



BERLIN CAPITAL CLUB
Since 2001

WEIHNACHTSMENÜS *CHRISTMAS MENUS*

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für Ihre Gäste.
Einzelne Gänge können auf Wunsch für alle Gäste individuell angepasst werden.
Die Menüs sind ab 6 Personen buchbar.

Please select one menu for all your guests.
Individual courses can be adapted upon request for the entire party.
Menus are available for groups of 6 or more.

Für Reservierungen und weitere Anfragen erreichen Sie uns gerne per E-Mail unter
For reservations and further enquiries, please contact us by email at
events@berlincapitalclub.de

APERITIF EMPFEHLUNGEN
APERITIF RECOMMENDATIONS

SCHAUMWEINE
SPARKLING WINES

Champagner Brut / Ruinart 149€ / 0,75l

Champagner Brut / Veuve Clicquot 108€ / 0,75l

Champagner Brut Réserve / Taittinger 96€ / 0,75l

Champagner Rosé / Taittinger 103€ / 0,75l

Champagner Cuvée Brut / Piper-Heidsieck 76€ / 0,75l

Champagner Rosé ‚Sauvage‘ / Piper-Heidsieck 86€ / 0,75l

Grand Brut / Geldermann 36€ / 0,75l

Grand Rosé / Geldermann 39€ / 0,75l

ALKOHOLFREIE SCHAUM- UND STILLWEINE
ALCOHOL-FREE SPARKLING & STILL WINES

‚Tea No. 7 Blooming Rose‘ schwarzer Tee & Hibiskus / La Maison

‘Tea No. 7 Blooming Rose‘ black Tea & Hibiscus / La Maison

‚Tea No. 9 Herbal Garden‘ grüner Tee & Griechischer Bergtee / La Maison

‘Tea No. 9 Herbal Garden‘ green Tea & Greek Mountain Tea / La Maison

36€ / 0,75l

Riesling ‚Eins, Zwei, Zero‘ / Leitz

Rosé ‚Eins, Zwei, Zero‘ / Leitz

Pinot Noir ‚Eins, Zwei, Zero‘ / Leitz

36€ / 0,75l

HEIßGETRÄNKE
HOT DRINKS

roter Glühwein / Orange & Gewürze

Mulled Red Wine / Orange & Spices

8€ / 0,1l

alkoholfreier Punsch

alcohol-free Punch

6€ / 0,1l

mit Schuss

with a Shot

8€ / 0,1l

Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Prices are in Euros and include statutory VAT

FEINE KÖSTLICHKEITEN ZUM APERITIF
DELICACIES TO ACCOMPANY YOUR APERITIF

knusprige Puris ^{ABCDG}
Entenlebercreme / Trüffel-Mayonnaise
Crispy Puris
Duck Liver Parfait / Truffle Mayonnaise
11€

Heideforellenkaviar ^{BCJ}
Kartoffel-Espuma / im goldenen Ei serviert
Heath Trout Roe
Potato Espuma / served in a Golden Egg
12€

Table Water Crackers ^{ABDFGJ}
hausgebeizter Lachs / Limonen Crème fraîche
Table Water Crackers
House-Cured Salmon / Lemon Crème fraîche
9€

Kerber Auster No. 2 ^{DK}
Gartengurke / Apfelgel / Schalottenconfit
Kerber Oyster No. 2
Garden Cucumber / Apple Gel / Shallot Confit
4,80€

Brot & Dips / Bread & Dips
Meersalzbutter ^B
angemachter Frischkäse, Preiselbeeren, Wildblütenmix ^{BD}
Rote Beete, Walnuss, Feigensenf ^{BDG}
Kürbis, Muskatblüte, Spekulatius ^{ABDE}
Sea Salt Butter
Seasoned Cream Cheese, Cranberries, Wildflower Mix
Beetroot, Walnut, Fig Mustard
Pumpkin, Mace, Speculoos

pro Person / per Person
6,50€

WEIHNACHTSMENÜ 1

CHRISTMAS MENU 1

Scheiben von der geräucherten Gänsebrust ^{DGHI}
gepickelter Sellerie / Kumquat-Kompott / Walnuss-Vinaigrette
Slices of Smoked Goose Breast
Pickled Celery / Kumquat Compote / Walnut Vinaigrette

Gänseessenz ^{BCDGI}
Madeira / confiertes Gänseklein / Trüffel Royale
Essence of Goose
Madeira / Confit Goose GIBLETS / Truffle Royale

confierte Keule von der Brandenburger Landente ^{ABCDGFI}
weihnachtliche Gewürzjus / Maronencreme / Rotkohlpraline / geschmelzter Kartoffelkloß
Confit Leg of Brandenburg Farm Duck
Christmas-spiced Jus / Chestnut Cream / Cabbage Praline / Potato Dumpling with Browned Butter

Alternativ servieren wir Ihnen den Hauptgang mit knuspriger Gänsekeule
Upon request, the Main Course can be served with a Crispy Goose Leg
zzgl. 23€ pro Person / plus 23€ per person

Gianduja Mousse ^{ABCDHF}
karamellisierte Haselnüsse / Torrone Crumble / Mandarinen Sorbet
Gianduja Mousse
caramelised Hazelnuts / Torrone Crumble / Mandarin Sorbet

86€
pro Person / *per person*
inkl. Amuse-Bouche und Petits Fours
including Amuse-bouche and Petits Fours

WEINEMPFEHLUNGEN

WINE RECOMMENDATIONS

2024 ‚Lugana‘ DOC / Cantine Giacomo Montresor
Lombardei, Italien / *Lombardy / Italy*
48€ / 0,75l

2021 ‚Il Bruciato‘ / Tenuta Guado al Tasso / Bolgheri Marchese Antinori
Toskana, Italien / *Tuscany / Italy*
96€ / 0,75l

Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer
Prices are in Euros and include statutory VAT

WEIHNACHTSMENÜ 2

CHRISTMAS MENU 2

Schaumsuppe von Krustentieren ^{ADEFGHIJK}

Estragon / Garnelen- Lotuswurzel Krapfen

Shellfish Velouté

Tarragon / Prawn & Lotus Root Fritters

Tranche vom Steinbutt ^{ABDGIJ}

Champagner Beurre Blanc / Pastinake / Marone / Granny Smith Apfel

Fillet of Turbot

Champagne Beurre Blanc / Parsnip / Chestnut / Granny Smith Apple

in Aromaten gebratene, getrüffelte Brust von der Prignitzer Maispoularde ^{ABCDGI}

Barolo Jus / Verjus / in Nussbutter gebratene Schwarzwurzeln / Kartoffel-Olivenöl-Püree

Truffled Breast of Prignitz Corn-Fed Poularde, Roasted with Aromatics

Barolo Jus / Verjus / Black Salsify in Browned Butter / Potato and Olive Oil Purée

Panettone ^{ABCDFH}

zweierlei Mandarine / Mascarponecreme / Pistazie

Panettone

Mandarin, two Ways / Mascarpone Cream / Pistachio

89€

pro Person / *per Person*

inkl. Amuse-Bouche und Petits Fours

including Amuse-bouche and Petits Fours

WEINEMPFEHLUNGEN

WINE RECOMMENDATIONS

2024 Vermentino DOC / Tenuta Guado al Tasso / Bolgheri Marchese Antinori

Toscana, Italien / *Tuscany / Italy*

58€ / 0,75l

2020 Pinot Noir ‚Santenay‘ / Clos de Malte / Louis Jadot

Burgund, Frankreich / *Burgundy, France*

94€ / 0,75l

Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Prices are in Euros and include statutory VAT

WEIHNACHTSMENÜ 3

CHRISTMAS MENU 3

Feldsalat^{ABDGH}

Granatapfel-Dressing / rote Linsen / eingelegter Kürbis / knusprige Blätterteigstange
Lamb's Lettuce
Pomegranate Dressing / Red Lentils / Pickled Pumpkin / Crispy Puff Pastry Stick

Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis^{BDFGIK}

Curry / Ingwer / Zitronengras / marinierte Bouchot Muscheln
Hokkaido Pumpkin Velouté
Curry / Ginger / Lemongrass / Marinated Bouchot Mussels

Brust und Keule von der Oldenburger Gans^{ABCDGI}

Calvados Jus / Bratapfel-Kompott / Gewürz-Rotkohl / glasierte Maronen
geschmelzter Kartoffel Kloß
Breast and Leg of Oldenburg Goose
Calvados Jus / Baked Apple Compote / Spiced Red Cabbage / Glazed Chestnuts
Potato Dumpling with Browned Butter

Cassata Siciliana^{ABCDGI}

Ricotta / kandierte Früchte / Schokoladen Biskuit / karamellisierte Mandeln
Sicilian Cassata
Ricotta / Candied Fruit / Chocolate Sponge Cake / Caramelised Almonds

99€

pro Person / *per Person*
inkl. Amuse-Bouche und Petits Fours
including Amuse-bouche and Petits Fours

WEINEMPFEHLUNGEN

WINE RECOMMENDATIONS

2024 Sauvignon Blanc ‚Lackner Tinnacher‘ / Gamlitz
Steiermark, Österreich / *Styria, Austria*
46€ / 0,75l

2019 Mourvèdre & Syrah ‚Castalides Icône‘ / Domaine La Grange
Languedoc-Roussillon, Frankreich / *Languedoc-Roussillon / France*
99€ / 0,75l

Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer
Prices are in Euros and include statutory VAT

WEIHNACHTSMENÜ 4

CHRISTMAS MENU 4

Atlantiklachs im Kräutermantel ^{BDJ}

Limonen Crème fraîche / Kaviar d'Aquitaine

Atlantic Salmon in a Herb Crust

Lemon Crème fraîche / Aquitaine Caviar

Essenz vom Ochsenchwanz ^{ABCDGHI}

Sellerie Ravioli / Grießklößchen / Wurzelgemüwestreifen / alter Sherry

Essence of Oxtail

Celeriac Ravioli / Semolina Dumplings / Root Vegetable Julienne / Aged Sherry

Rücken vom heimischen Hirschkalb ^{ABCDGHI}

Trockenobst Rahmsauce / zweierlei Rosenkohl / Briocheknödel

Saddle of Local Venison

Creamy Dried Fruit Sauce / Brussels Sprouts, two Ways / Brioche Dumplings

Kokosnussparfait ^{ABCDH}

karamellisierte Ananas / weißes Kaffeemousse

Coconut Parfait

Caramelised Pineapple / White Coffee Mousse

97€

pro Person / *per Person*

inkl. Amuse-Bouche und Petits Fours

including Amuse-bouche and Petits Fours

WEINEMPFEHLUNGEN

WINE RECOMMENDATIONS

2024 ‚Sancerre‘ Blanc AOC / Domaine Michel Girard

Loire, Frankreich / *Loire, France*

57€ / 0,75l

2021 ‚Estate Red Vergelegen‘ / Domaines Barons de Rothschild Lafite

Stellenbosch, Südafrika / *Stellenbosch, South Africa*

84€ / 0,75l

Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Prices are in Euros and include statutory VAT

WEIHNACHTSMENÜ 5

CHRISTMAS MENU 5

Feldsalat ^{DG}

Granatapfel-Dressing / rote Linsen / eingelegter Kürbis / Cranberries

Lamb's Lettuce

Pomegranate Dressing / Red Lentils / Pickled Pumpkin / Cranberries

getrübte Schaumsuppe vom Blumenkohl ^{ADGI}

Schnittlauch / knusprige Croûtons

Truffled Cauliflower Velouté

Chives / Crispy Croûtons

Paccheri mit Walnuss Sugo gefüllt ^{ADEGI}

zweierlei Sellerie / rote Beete Creme

Paccheri filled with Walnut Sugo

Celeriac, two Ways / Beetroot Cream

Avocado Schokoladen Mousse ^{DH}

zweierlei Mango / Cru de Cacao

Avocado Chocolate Mousse

Mango, two Ways / Cru de Cacao

71€

pro Person / *per Person*

inkl. Amuse-Bouche und Petits Fours

including Amuse-bouche and Petits Fours

Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Prices are in Euros and include statutory VAT

ALLERGENE

ALLERGENS

Trotz sorgfältiger Zubereitung können unsere Gerichte Spuren von in unserer Küche verwendeten Stoffen enthalten.
Bitte informieren Sie unser Team vorab über bekannte Allergien oder Unverträglichkeiten.
Auf Nachfrage bieten wir gerne alternative Gerichte für Allergiker und Vegetarier an.

*Whilst we take every precaution when preparing our dishes, they may contain traces of other allergens present in our kitchen.
Please inform our team in advance of any known allergies or intolerances.
Upon Request, we are happy to provide alternative dishes for guests with allergies or for vegetarians.*

- A | Glutenthaltiges Getreide / *Cereals containing Gluten*
- B | Milch / *Milk*
- C | Eier / *Eggs*
- D | Schwefeldioxid und Sulfite / *Sulphur Dioxide and Sulphites*
- E | Sojabohnen / *Soybeans*
- F | Sesamsamen / *Sesame Seeds*
- G | Senf / *Mustard*
- H | Erdnüsse / *Peanuts*
- I | Sellerie / *Celery*
- J | Fisch / *Fish*
- K | Weichtiere / *Molluscs*