



BANKETT-KARTE

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

**FRÜHSTÜCK
FÜR DEN PERFEKTEN START IN DEN TAG**

**SNACKS
FÜR ZWISCHENDURCH**

**FINGERFOOD
ZUM EMPFANG, LUNCH ODER DINNER**

**FLYING MENÜ
ZUM GET TOGETHER ODER VORTRAG**

*auf Vorbestellung
gültig ab Januar 2026*

Frühstück - Der besondere Morgen

Anzahl

- Auswahl an Wurst- und Schinkenspezialitäten ^{DGI}
- Käseauswahl mit Emmentaler / altem Gouda / gereifter Brie ^B
- Geräucherter Wildlachs / Honig-Senfsauce / Meerrettich ^{BCGJ}
- Bircher Müsli / geriebener Apfel und Birne ^{AB}
- Marinierte Früchte der Saison
- Rührei wahlweise mit Kräutern, Steinchampignons oder geschmolzenen Tomaten
- Salat von Fetakäse / Gurke / Tomaten / roten Zwiebeln und Kapern ^{BD}
- Staud's Marmeladen und Honig / Nussnougat Creme und Landrahmbutter ^B
- Joseph Brotkorb mit Croissants ^{AB}
- Filterkaffee, Tee und 1 Glas Orangensaft, Mineralwasser

35,00 € pro Person

Erweitern Sie Ihr Frühstück

Anzahl

- Fruchtspieß, u.a.. Melone / Ananas / Kiwi / Erdbeere / Traube
3,80 € pro Portion
- Gemüesticks, u.a. Karotte / Paprika / Kohlrabi / Fenchel dazu Kräuterquark ^{BI}
4,80 € pro Portion
- Büffelmozzarella / Strauchtomaten / Basilikum / Alter Balsamico ^{BDGI}
6,80 € pro Portion
- Rote Bete Hummus / Avocado / Petersilie / Tahina / Mini Pita ^{ADFGI}
4,60 € pro Portion
- Gerösteter Brioche / Spinat / pochiertes Ei / Sauce Hollandaise ^{ABCDI}
9,50 € pro Portion
- Shakshuka / Wachtelei in einem Ragout aus Tomaten, Chilischoten, Paprika & Zwiebeln ^{CI}
11,50 € pro Portion
- 1 Pan Cake / Ahornsirup / Blaubeerkompott ^{ABC}
3,40 € pro Portion
- 1 French Toast / Zimt / marinierte Beeren ^{ABC}
4,20 € pro Portion
- ½ Flugmango
7,50 € pro Portion

Snacks

Clubstulle / Joseph Saatenbrot

9,50 € pro Portion

- Aprikosen-Rosmarin-Frischkäse / Rote Bete / Cashew Kerne ^{ABI} _____
- Garnelen-Tatar / Granny-Smith-Apfel / Cocktailsauce ^{ABCDGHIJK} _____
- Räucherlachs / Radieschen / Frischkäse / Gartenkresse ^{ABJ} _____
- Speck / Ei / Romanasalat / Tomate / Mayonnaise ^{ACD} _____
- Saftschinken / Gouda / Tomate / Gurke / Rucola ^{ABD} _____
- Hummus / Granatapfel / Aubergine Minze / Ras el-Hanout ^{AFGI} _____

Anzahl

Unsere Klassiker Crostini aus Joseph Focaccia

5,50 € pro Portion

Anzahl

- Räucherlachs / Limonen- Crème fraîche / eingelegte Gurke
Lachsforellenkaviar ^{ABDGJ} _____
- Tatar vom Rinderfilet / Röstzwiebelpüree / Schnittlauch ^{AM} _____
- Frischkäse / Feige / geröstete Pinienkerne ^{AB} _____
- Eismeer Garnele / Erbsencreme / Erdnuss-Wasabi Crunch ^{ABHIK} _____
- Zandercreme / Trüffel / Limette ^{ABIJ} _____
- Kichererbsen Creme / Aubergine / Gerösteter Sesam ^{AFGI} _____

Hausgemachte deftige Muffins

Anzahl

serviert mit Zitronen Crème Fraîche ^B

4,60 € pro Portion

- Kartoffel / Frühlingszwiebel / Speck / Bergkäse ^{ABC} _____
- Karotte / Kürbiskern / Kreuzkümmel ^{ABC} _____
- Spinat / Feta / Rosinen / Walnuss ^{ABC} _____
- Zucchini / Lachs / Dill / ^{ABCJ} _____

Mais Tortillas mit Limette und Pico de Gallo

(Mix aus frischen Zwiebeln, Tomaten, Koriander)

8,80 € pro Portion

- Avocado / schwarze Bohnencreme / Cheddar ^{BDFI} _____
- Spicy Pulled Pork / Ananas / Sesam ^{DFI} _____
- Tatar vom Yellow Fin Thunfisch / Mango / Jalapeños ^J _____

Variation je 3 Stück / 21,00 € _____

Das Besondere

Anzahl

- Schlemmerschnitte / Butterbrioche / Tatar vom Weiderind / Limonen- Crème fraîche
16,00 € _____
wahlweise dazu 10g Ossetra Kaviar ^{ABCGIJ}
37,00 € _____
- Eine Auster von Patric Herve / Chesterbrot / Zitronen Gel ^{ABIK}
4,80 € _____
im Dutzend 24,00 € _____
- Lachsforellenkaviar / Schmand / Kartoffelchips ^{BDFI}
12,00 € _____
- Cocktail von einem ½ Atlantik Hummer / Birne / Gurke / Sauce Marie-Rose ^{BCDGHIJK}
38,00 € _____
- Blätterteig Pastete / gefüllt mit Ragout von Meeresfischen und Garnele ^{ABCijk}
14,00 € _____
- Croque Monsieur / Trüffelschinken und geträufelte Béchamel / Emmentaler ^{ABCDGI}
15,00 € _____
- Essenz vom Ochsenschwanz / Blätterteigstange / Alter Sherry ^{ABCDI}
16,00 € _____
- Kleine Bouillabaisse / Meeresfische / Sauce Rouille ^{BCDGHIJK}
18,00 € _____
- Club Hot Dog mit Garnelen / Blumenkohl / Limonen Perlen / Trüffel ^{ABFIJK}
12,00 € _____

	Anzahl
○ Fritto misto / Meeresfische und Gemüse in Hartweizengrieß ausgebacken Creme von fermentiertem Knoblauch ACEGIJK	_____
12,00 €	_____
○ Berlin Capital Club Currywurst DI	_____
9,50 €	_____
○ Capital Mini Döner / Pulled Pork / mit Alles ABGI	_____
5,20 €	_____
○ Fish & Chips / Erbsencreme / Pommes Allumettes / Salz- Zitrone/ Malzessig ABCDIJ	_____
14,00 €	_____
○ Bento Box Kleines 5-Gang Menu in der klassischen Bento Box serviert	_____
24,00 €	_____

	Anzahl
Knuspriges Rosenbrötchen	Anzahl
8,50 € pro Portion	
○ Salat von der Maispoularde Club Sandwich Style / Ei und Speck ABCDGI	_____
○ Italienische Fenchelsalami / Parmesanspäne / Rucola Salat Tomatenmarmelade ABDI	_____
○ Pastrami von der Rinderbrust roh mariniert Spitzkohl / Spreewaldgurke / eingelegte Senfsaat ADGI	_____
○ Hausgebeizter Atlantiklachs / Miso-Sesam-Spinat Ingwer-Wasabi Creme ABCDEFGIJ	_____
○ Bio-Rührei dreierlei Käse / Gartenkresse und Frisée ABC	_____
○ Ziegenfrischkäse Rote Beete / Feigensenf / Nusscrunch ABDFH	_____
○ Emmentaler zweierlei Paprika / gesalzene Butter / rote Zwiebel ABDI	_____

Unsere süße Auswahl

- | | Anzahl |
|--|---------------|
| ○ Joseph Zitronenkuchen / geschlagene Sahne / marinierte Beeren ^{ABC}
9,50 € | _____ |
| ○ Joseph Veganer Schokoladenkuchen / geschlagene Sahne / Mango ^{AB}
9,50 € | _____ |
| ○ 2 Stk Mini Croissant
2,90 € | _____ |
| ○ 2 Stk Fruchtplunder
4,20 € | _____ |
| ○ Schokoladenbrownie ^{ABC}
4,60 € | _____ |
| ○ Crème Brûlée Tartelette
7,80 € | _____ |

Classic Tea Time Etagere für 2 Personen

36,00 pro Person

- | | Anzahl |
|--|---------------|
| ○ Auswahl an Pralinen / Tartelettes / Kuchen ^{ABC} | _____ |
| ○ Hausgemachte Scones / Clotted Cream / Lemon Curd ^{ABC} | _____ |
| ○ Sandwich / Lachs / Frischkäse und Gurke ^{ABJ} | _____ |
| ○ Sandwich / Rindertatar / Schnittlauch Schmand ^{ABCGJ} | _____ |
| ○ Sandwich / Ei / eingekochte Gurke / Gartenkresse ^{ABCDGI} | _____ |

Classic Tea Time Etagere vegetarisch für 2 Personen

36,00 pro Person

Fingerfood

Krosses Croissant Bun

Anzahl

9,80 € pro Portion

- Thunfischtatar / Avocado / Mango / geröstete Mandeln AFIJ _____
- Räucherforellencreme / Tatar vom Milchkalb / Kapern ABDIJ _____
- Linsencreme / gerösteter Blumenkohl / Taggiasca Oliven AGI _____
- Trüffelschinken / gehobelter Bergkäse / Räuchersellerie Creme ABDI _____

Sommerrolle gefüllt mit

Anzahl

Knackigem Gemüse / Koriander / Erdnussdip und Goma Dressing ADEFGHI

5,40 € pro Portion

Wahlweise mit

- Asiatisch eingelegtem Schweinebauch AEFI _____
- Roh mariniertem Wildlachs J _____
- Gebratenem Tofu E _____
- Scheiben von der Maispoulardenbrust B _____
- Gehackter Garnele K _____
- Nur knackigem Gemüse _____

Dreierlei Krokettten mit

Anzahl

12,50 € pro Portion

- Kartoffel / Trüffel mit Selleriecreme ABCGI _____
- Kabeljau / Béchamel auf Fenchelsalat ABCGJ _____
- Parmesan / Büffel Mozzarella marinierten Tomaten ABCGI _____

Knusprig und Gebacken

Anzahl

7,20 € pro Portion

- Asiatisch marinierte Ente im Strudelteig / Spitzkohlsalat / Hoisin-Sauce ABCDEFHI _____
- Garnele im Pankomantel / spicy Glasnudelsalat ACEFIHK _____
- Eisbein Praline / Erbsenpüree / Estragon Senf ACDGI _____
- Backhendl / Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren ACGI _____
- Avocado / Mango Salsa / Humus / Petersiliensalat FGI _____
- Wiener Schnitzel vom Milchkalb / Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren ACDGI _____
- 3 Stück Datteln im Speckmantel D _____

Flying Menü

Treffen Sie Ihre Auswahl

oder genießen Sie ein 5-Gang-Menü nach Wahl vom Küchenchef

Die Suppen in der Espressotasse serviert

Anzahl

- Geträufelte Kartoffelschaumsuppe / Croûton / Schnittlauch ABDGI
11,00 €
- Misosuppe / Tofu / Nori Alge AIFI
7,50 €
- Schaumsuppe vom Atlantikhummer BIJK
12,00 €
- Saisonale Tagessuppe
9,00 €
- Karotten-Ingwer-Velouté BI
9,00 €

Die Flying Vorspeisen im Glas serviert

Anzahl

- Mesclun Salat / Quinoa / Edamame / geröstete Nüsse und Kerne EFGHI
7,80 €
- Pulpo Salat / Staudensellerie / Strauchtomate IJK
11,00 €
- Glasnudelsalat / geräucherter Tofu / Koriander / Sesam AEFHI
8,20 €
- Buttermilch Panna Cotta / Lachstatar / Gurke / Dill Öl BIJ
9,50 €
- Süßkartoffelpüree / geröstete Pistazien / Fetakäse BI
7,50 €
- Grünes Gemüse / pochiertes Wachtelei / Estragon Creme BCDGI
10,50 €
- Birne / Bohnen / knuspriger Pancetta / geröstete Kartoffeln / Oregano DI
8,00 €
- Tatar vom Milchkalb / Parmesan Espuma / Buchweizen Crunch BI
9,80 €

Flying Tellergerichte (kalt)

12,00 € pro Portion

- Roh marinierte Scheiben vom Wildlachs
Gurken Kimchi ADEFIJ _____
- Ceviche vom Loup de Mer
Ananas / Rote Zwiebel / Chili / Radieschen DJJ _____
- Sashimi vom Yellow fin Tunfisch
Kohlrabi-Apfelsalat / Sesamlack ADEFIJ _____
- Vitello Tonnato
geschmolzene Tomaten / Frittierte Kapern BDGJJ _____
- Kalbskopfterrine
Gemüsevinaigrette / Meerrettich DGI _____

Flying Tellergerichte (warm)

15,00 € pro Portion

- Hechtklößchen
Hummerschaum / Zimtspinat BCIJK _____
- Lachstranche
Kartoffel-Misocreme / Junger Brokkoli BDEIJ _____
- Auf der Hautgebratenes Zanderfilet
Apfel-Rotweinjus / Rahmsauerkraut / Blutwurst BDIJ _____
- Geschmorte Kalbsbäckchen
dreierlei Pfefferjus / Kartoffelschaum / Ingwer Karotten DI _____
- Scheiben vom Rumpsteak
Rostbraten Style / Spätzle / zweierlei Zwiebel ABCDI _____

Anzahl

Käse

9,50 € pro Portion

- Brie de Normandie / Trüffelvinaigrette / Vanillekartoffeln ^{BD} _____
- Bleu de Auvergne / Birnen Chutney ^{BD} _____
- Livarot / Schnittlauch Schalotten Vinaigrette ^{BD} _____
- Kleine Käseauswahl von unserem Maître Affineur Volker Waltmann
Früchtebrot / Trauben _____

Dessert

Anzahl

- Opera Schnitte / Kaffee Espuma ^{ABCDH}
9,50 € _____
- Delice Karamell / Passionsfrucht ^{ABCDH}
8,60 € _____
- New York Cheese Cake / Blaubeerkompott ^{ABCDH}
7,20 € _____
- Tropeziennes / Butter Brioche mit Vanille Mousse gefüllt ^{ABCDH}
6,90 € _____

5-Gang-Menü nach Wahl vom Küchenchef

63,00 Euro p. P.

Anzahl: **Fleisch** _____ **Fisch** _____ **Vegetarisch** _____

Sonstiges: _____

Guten Appetit!

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 Sulfite
Sulphur dioxide and sulphites
- E) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soybeans and derived products
- F) Sesamsamen und daraus gewonnenen 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 gewonnenen Erzeugnisse
Celery and derived products
- J) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fish and derived products
- K) Weichtiere und daraus gewonnenen 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.