

# TO GO Auswahl

**Berlin Capital Club „Klassiker“ zu Hause genießen!**

**Produkte für die Zubereitung Ihrer Speisen zu Hause sowie Weine und Champagner  
Abholung von Montag bis Freitag von 12:00 bis 23:00 Uhr**



## Grillboxen für Ihr Barbecue

- |   |                       |
|---|-----------------------|
| <p><b>1. Grillbox – Fleisch</b></p> <p>Sucuk, 1 x Maispoulardenbrust, 1 x Argentinisches Entrecôte (300g)<br/>Gyros-Grill-Spieß vom Schwein<br/>1 x Maiskolben (vorgegart), 2 x Ofenkartoffeln (vorgegart)<br/>10 Stück Pimentos (Peperoni Art), Grillgemüse (Zucchini/Aubergine/Paprika)<br/>1 Nudelsalat, 1 x Krautsalat, Kräuterbutter, 6 kleine Brötchen<br/>2 x Marinaden nach Wahl*</p>   | <p><b>€ 36,00</b></p> |
| <p><b>2. Grillbox – Fisch</b></p> <p>1x ganze Scholle, 2x Garnelenspieß, 1x Doradenfilet<br/>1 x Maiskolben (vorgegart), 2 x Ofenkartoffeln (vorgegart)<br/>10 Stück Pimentos (Peperoni Art), Grillgemüse (Zucchini/Aubergine/Paprika)<br/>1 x Nudelsalat, 1 x Krautsalat, Kräuterbutter, 6 kleine Brötchen<br/>2 x Marinaden nach Wahl*</p>  | <p><b>€ 38,00</b></p> |
| <p><b>3. Grillbox – Vegetarisch</b></p> <p>Marinierter Tofu in der Alufolie 175g, marinierte Süßkartoffel in Scheiben, 1 vegane Bratwurst,<br/>Grüner Spargel in Alufolie, fertig gewürzt<br/>1 x Maiskolben (vorgegart), 2 x Ofenkartoffeln (vorgegart)<br/>10 Stück Pimentos (Peperoni Art), Grillgemüse (Zucchini/Aubergine/Paprika)<br/>1 x Nudelsalat, 1 x Krautsalat, Kräuterbutter, 6 kleine Brötchen<br/>2 x Marinaden nach Wahl*</p> | <p><b>€ 32,00</b></p> |

**\* Bitte wählen Sie Ihre Marinaden (2 pro Grillbox)**

4. Kräuter der Provence Marinade
5. Mediterrane Marinade
6. Curry-Joghurt Marinade
7. BBQ Rub Marinade

## Suppen | Saucen | Steaks | Fisch | Käse

**Suppen:** *Einzel verpackt, jeweils 250g und eingefroren, damit sie lange frisch bleiben.*

- |  |  |        |
|--|--|--------|
| 8. Melonen-Minzkaltschale                                  |  | € 5,50 |
| 9. Krustentiervelouté mit Zitronengras und Limettenblätter |  | € 5,50 |

**Saucen:** *Einzel verpackt und eingefroren.*

- |                  |       |        |
|------------------|-------|--------|
| 10. Trüffelsauce | 200ml | € 5,00 |
| 11. Grundsauce   | 200ml | € 4,50 |
| 12. Pfeffersauce | 200ml | € 4,50 |
| 13. Kalbsjus     | 100ml | € 3,00 |

**Pasta:** *Einzel verpackt und die Sauce eingefroren.*

- |  |                |        |
|--|----------------|--------|
| 14. Frische Tagliatelle (ungekocht) mit Trüffelsauce | ca. 150g/200ml | € 8,00 |
|--|----------------|--------|

**Geflügel:**

- |   |          |        |
|---|----------|--------|
| 15. Maispouardenbrust mit Knochen geputzt | ca. 200g | € 7,00 |
|---|----------|--------|

**Kalb:**

- |  |          |        |
|--|----------|--------|
| 16. Kalbsfiletgeschnetzeltes                         | 100g     | € 7,00 |
| 17. Kalbsschnitzel (paniert, roh) mit Kartoffelsalat | ca. 120g | € 7,00 |

**Rind:**

- |   |             |        |
|---|-------------|--------|
| 18. Rinderfilet                                   | 150g        | € 8,00 |
| 19. Burgerpatties und 1 Bun (Brötchen) pro Burger | 100g Pattie | € 7,00 |

- |   |           |         |
|---|-----------|---------|
| 20. Tomahawk Steak vom Simmentaler Rind | 900-1000g | € 32,00 |
|---|-----------|---------|

Auf Vorbestellung (mind. 1 Tag vor Abholung) bieten wir Ihnen das Fleisch (ausgenommen Maispouardenbrust und Tomahawk) gern als sous vide/medium vorgegart mit € 1,00 Aufpreis an. Bitte geben Sie dies bei Bestellung an.

**Fisch:** *Filetiert, entgrätet, geputzt und eingefroren.*

- |                         |                   |         |
|-------------------------|-------------------|---------|
| 21. Doradenfilets       | 2 Stück á ca. 80g | € 10,00 |
| 22. Zanderfilet         | 120g              | € 9,00  |
| 23. Black Tiger Shrimps | 3 Stück geputzt   | € 7,00  |

**Special Interest:**

- |  |         |         |
|--|---------|---------|
| 24. Käsevariation von Maitre Affineur Waldmann<br><i>3 verschiedene Sorten von der Küche zusammengestellt,<br/>inklusive 100g Käse, 100g Fruchtbrot und Feigensenf</i> |         | € 14,00 |
| 25. Minibrötchenvariation verschiedene Sorten  | 5 Stück | € 3,80  |
| 26. Dip des Tages  | 100g    | € 2,50  |
| 27. Berlin Capital Club Praline (3 Stück in der Präsentenschachtel)  |         | € 5,50  |
| 28. Veganer Burgerpattie und Bun (Brötchen)  |         | € 11,00 |

## Unser Sommer-Special: Rhabarber Rosato für Ihren Abend mit Freunden

1 Flasche	Ramazotti Rosato		
6 Flaschen	Prosecco Frizzante brut, Italien		
2 Flaschen	Rhabarbernektar	<b>Package</b>	€ 55,00

## Weine, Schaumweine und Champagner für den Genuss zu Hause

### Weissweine

2016	Riesling Classic „Cuvée Berlin Capital Club“ Cusanus Hofgut, Wehlener Plateau, Mosel, Deutschland	0,75l	€ 7,00
2018	„Cuvée Berlin Capital Club“, Chardonnay, trocken Weingut Martin Pasler, Neusiedlersee, Österreich	0,75l	€ 6,00
2018	Le Marze, Bianco Toskana IGT, Italien	0,75l	€ 9,00

### Rotweine

2015	Sangiovese, Azienda Agricola Elisabetta Brunetti, Toskana, Italien	0,75l	€ 10,00
------	---	-------	---------

### Kleine Weinflaschen

#### Weißweine

2018	Chardonnay & Weissburgunder, Qualitätswein trocken Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen, Deutschland	0,375l	€ 7,00
2017	Schloss Vollrads Riesling trocken, VDP. Gutswein Weingut Schloss Vollrads, Rheingau, Deutschland	0,375l	€ 7,00
2018	Weisser Burgunder & Chardonnay, Qualitätswein trocken Weingut Karl Heinz Johner, Baden, Deutschland	0,375l	€ 13,00
2018	Sancerre, Hubert Brochard Loire, Frankreich	0,375l	€ 12,00
2018	Small Hill white cuvee, Qba trocken Burgenland, Österreich	0,25l	€ 7,00

#### Rotweine

2016	Cuvée Rot, Cabernet Sauvignon, Merlot, Schwarzriesling Gutswein trocken, Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen, Deutschland	0,375l	€ 9,00
2016	Blauer Spätburgunder, Qualitätswein trocken Weingut Karl H. Johner, Baden, Deutschland	0,375l	€ 13,00
2016	Luddite, Shiraz Niels Verburg, Westecape, Südafrika	0,375l	€ 13,00
2012	Stonewall, Cabernet Sauvignon Stonewall Wines, Stellenbosch, Südafrika	0,375l	€ 11,00

### Schaumweine

	Cuvee Tradition brut, Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth, Sachsen, Deutschland	0,75l	€ 14,00
--	--	-------	---------

Etienne Crémant de Loire Brut Bouvet Ladubay, Frankreich	0,75l	€ 14,00
Prosecco, Frizzante brut, Italien	0,75l	€ 7,00

### Champagner

Veuve Clicquot Brut	0,75l	€ 37,00
Veuve Clicquot Brut Reserve	0,75l	€ 40,00
Veuve Clicquot Rosé	0,75l	€ 44,00

### 6er Kartons

Cuvee Tradition brut, Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth, Sachsen, Deutschland		€ 72,00
Prosecco, Frizzante brut, Italien		€ 36,00
Champagner Veuve Clicquot Brut		€ 210,00
Champagner Veuve Clicquot Brut Reserve		€ 210,00
Champagner Veuve Clicquot Rosé		€ 250,00

## **Virtuelle Weinprobe mit Willi Bründlmayer vom Weingut Bründlmayer**

Begeben Sie sich mit Willi Bründlmayer auf eine Reise durch Bouquets, Geschmacksnuancen und Farbreflexe.

Willi Bründlmayer möchte mit Ihnen folgende Weine degustieren:

- Kamptal Terrassen Grüner Veltliner, Langenlois, Österreich / 0,75l
- Rosé vom Zweigelt, Langenlois, Österreich / 0,75l

**Paket für nur 28 Euro**

### Sie haben die Weine noch nicht bestellt? So funktioniert es:

1. Sie bestellen das Weinpaket, wir packen dieses für Sie zusammen und sie holen das Paket bei uns ab!
2. Sie machen es sich zu Hause mit den beiden Flaschen und zwei Gläsern gemütlich und schauen sich das Video an!
3. Sie probieren gemeinsam mit Willi Bründlmayer die Weine!

## **Bestellung**

Montag bis Freitag von 08.00 bis 23.00 Uhr per Tel: 030 206 297 6

jederzeit per E-Mail: [events@berlincapitalclub.de](mailto:events@berlincapitalclub.de)

**Bitte geben Sie bei Ihrer Bestellung den gewünschten Abholtag und die Abholzeit an.**

**Abholung:** Montag bis Freitag von 12.00 bis 23.00 Uhr

### Auf Anfrage: Lieferung durch GO! General Overnight & Express Logistik GmbH:

Liefergebühr: € 25,00 pro Lieferung in Berlin / € 45,00 pro Lieferung nach Potsdam

Zzgl. Aufschlag bei Wartezeiten bei Auslieferung beim Kunden

**Bitte geben Sie bei Bestellung die Lieferadresse (evtl. Informationen zum Stockwerk o.ä.), Telefonnummer für Rückfragen und ein Lieferfenster von mindestens 2 Stunden an.**

**Zahlung:** über das Mitgliederkonto

## **Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!**