

"WEIHNACHTSFEIER@home"



Liebe Mitglieder,

in einigen Wochen würden Sie, wie in gewohnter Manier, Ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern Ihren Dank für geleistetes, im Rahmen einer gemütlichen und kommunikativen Weihnachtsfeier, zum Ausdruck bringen. Seit einigen Tagen herrscht Klarheit über das bereits Befürchtete. Weihnachtsfeiern im gewohnten Stil wird es in diesem Jahr wohl nicht, oder nur unter sehr eingeschränkten Bedingungen geben können.

Ihr Club, insbesondere Küchenchef Ingo Ehlers und Mâitre d'Hôtel Serkan Özcan, hat sich Gedanken gemacht, wie Sie dennoch Ihren Mitarbeitern besinnliche Stunden in der Vorweihnachtszeit schenken können.

Sie bestellen für Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter das Berlin Capital Club „**WEIHNACHTSFEIER@home**“ – Paket und wir packen Ihnen das weihnachtliche Genuss Paket fertig zusammen...

...und so funktioniert es...

...Sie reichen Ihre Bestellung bei Frau Diana Hundsdörfer per Mail events@berlincapitalclub.de oder telefonisch unter 030 – 206297 6 ein.

Ihre Pakete können dann, ganz wie Sie es wünschen, zu einem festen Termin im Berlin Capital Club abgeholt werden, oder wir versenden diese per Stadtkurier zu Ihnen in die Firma, wo Sie diese dann direkt am gleichen Tag mit lieben Worten an Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ausgeben.

Die Kosten für Transport sind im Paketpreis nicht pauschal enthalten. Die Haltbarkeit der Speisen im Kühlschrank beträgt 10 Tage ab Auslieferung. Diese erfolgt mit Kühlakkus, so dass die Haltbarkeit der Speisen gewährleistet bleibt.

„WEIHNACHTSFEIER@home“ – Paket

gekühlt, fertig gegart, portioniert und vacuumiert
lediglich im Wasserbad zu erhitzen und die Entenkeule im Ofen knusprig bräunen (Anleitung anbei)
Bitte im Kühlschrank lagern und nicht noch einmal einfrieren.



MENÜ

für jeweils 2 Personen

Kürbissamtsuppe

Entenkeule sous-vide gegart
„Confit de Canard“ mit Portweinjus,
Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln

Beerengrütze mit Vanillesauce

alternativ zur Entenkeule

*Lachsfilet mit Safransauce
Blattspinat und zweierlei Reis
oder
vegetarisches Gemüsecurry
mit Kokosmilch und zweierlei Reis*

GETRÄNKE

jeweils 1 Flasche 0,75l

Prosecco „Live Brune“ DOC
Treviso, Italien

2019er Chardonnay
„Cuvée Berlin Capital Club“
Weingut Martin Pasler
Burgenland, Österreich

2016er Sangiovese IGT
Luigi Brunetti, Toskana, Italien

Preis pro Paket: 69,00 Euro inkl. MwSt.

Paketauswahl und Bestellung

Montag bis Freitag von 08.00 bis 23.00 Uhr per Tel: 030 206 297 6
jederzeit per E-Mail: events@berlincapitalclub.de

Anzahl Ente / Ente _____ Anzahl Curry / Curry _____

Anzahl Ente / Lachs _____ Anzahl Curry / Lachs _____

Anzahl Lachs / Lachs _____ Anzahl Curry / Ente _____

Datum der Abholung _____

Individualisierung ja (Namensliste mit Paketauswahl wird als Excel Tabelle zur Verfügung gestellt)
 nein

Datum der Lieferung: _____

Lieferanschrift:

Name: _____

Mitgliedsnr.: _____

Firma: _____

Anschrift: _____

Telefon: _____

Lieferung auf Anfrage:

Liefergebühr: je nach Entfernung via Stadtkurier

Zahlung: Mitgliederkonto

Rechnungsadresse

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Zubereitungsempfehlung

Kürbissamtsuppe

Im Vakuumbbeutel 12 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen.

Entenkeule „Confit de Canard“

Im Vakuumbbeutel 3 Minuten bei 90° im Wasserbad ziehen lassen, anschließend mit Fond auf ein Blech oder in eine Auflaufform geben bei 200°C ohne Vakuumbbeutel im Ofen erhitzen und knusprig bräunen.

Portweinjus

Im Vakuumbbeutel 3 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen.

Apfelrotkohl

Im Vakuumbbeutel 20 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen.

Kartoffelknödel

Im Vakuumbbeutel 10 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen.

Lachs in Safransauce

Im Vakuumbbeutel 16 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen.

Blattspinat

Im Vakuumbbeutel 10 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen.

Zweierlei Reis

Im Vakuumbbeutel 10 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen.

vegetarisches Gemüsecurry mit Kokosmilch

Im Vakuumbbeutel 10 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen.

Rote Beerengrütze

Gekühlt anrichten

Vanillesauce

Gekühlt anrichten

*Spuren von folgenden Allergenen können nicht ausgeschlossen werden:
Ei, Fisch, Krebstiere, Milch (einschl. Laktose), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Sojabohnen*