

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**



Für einen gemütlichen Abend

- | | |
|--|----------------|
| 1. Fondue „Chinoise“ für 2 Personen | € 34,00 |
| 2l kräftige Rinderconsommée, je 125gr. hauchdünn geschnittene Barbarieentenbrust, Roastbeef, Poulardenbrust, Kalbsrücken
Romanesco, Blumenkohl, Champignonköpfe
Gemischte Blattsalate mit Vinaigrette, Grenaille Kartoffeln
Hausgemachte Saucen und Dippes (Cocktail, Aioli, Cumberland, Barbeque, Mango – Curry) | |
| Dazu empfehlen wir: | |
| Black Tiger Garnelen | 3 Stück € 7,00 |
| 2. Fondue klassisch für 2 Personen | € 33,00 |
| 1kg Kokosfett, je 300gr. Rinderfilet und Kalbsfilet in Würfel geschnitten
Gemischte Blattsalat mit Vinaigrette, Grenaille Kartoffeln
Hausgemachte Saucen (Cocktail, Aioli, Preiselbeer-Meerrettich) | |
| 3. Appenzeller Käsefondue für 2 Personen | € 25,00 |
| Alle Zutaten für ein gelungenes Käsefondue zum selber machen.
(Appenzeller Käsemischung, Weißwein, frischer Knoblauch, Stärke, Kirschwasser)
dazu natürlich Stangenweißbrot, Mixed Pickles und Cornichons | |

Suppen | Saucen | Geflügel | Fleisch | Fisch | Käse

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

4.	Gazpacho Andaluz		€ 5,50
5.	Krustentiervelouté mit Zitronengras und Limettenblättern		€ 5,50
6.	Kartoffel-Trüffelvelouté		€ 6,00

Saucen: *Einzel verpackt und tiefgefroren.*

7.	Trüffelsauce	200ml	€ 5,00
8.	Velouté	200ml	€ 4,50
9.	Pfeffersauce	200ml	€ 4,50
10.	Kalbsjus	100ml	€ 3,00

Pasta: *Einzel verpackt und die Sauce tiefgefroren.*

11.	Frische Tagliatelle (roh)	mit Trüffelsauce	ca. 150g/200ml	€ 8,00
-----	---------------------------	------------------	----------------	--------

Geflügel:

12.	Maispoulardenbrust mit Knochen geputzt	ca. 200g	€ 7,00
13.	Berlin Capital Club Jerk Chicken (1 Hähnchen fertig mariniert mit Jamaikanischer Gewürzmischung)	ca. 1,6kg	€ 11,00

Kalb:

14.	Cordon bleu (roh) mit Putenschinken und Kartoffelsalat	ca. 150g	€ 8,00
15.	Kalbsschnitzel (paniert, roh) mit Kartoffelsalat	ca. 120g	€ 7,00

Rind:

16.	Rinderfilet	150g	€ 8,00
17.	Burgerpattie und 1 Bun (Brötchen) pro Burger	100g Pattie	€ 7,00
18.	Entrecôte aus Argentinien	ca. 300g	€ 13,00
19.	Tomahawk Steak vom Simmentaler Rind	900-1000g	€ 32,00

Auf Vorbestellung (mind. 1 Tag vor Abholung) bieten wir Ihnen das Fleisch (ausgenommen Maispoulardenbrust 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 tiefgefroren.*

20.	Lachsfilet	ca. 120g	€ 7,00
21.	Zanderfilet	ca. 120g	€ 9,00
22.	Seezunge im Ganzen, küchenfertig	ca. 300-500g	€ 19,00
23.	Black Tiger Shrimps	3 Stück, geputzt	€ 7,00

Special Interest:

24.	Käsevariation von Maitre Affineur Waltmann <i>3 verschiedene Sorten von der Küche zusammengestellt, inklusive 100g Käse, 100g Fruchtebrot und Feigensenf</i>		€ 14,00
25.	Minibrötchen, verschiedene Sorten	5 Stück	€ 3,80
26.	Berlin Capital Club Pralinen (3 Stück in der Präsentenschachtel)		€ 5,50
27.	Veganer Burgerpattie und Bun (Brötchen)		€ 11,00

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 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 Rosé	€ 250,00
--------------------------------	----------

Virtuelle Weinprobe mit Andreas und Bernd Spreitzer vom Weingut Josef Spreitzer



Lassen Sie sich von Andreas und Bernd Spreitzer in die Wein-Welt des Rheingaus entführen.

Folgende Weine möchten Andreas und Bernd Spreitzer mit Ihnen degustieren:

- Josef Spreitzer Rheingau Riesling, Deutschland / 0,75l
- Oestricher Doosberg, Alte Reben, Rheingau Riesling, Deutschland / 0,75l

Paket für nur € 29,00

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 Andreas und Bernd Spreitzer 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

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!