



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 ^{BCGJ}
- Bircher Müsli / geriebener Apfel und Birne ^{AB}
- Marinierte 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
- Gemüsesticks, 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 / marinierte 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)

Anzahl

8,80 € pro Portion

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

Variation je 3 Stück / 21,00 € _____

Das Besondere

Anzahl

- Schlemmerschnitte / Butterbrioche / Tatar vom Weiderind / Limonen- Crème fraîche
16,00 € _____
wahlweise dazu 10g Ossetra Kaviar ^{ABCGIJ}
37,00 € _____
- Eine Auster von Patric Herve / Chesterbrot / Zitronen Gel ^{ABIK}
4,80 € _____
im Dutzend 24,00 € _____
- Lachsforellenkaviar / Schmand / Kartoffelchips ^{BDJ}
12,00 € _____
- Cocktail von einem ½ Atlantik Hummer / Birne / Gurke / Sauce Marie-Rose ^{BCDGIJK}
38,00 € _____
- Blätterteig Pastete / gefüllt mit Ragout von Meeresfischen und Garnele ^{ABCIJK}
14,00 € _____
- Croque Monsieur / Trüffelschinken und getrüffelte Béchamel / Emmentaler ^{ABCDGI}
15,00 € _____
- Essenz vom Ochsenchwanz / Blätterteigstange / Alter Sherry ^{ABCDI}
16,00 € _____
- Kleine Bouillabaisse / Meeresfische / Sauce Rouille ^{BCDGIJK}
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 ^{ACEGIJK} 12,00 €	_____
○ Berlin Capital Club Currywurst ^{DI} 9,50 €	_____
○ Capital Mini Döner / Pulled Pork / mit Alles ^{ABGI} 5,20 €	_____
○ Fish & Chips / Erbsencreme / Pommes Allumettes / Salz- Zitrone/ Malzessig ^{ABCDIJ} 14,00 €	_____
○ Bento Box Kleines 5-Gang Menu in der klassischen Bento Box serviert 24,00 €	_____

Knuspriges Rosenbrötchen

Anzahl

8,50 € pro Portion

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

Unsere süße Auswahl

Anzahl

- Joseph Zitronenkuchen / geschlagene Sahne / marinierte Beeren ^{ABC}
9,50 €
- Joseph Veganer Schokoladenkuchen / geschlagene Sahne / Mango ^{AB}
9,50 €
- 2 Stk Mini Croissant
3,80 €
- 2 Stk Fruchtplunder
4,20 €
- Schokoladenbrownie ^{ABC}
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

Anzahl

36,00 pro Person

- Auswahl an Pralinen / Tartelettes / Kuchen ^{ABC}
- Hausgemachte Scones / Clotted Cream / Lemon Curd ^{ABC}
- Sandwich / Lachs / Frischkäse und Gurke ^{ABJ}
- Sandwich / Rindertatar / Schnittlauch Schmand ^{ABCGJ}
- Sandwich / Ei / eingelegte Gurke / Gartenkresse ^{ABCDGI}

Classic Tea Time Etagere vegetarisch für 2 Personen

Anzahl

36,00 pro Person

Fingerfood

Krosses Croissant Bun

Anzahl

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

Anzahl

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 Maispouardenbrust ^B _____
- Gehackter Garnele ^K _____
- Nur knackigem Gemüse _____

Dreierlei Krokette mit

Anzahl

12,50 € pro Portion

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

Knusprig und Gebacken

Anzahl

7,20 € pro Portion

-
- Asiatisch marinierte Ente im Strudelteig / Spitzkohlsalat / Hoisin-Sauce ^{ABCDEFHI} _____
 - Garnele im Pankomantel / spicy Glasnudelsalat ^{ACEFHIK} _____
 - Eisbein Praline / Erbsenpüree / Estragon Senf ^{ACDGI} _____
 - Backhendl / Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren ^{ACGI} _____
 - Avocado / Mango Salsa / Humus / Petersiliensalat ^{FGI} _____
 - Wiener Schnitzel vom Milchkalb / Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren ^{ACDGI} _____
 - 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

- Getrübte Kartoffelschaumsuppe / Croûton / Schnittlauch ^{ABDGI}
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 / pochiertes Wachtelei / Estragon Creme ^{BCDGI}

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 ^{BDGIJ}
- Kalbskopfterrine
Gemüsevinaigrette / Meerrettich ^{DGI}

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 gewonnen 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 gewonnen Erzeugnisse
Celery and derived products
- J) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fish and derived products
- K) Weichtiere und daraus gewonnen Erzeugnisse
Molluscs and derived products

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren 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.