>ABC</small> | _____ |
| 9,50 € | _____ |
| ○ Joseph Veganer Schokoladenkuchen / geschlagene Sahne / Mango <small>AB</small> | _____ |
| 9,50 € | _____ |
| ○ 2 Stk Mini Croissant | _____ |
| 3,80 € | _____ |
| ○ 2 Stk Fruchtplunder | _____ |
| 4,20 € | _____ |
| ○ Schokoladenbrownie <small>ABC</small> | _____ |
| 4,60 € | _____ |
| ○ Crème Brûlée Tartelette | _____ |
| 7,80 € | _____ |
| ○ Frischer Obstsalat | _____ |
| 7,50 € | _____ |
| ○ Obstplatte mit geschnittenem Obst (ca. 10 Portionen) | _____ |
| 70,00 € | _____ |
| ○ Pralinen | _____ |
| 2,50 € pro Stück | _____ |

Classic Tea Time Etagere für 2 Personen

36,00 pro Person

- | | Anzahl |
|---|--------|
| ○ Auswahl an Pralinen / Tartelettes / Kuchen <small>ABC</small> | _____ |
| ○ Hausgemachte Scones / Clotted Cream / Lemon Curd <small>ABC</small> | _____ |
| ○ Sandwich / Lachs / Frischkäse und Gurke <small>ABJ</small> | _____ |
| ○ Sandwich / Rindertatar / Schnittlauch Schmand <small>ABCGJ</small> | _____ |
| ○ Sandwich / Ei / eingelegte Gurke / Gartenkresse <small>ABCDGI</small> | _____ |

Classic Tea Time Etagere vegetarisch für 2 Personen

36,00 pro Person

Fingerfood

Krosses Croissant Bun

9,80 € pro Portion

- Thunfischtatar / Avocado / Mango / geröstete Mandeln AFIJ _____
- Räucherforellencreme / Tatar vom Milchkalb / Kapern ABDIJ _____
- Linsencreme / gerösteter Blumenkohl / Taggiasca Oliven AGI _____
- Trüffelschinken / gehobelter Bergkäse / Räuchersellerie Creme ABDI _____

Sommerrolle gefüllt mit

Knackigem Gemüse / Koriander / Erdnussdip und Goma Dressing ADEFGHI

5,40 € pro Portion

Wahlweise mit

- Asiatisch eingelegtem Schweinebauch AEFI _____
- Roh mariniertem Wildlachs J _____
- Gebratenem Tofu E _____
- Scheiben von der Maispoulardenbrust B _____
- Gehackter Garnele K _____
- Nur knackigem Gemüse _____

Dreierlei Krokettten mit

12,50 € pro Portion

- Kartoffel / Trüffel mit Selleriecreme ABCGI _____
- Kabeljau / Béchamel auf Fenchelsalat ABCGIJ _____
- Parmesan / Büffel Mozzarella marinierten Tomaten ABCGI _____

Knusprig und Gebacken

7,20 € pro Portion

- Asiatisch marinierte Ente im Strudelteig / Spitzkohlsalat / Hoisin-Sauce ABCDEFHI _____
- Garnele im Pankomantel / spicy Glasnudelsalat ACEFIHK _____
- Eisbein Praline / Erbsenpüree / Estragon Senf ACDG _____
- Backhendl / Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren ACGI _____
- Avocado / Mango Salsa / Humus / Petersiliensalat FGI _____
- Wiener Schnitzel vom Milchkalb / Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren ACDG _____
- 3 Stück Datteln im Speckmantel D _____

Flying Menü

Treffen Sie Ihre Auswahl

oder genießen Sie ein 5-Gang-Menü nach Wahl vom Küchenchef

Die Suppen in der Espressotasse serviert

Anzahl

- Getrüffelte Kartoffelschaumsuppe / Croûton / Schnittlauch ABDG _____
11,00 €
- Misosuppe / Tofu / Nori Alge AEFI _____
7,50 €
- Schaumsuppe vom Atlantikhummer BIJK _____
12,00 €
- Saisonale Tagessuppe _____
9,00 €
- Karotten-Ingwer-Velouté BI _____
9,00 €

Die Flying Vorspeisen im Glas serviert

Anzahl

- Mesclun Salat / Quinoa / Edamame / geröstete Nüsse und Kerne EFHI _____
7,80 €
- Pulpo Salat / Staudensellerie / Strauchtomate IJK _____
11,00 €
- Glasnudelsalat / geräucherter Tofu / Koriander / Sesam AEFHI _____
8,20 €
- Buttermilch Panna Cotta / Lachstatar / Gurke / Dill Öl BIJ _____
9,50 €
- Süßkartoffelpüree / geröstete Pistazien / Fetakäse BI _____

7,50 €

- Grünes Gemüse / pochierte Wachtelei / Estragon Creme BCDG1
 - 10,50 €
 - Birne / Bohnen / knuspriger Pancetta / geröstete Kartoffeln / Oregano DI
 - 8,00 €
 - Tatar vom Milchkalb / Parmesan Espuma / Buchweizen Crunch BI
 - 9,80 €
-

Flying Tellergerichte (kalt)

Anzahl

12,00 € pro Portion

- Roh marinierte Scheiben vom Wildlachs
Gurken Kimchi ADEFIJ
 - Ceviche vom Loup de Mer
Ananas / Rote Zwiebel / Chili / Radieschen DIJ
 - Sashimi vom Yellow fin Tunfisch
Kohlrabi-Apfelsalat / Sesamlack ADEFIJ
 - Vitello Tonnato
geschmolzene Tomaten / Frittierte Kapern BDG1J
 - Kalbskopfterrine
Gemüsevinaigrette / Meerrettich DG1
-

Flying Tellergerichte (warm)

Anzahl

15,00 € pro Portion

- Hechtklößchen
Hummerschaum / Zimtspinat BCIJK
 - Lachstranche
Kartoffel-Misocreme / Junger Brokkoli BDEIJ
 - Auf der Hautgebratenes Zanderfilet
Apfel-Rotweinjus / Rahmsauerkraut / Blutwurst BDIJ
 - Geschmorte Kalbsbäckchen
dreierlei Pfefferjus / Kartoffelschaum / Ingwer Karotten DI
-

-
- Scheiben vom Rumpsteak
Rostbraten Style / Spätzle / zweierlei Zwiebel ABCDI _____

Käse

Anzahl

9,50 € pro Portion

- Brie de Normandie / Trüffelvinaigrette / Vanillekartoffeln BD _____
- Bleu de Auvergne / Birnen Chutney BD _____
- Livarot / Schnittlauch Schalotten Vinaigrette BD _____
- Kleine Käseauswahl von unserem Maître Affineur Volker Waltmann
Früchtebrot / Trauben _____

Dessert

Anzahl

- Opera Schnitte / Kaffee Espuma ABCDH _____
9,50 €
- Delice Karamell / Passionsfrucht ABCDH _____
8,60 €
- New York Cheese Cake / Blaubeerkompott ABCDH _____
7,20 €
- Tropeziennes / Butter Brioche mit Vanille Mousse gefüllt ABCDH _____
6,90 €

5-Gang-Menü nach Wahl vom Küchenchef

63,00 Euro p. P.

Anzahl: Fleisch _____ Fisch _____ Vegetarisch _____

Sonstiges: _____

Guten Appetit!

ALLERGENKENNZEICHNUNG

Allergenliste:

- A) Gluten haltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
Cereals containing gluten and derived products
- B) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse inkl. Lactose
Milk and derived products inkl. lactose
- C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
Eggs and derived products
- D) Schwefeldioxid und Sulfite
Sulphur dioxide and sulphites
- E) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soybeans and derived products
- F) Sesamsamen und daraus gewonnenen Erzeugnisse
Sesame seeds and derived products
- G) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Mustard and derived products
- H) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Peanuts and derived products
- I) Sellerie und daraus gewonnenen Erzeugnisse
Celery and derived products
- J) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fish and derived products
- K) Weichtiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse
Molluscs and derived products

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können neben den gekennzeichneten Zutaten anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Wenn Sie eine Allergie haben, bitte kontaktieren Sie ein Mitglied unseres Teams.

Whilst we take every precaution in preparing our dishes, they may contain traces of common allergens apart from the marked ingredients which are used in the production process in our kitchen. If you have any allergies please inform a member of our team.