



BERLIN CAPITAL CLUB
AM GENDARMENMARKT

BANKETT-KARTE

**TREFFEN SIE IHRE KULINARISCHE AUSWAHL
FÜR IHRE VERANSTALTUNG
IM BERLIN CAPITAL CLUB**

FRÜHSTÜCK
FÜR DEN PERFEKTEN START IN DEN TAG

FINGERFOOD
ZUM EMPFANG, LUNCH ODER DINNER

SNACKS
FÜR ZWISCHENDURCH

FLYING MENÜ
ZUM GET TOGETHER ODER VORTRAG

Der besondere Morgen *The special morning*

Auswahl an Wurst-, Schinken und Käsespezialitäten ^{B,D}
Sausage-, cooked Ham and Cheese specialties

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce ^{B,G,J}
Home marinated Salmon with Honey Mustard Dill Sauce

Bircher Müsli mit geriebenem Apfel ^{A,B,H}
Bircher Muesli with grated Apple

Marinierte Früchte
Marinated fresh Fruits

Bulgur-Kichererbsensalat mit Blumenkohl und Cantaloup Melone ^{A,D,F}
Bulgur Chickpea Salad with Cauliflower and Cantaloupe Melon

Kräuter Rührei mit geschmolzenen Tomaten ^{B,C}
Herb scrambled Eggs with melted Tomatoes

Staud's Marmeladen, Honig, Nutella und Landrahmbutter ^{A,B}
Staud's Jam, Honey, Hazelnut Cream and Butter

Joseph Brotkorb ^{A,F,H}
Joseph Bread Basket

1 Glas frisch gepresster Orangensaft 0,1 l
1 Glass freshly pressed Orange Juice

Mineralwasser prickelnd und still, Filterkaffee und Tee
Mineral water, filter Coffee and Tea

33,00 Euro/ Person

Erweitern Sie Ihr Frühstück:

Expand your breakfast:

- 1 Glas Winzer Sekt 0,1l pro Person 8,00€
1 Glass of Winzer sparkling Wine 0.1l per person
- 1 Glas Piper Heidsick Champagner Brut 0,1 l 14,00 €
1 Glass of Piper Heidsick Champagner Brut 0,1 l
- Gemüse Sticks mit Kräuterquark ^{BD} 4,00€
Vegetable Sticks with Herb Quark
- Tomate, Büffelmozzarella, Basilikum ^{BD} 6,50€
Tomato, Buffalo Mozzarella, Basil
- Mett, Zwiebel, Gurke 5,00€
Mett, Onion, Cucumber
- Räucher Forelle ^J 7,00€
Smoked Trout
- Eingelegte Artischocken, Eingelegte getrocknete Tomaten, Oliven ^D 7,00€
Pickled Artichokes, pickled dried Tomatoes, Olives
- Zusätzlicher Käseauswahl von unserem von unserem Maître Affineur
Volker Waltmann / Früchtebrot / Trauben ^B 12,00€
*Additional Cheese selection from our Maître Affineur
Volker Waltmann / Fruit Bread / Grapes*
- 1 Pan Cake mit Ahornsirup ^{ABCFH} 3,00€
1 Pan Cake with Maple Syrup

FINGERFOOD

-ALS CANAPE ODER CROSTINI (KALT)-

Bitte Ihre Wahl ankreuzen – Please cross your choice

mit Fleisch

with Meat

	Canape	Crostini	Anzahl	Uhrzeit
<ul style="list-style-type: none"> • Gebeiztes Rinderfilet ^{B,D,F,G,I} Aubergine / Parmesan <i>Marinated Beef fillet / Aubergine / Parmesan</i> 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
<ul style="list-style-type: none"> • Tatar vom Rind ^{B,D,G,J} Saiblingskaviar / Creme fraîche <i>Beef Tartare / Char Caviar / Crème fraîche</i> 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
<ul style="list-style-type: none"> • Tatar vom Kalb ^{B,D} Parmesan / Schalottenconfit <i>Veal Tartare / Parmesan / Shallot Confit</i> 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
<ul style="list-style-type: none"> • Trüffelschinken / Senfcreme ^D <i>Truffle Ham / Mustard Cream</i> 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
				<i>5,00 Euro/ Portion</i>

mit Fisch

with Fisch

	Canape	Crostini	Anzahl	Uhrzeit
<ul style="list-style-type: none"> • Zander-Brandade / Limone / Trüffel ^{B,D,J} <i>Zander Brandade / Lime / Truffle</i> 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
<ul style="list-style-type: none"> • Garnele / Wasabi Frischkäse / geröstete Erdnüsse ^{B,D,F,H,I,K} <i>Shrimp / Wasabi cream Cheese roasted Peanuts</i> 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
<ul style="list-style-type: none"> • Lachs gebeizt / eingelegte Gurke / Dill ^{D,G,I,J} <i>Cured Salmon / Pickle / Dill</i> 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
<ul style="list-style-type: none"> • Heideforellenkaviar / Schmand ^{B,J} <i>Heather Trout Caviar / sour Cream</i> 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
				<i>5,00 Euro/ Portion</i>

Vegetarisch

Vegetarian

	Canape	Crostini	Anzahl	Uhrzeit
<ul style="list-style-type: none"> • Körbchen / Avocado / Sesam / Mango ^{A,C,D,E,F} <i>Avocado / Sesame / Mango</i> 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____ <i>Basket /</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Humus / Aubergine / Sesam ^{B,D,F} <i>Humus / Aubergine / Sesame</i> 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
<ul style="list-style-type: none"> • Oliventapenade / Parmesan ^{B,D} <i>Olive Tapenade / Parmesan</i> 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
				<i>4,00 Euro/ Portion</i>

FINGERFOOD

Sommerrolle (kalt) mit... <i>Sommer roll (cold) with...</i>	Anzahl	Uhrzeit
<ul style="list-style-type: none"> • Maispoularde / knackiges Gemüse ^{E,F,H,I,D} <i>Corn feed Chicken / crunchy Vegetables</i> • Garnele / knackiges Gemüse ^{D,E,F,H,I,K} <i>Prawns / crunchy Vegetables</i> • Wildlachs / knackiges Gemüse ^{A,B,C,D,F,G,H,I,J,K} <i>Wild Salmon / crunchy Vegetables</i> • Knackiges Gemüse ONLY ^{D,F,H,I} <i>Crunchy Vegetables ONLY</i> 	_____ _____ _____ _____	_____ _____ _____ _____
		<i>5,00 Euro/ Portion</i>

Mini-Quiche (warm) mit... <i>Mini quiche (warm) with...</i>	Anzahl	Uhrzeit
<ul style="list-style-type: none"> • Brokkoli / Lachs / Mandel ^{A,B,C,D,H,J} <i>Broccoli / Salmon / Almond</i> • Rote Zwiebel / Kartoffel / Comte ^{A,B,C,D} <i>Red Onion / Potato / Comte</i> • Spinat / Rosine / Blauschimmelkäse ^{A,B,C,D} <i>Spinach / Raisin / Blue Cheese</i> 	_____ _____ _____	_____ _____ _____
		<i>4,00 Euro/ Portion</i>

Gebackenes (warm) <i>Baked (warm)</i>	Anzahl	Uhrzeit
<ul style="list-style-type: none"> • Krokette / Parmesan / Tomate / Stracciatella ^{A,B,C,D,F,H} <i>Croquette / Parmesan / Tomato / Stracciatella</i> • Krokette / Trüffel / Schinken ^{A,B,C,D,F,H} <i>Croquette / Truffle / Ham</i> • Krokette / Kabeljau / Bechamel ^{A,B,C,D,F,H,J} <i>Croquette / Cod / Bechamel</i> • Krokette / Chorizo / Paprika ^{A,B,C,D,F,H} <i>Croquette / Chorizo / Peppers</i> • Datteln im Speckmantel 3 Stk <i>Bacon-wrapped Dates 3 pcs</i> • Ente im Strudelteig / Feige / Kohl ^{A,B,C,D,G,I} <i>Duck in Strudel Pastry / Fig / Cabbage</i> 	_____ _____ _____ _____ _____ _____	_____ _____ _____ _____ _____ _____

<ul style="list-style-type: none"> • Garnele im Pankomantel/ Marie-Rose-Sauce ^{A,B,C,D,E,F,H,K} <i>Shrimp in Breadcrumbs / Marie Rose Sauce</i> • Gebackener Brie / Preiselbeeren ^{A,B,C,D,H} <i>Baked Brie / Cranberries</i> 	_____	_____
		4,60 Euro/ Portion
<ul style="list-style-type: none"> • Blätterteig Käse Schnecke ^{A,B,C,D,F,H} <i>Puff Pastry Cheese Swirls</i> • Blätterteig Oliven-Schnecke ^{A,B,C,D,F,H} <i>Puff Pastry Olive Swirls</i> • Blätterteig Trüffel Schnecke ^{A,B,C,D,F,H} <i>Puff Pastry Truffle Swirls</i> 	_____	_____
		Je 3,60 Euro/Portion
Deftig (warm)	Anzahl	Uhrzeit
<i>Heartly cuisine (warm)...</i>		
<ul style="list-style-type: none"> • Boulette / Grober Senf / Kartoffelsalat ^{A,B,C,D,I} <i>Boulette / whole Grain Mustard / Potato Salad</i> • Berliner Currywurst ^{B,D,G,I} <i>Currywurst</i> • Capital Mini Döner/ Pulled Pork / mit Alles ^{A,B,D,E,G,H,I} <i>Capital Mini Döner / pulled Pork / with everything</i> • Gebackene Hühnerflügel / Avocadocreme / Paprikasalat ^{D,F,G,H,I} <i>Baked Chicken Wings / Avocado Cream / Paprika Palad</i> 	_____	_____
		6,50 Euro/ Portion
<ul style="list-style-type: none"> • Hot Dog mit Garnelen / Blumenkohl Cocktailsauce / Trüffel ^{A,B,C,D,F,H,K} <i>Hot Dog with Shrimp / Cauliflower / Cocktail Sauce / Truffle</i> 	_____	_____
		11,50 €/ Portion
<ul style="list-style-type: none"> • Fish and Chips / Trüffelmayonaise ^{A,D,F,H,J,K} <i>Fish and Chips / Truffle Mayonnaise</i> 	_____	_____
		9,50 €/ Portion
<ul style="list-style-type: none"> ☐ Bento Box <i>Bento Box</i> 	Anzahl	Uhrzeit
Kleines 4 Gang Menu in der klasischen Bento Box serviert	_____	_____
<i>Small Menu served in classic Japanese Bento Box</i>		
		23,00 Euro/ Person

SNACKS

Bagel (1), Sandwich (2) oder Wrap (3)

Bagel (1); Sandwich (2); Wrap (3)

	(Art)	Anzahl	Uhrzeit
• Salami / Parmesan / Rucolasalat ^{A,B,D,H} <i>Salami / Parmesan / Rocket Salad</i>	_____ / _____	_____	_____
• Hähnchensalat / Römersalat / Avocado / Bacon ^{A,B,D,H} <i>Chicken salad / Romaine lettuce / Avocado / Bacon</i>	_____ / _____	_____	_____
• Pastrami / Sauerkraut/ Essiggurke/ grober Senf ^{A,B,D,G,I,H} <i>Pastrami / Sauerkraut / Pickle / Mustard</i>	_____ / _____	_____	_____
• Gebeizter Lachs/ Miso-Sesam-Spinat/ Ingwercreme/ Wasabi ^{D,J,H} <i>Cured Salmon / Dill / Cress / Cucumber</i>	_____ / _____	_____	_____
• Trüffelschinken / Bergkäse / Curley Kale / Essiggurke ^{A,D,G,I,H} <i>Truffle Ham / Mountain Cheese / Curley Kale / Pickle</i>	_____ / _____	_____	_____
• Rührei / dreierlei Käse / Kräutersalat ^{B,C} <i>Scrambled Eggs / Three sorts of Cheese / Herbs Salad</i>	_____ / _____	_____	_____
• Ziegenfrischkäse / Rote Beete / Feigensenf / Nusscrunch ^{A,H} <i>Goat Cheese / Beet / Fig mustard / Nut crunch</i>	_____ / _____	_____	_____

8,50 Euro/ Portion

Gern reichen wir die Snacks auf unserem Josephbrot aus Wien zum Aufpreis von 1,80 € pro Stück.

Süßes

Sweets

	Anzahl	Uhrzeit	
• 2 Stk Mini-Croissant ^{A,B,H,F} <i>Mini-Croissant</i>	_____	_____	2,50 Euro/ Portion
• Joseph's Biomuffin ^{A,B,H,F} <i>Joseph's organic Muffin</i>	_____	_____	6,50 Euro/ Portion
• Joseph's Zitronenkuchen ^{A,B,H,F} <i>Joseph's Lemon Cake</i>	_____	_____	6,50 Euro/ Portion
• Joseph's veganer Schoko-Kirschkuchen ^{A,B,H,F} <i>Joseph's vegan Chocolate Cherry Cake</i>	_____	_____	6,50 Euro/ Portion
• Saisonaler Obstsalat <i>Seasonal Fruit Salad</i>	_____	_____	7,50 Euro/ Portion
• 2 Stk Mini Plunder ^{A,B,C,D,F} <i>2 pcs mini Danishes</i>	_____	_____	2,00 Euro / Portion

FLYING MENÜ

Wählen Sie aus den Vorschlägen Ihren Favoriten! Um einen reibungslosen Serviceablauf zu garantieren, bitten wir Sie, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden. Gern reichen wir nach Absprache Allergikern oder Vegetariern auch andere Gerichte innerhalb des Menüs. Bitte teilen Sie uns im Vorfeld mit, sollten Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten bekannt sein.

Chef Choice:
Unser Corporate Executive Chef Jörg Behrend empfiehlt
Das besondere Etwas mit dem Überraschungseffekt.
Pro Gang und Person 12,00 €

Suppen (in der Espressotasse serviert)	Anzahl	Uhrzeit
<i>Soups (served in the Espresso Cup)</i>		
<ul style="list-style-type: none"> • Getrüffelte Schaumsuppe von der Kartoffel ^{A,B,D,G,I} <i>Truffled Potato Foam Soup</i> • Schaumsuppe vom Wintergemüse ^{B,D,G,I} <i>Foam Soup made from Winter Vegetables</i> • Miso Suppe (vegetarisch) ^{D,E} <i>Miso Soup (vegetarian)</i> • Hummerschaumsuppe ^{B,D,G,I,K} <i>Lobster Foam Soup</i> 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
		<i>8,00 Euro/ Portion</i>
Fleisch (kalt)	Anzahl	Uhrzeit
<i>Meat (cold)</i>		
<ul style="list-style-type: none"> • Carpaccio vom Kalb / Parmesan / Limone ^{A,B,C,D,G,I} <i>Veal Carpaccio / Parmesan / Lemon</i> • Tatar vom Rind / Sardellencrème / knusprige Kartoffel ^{A,B,C,D,G,I} <i>Beef Tartare / Sardine Cream / Crispy Potato</i> 	<p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
		<i>8,50 Euro/ Portion</i>
Fleisch (warm)	Anzahl	Uhrzeit
<i>Meat (warm)</i>		
<ul style="list-style-type: none"> • Geschmortes Schweinebäckchen / Süßkartoffelpüree ^{B,D,G,I} <i>Braised Pig Cheeks / Sweet Potatoes Purée</i> • Helles Kalbsfleischsugo / Cassarecce / Estargonkarotten ^{B,D,G,I} <i>Light Veal Sugo / Cassarecce / Tarragon Carrots</i> • Entenbrust / Feige / Kürbis / junger Grünkohl ^{B,D,G,I} <i>Duck Breast / Fig / Pumpkin / young Kale</i> 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
		<i>9,50 Euro/ Portion</i>

FLYING MENÜ

Fisch (kalt)

Fish (cold)

- | | Anzahl | Uhrzeit |
|---|--------|---------|
| • Gebeizter Lachs / Forellenkaviar / Avocado / Limettencreme ^{B,D,I,J}
<i>Marinated salmon / trout caviar / avocado / lime cream</i> | _____ | _____ |
| • Garnelensalat / Gurke / Wakame / Sesam ^{D,E,F,G,H,K}
<i>Prawn salad / Cucumber / Wakame / Sesame</i> | _____ | _____ |
| • Ceviche / Ananas / rote Zwiebel / Chili / Radieschen ^{D,J}
<i>Ceviche / Pineapple / red Onion / Chili / Radishes</i> | _____ | _____ |
| • Brandade vom Zander / Hummerschaum / Trüffel ^{B,D,G,I,J}
<i>Zander Brandade / Lobster Foam / Truffle</i> | _____ | _____ |

8,30 Euro/ Portion

Fisch (warm)

Fish (warm)

- | | Anzahl | Uhrzeit |
|--|--------|---------|
| • Spicy Garnelen / Tomate / knuspriges Brot ^{B,D,K}
<i>Prawn Ragout / Tomato / toasted Bread</i> | _____ | _____ |
| • Kabeljau / Miso-Kartoffelcreme / Speck / Brokoli ^{A,B,D,E,G,H,I,J}
<i>Cod / Miso Cream of Potatoes / Bacon / Broccoli</i> | _____ | _____ |
| • Teriyaki Thunfisch / Glasnudelsalat / Mangosalsa ^{D,E,F,G,H,I,K}
<i>Teriyaki Tuna / Glass Noodle Salad / Mango Salsa</i> | _____ | _____ |

9,50 Euro/ Portion

Vegetarisch (kalt)

Vetetarian (cold)

- | | Anzahl | Uhrzeit |
|--|--------|---------|
| • Marinierte Kirschtomaten / Büffelmozzarella / Basilikum ^{B,D}
<i>Marinated Cherry Tomatoes / Mozzarella / Basil</i> | _____ | _____ |
| • Bulgur Salat / Granatapfel / Koriander / Seidentofu ^D
<i>Bulgur Salad / Pomegranate / Coriander / Silken Tofu</i> | _____ | _____ |
| • Roh marinierte Zucchini / Limone / Haselnuss ^{D,G,H,I}
<i>Raw Cured Zucchini / Lemon / Hazelnut</i> | _____ | _____ |
| • Marokkanischer Salat vom Blumenkohl / Couscous / Goji
<i>Moroccan Cauliflower Salad / Couscous / Goji Berries</i> | _____ | _____ |

6,50 Euro/ Portion

FLYING MENÜ

Vegetarisch (warm)

Vegetarian (warm)

	Anzahl	Uhrzeit
• Spätzle / Käse / Röstzwiebel / Schnittlauch ^{A,B,C} <i>Spaetzle / Cheese / fried Onions / Chives</i>	_____	_____
• Gegrillter Tofu / Goji Beeren / Cashewkernvinaigrette ^{D,E,G} <i>Grilled Tofu / Goji Berries / Cashew Vinaigrette</i>	_____	_____
• Gebackener Kräutersaitling / vegane Kerbel-Mayonnaise ^{A,B,C,D,E} <i>Baked King Oyster Mushroom / Vegan Chervil Vinaigrette</i>	_____	_____
• Risotto / Safran / Parmesan / grüner Spargel ^{B,D,G,I} <i>Risotto / Saffron / Parmesan / green Asparagus</i>	_____	_____
• Rigatoni / Cremige Tomate / Parmesan / Basilikum ^{A,B,D} <i>Rigatoni / Creamy Tomato / Parmesan / Basil</i>	_____	_____

9,50 Euro/ Portion

Käse und Dessert

Cheese and Dessert

	Anzahl	Uhrzeit
• Blauschimmel / Portwein / Feige ^{B,D,H} <i>Blue Cheese / Port / Fig</i>	_____	_____
• Mousse au Chocolat / Passionsfrucht ^{A,B,C,D,H} <i>Mousse au Chocolat / Passion Fruit</i>	_____	_____
• Obstkuchen / Sahne / Vanille ^{A,B,C,D,H} <i>Fruit Cake / Cream / Vanilla</i>	_____	_____
• Joghurtmousse / Fruchtpüree / Knusper ^{A,B,D,H} <i>Yoghurt Mousse / Fruit Puree / Crunchy</i>	_____	_____
• Obazda / Brotchip / Schnittlauch / Paprika ^{A,B,D,F,G} <i>Obazda / Bread Chip / Chives / Peppers</i>	_____	_____

7,50 Euro/ Portion

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 Sulfit
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.