



# 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 <sup>DGI</sup>
- Käseauswahl mit Emmentaler / altem Gouda / gereifter Brie <sup>B</sup> vegetarisch
- Geräucherter Wildlachs / Honig-Senfsauce / Meerrettich <sup>BCGJ</sup>
- Bircher Müsli / geriebener Apfel und Birne <sup>AB</sup> vegetarisch
- Marinierte Früchte der Saison vegetarisch (vegan möglich)
- Salat von Fetakäse / Gurke / Tomaten / roten Zwiebeln und Kapern <sup>BD</sup> vegetarisch
- Staud's Marmeladen & Honig / Nussnougat Creme und Landrahmbutter <sup>B</sup> vegetarisch
- Joseph Brotkorb mit Croissants <sup>AB</sup> vegetarisch
- Filterkaffee, Tee und 1 Glas Orangensaft, Mineralwasser
- Rührei mit Kräutern vegetarisch

35,00 € pro Person

## Erweitern Sie Ihr Frühstück

Anzahl

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

## Snacks

### Clubstulle / Joseph Saatenbrot (alternativ glutenfreies Brot möglich)

9,50 € pro Portion

Anzahl

- Aprikosen-Rosmarin-Frischkäse / Rote Bete / Cashew Kerne ABI vegetarisch \_\_\_\_\_
- Garnelen-Tatar / Granny-Smith-Apfel / Cocktailsauce ABCDGIJK \_\_\_\_\_
- 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 vegetarisch (vegan möglich) \_\_\_\_\_

### Unsere Klassiker Crostini aus Joseph Focaccia glutenfrei

5,50 € pro Portion

Anzahl

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

### Hausgemachte deftige Muffins

Anzahl

serviert mit Zitronen Crème Fraîche <sup>B</sup>

4,60 € pro Portion

- Kartoffel / Frühlingszwiebel / Speck / Bergkäse ABC \_\_\_\_\_
- Karotte / Kürbiskern / Kreuzkümmel ABC vegetarisch \_\_\_\_\_
- Spinat / Feta / Rosinen / Walnuss ABC vegetarisch \_\_\_\_\_
- Zucchini / Lachs / Dill / ABCJ \_\_\_\_\_

### Mais Tortillas mit Limette und Pico de Gallo glutenfrei

---

**(Mix aus frischen Zwiebeln, Tomaten, Koriander)** **Anzahl**

**8,80 € pro Portion**

- Avocado / schwarze Bohnencreme / Cheddar <sup>BDI</sup> vegetarisch \_\_\_\_\_
- Spicy Pulled Pork / Ananas / Sesam <sup>DFI</sup> \_\_\_\_\_
- Tatar vom Yellow Fin Thunfisch / Mango / Jalapeños <sup>J</sup> \_\_\_\_\_

**Variation je 3 Stück / 21,00 €** \_\_\_\_\_

**Das Besondere** **Anzahl**

- Schlemmerschnitte / Butterbrioche / Tatar vom Weiderind / Limonen- Crème fraîche  
16,00 € \_\_\_\_\_  
wahlweise dazu 10g Ossetra Kaviar <sup>ABCGIJ</sup>  
37,00 € \_\_\_\_\_
- Eine Auster von Patric Herve / Chesterbrot / Zitronen Gel <sup>ABIK</sup>  
4,80 € \_\_\_\_\_  
im Dutzend 24,00 € \_\_\_\_\_
- Lachsforellenkaviar / Schmand / Kartoffelchips <sup>BDJ</sup> glutenfrei  
12,00 € \_\_\_\_\_
- Cocktail von einem ½ Atlantik Hummer / Birne / Gurke / Sauce Marie-Rose <sup>BCDGIJK</sup>  
38,00 € <sup>glutenfrei</sup> \_\_\_\_\_
- Blätterteig Pastete / gefüllt mit Ragout von Meeresfischen und Garnele <sup>ABCIJK</sup>  
14,00 € \_\_\_\_\_
- Croque Monsieur / Trüffelschinken und getrüffelte Béchamel / Emmentaler <sup>ABCDGI</sup>  
15,00 € \_\_\_\_\_
- Essenz vom Ochsenchwanz / Blätterteigstange / Alter Sherry <sup>ABCDI</sup>  
16,00 € \_\_\_\_\_
- Kleine Bouillabaisse / Meeresfische / Sauce Rouille <sup>BCDGIJK</sup>  
18,00 € \_\_\_\_\_
- Club Hot Dog mit Garnelen / Blumenkohl / Limonen Perlen / Trüffel <sup>ABIJK</sup>  
12,00 € \_\_\_\_\_

**Anzahl**

- Fritto misto / Meeresfische und Gemüse in Hartweizengrieß ausgebacken  
Creme von fermentiertem Knoblauch <sup>ACEGIJK</sup>
-

|                                                                                               |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 12,00 €                                                                                       | _____ |
| ○ Berlin Capital Club Currywurst <sup>DI</sup> glutenfrei                                     |       |
| 9,50 €                                                                                        | _____ |
| ○ Capital Mini Döner / Pulled Pork / mit Alles <sup>ABGI</sup>                                |       |
| 5,20 €                                                                                        | _____ |
| ○ Fish & Chips / Erbsencreme / Pommes Allumettes / Salz- Zitrone/ Malzessig <sup>ABCDIJ</sup> |       |
| 14,00 €                                                                                       | _____ |
| ○ Bento Box                                                                                   |       |
| Kleines 5-Gang Menu in der klassischen Bento Box serviert                                     |       |
| 24,00 €                                                                                       | _____ |

## Knuspriges Rosenbrötchen

Anzahl

### 8,50 € pro Portion

|                                                                                  |       |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| ○ Salat von der Maispoularde                                                     |       |
| Club Sandwich Style / Ei und Speck <sup>ABCDGI</sup>                             | _____ |
| ○ Italienische Fenchelsalami / Parmesanspäne / Rucola Salat                      |       |
| Tomatenmarmelade <sup>ABDI</sup>                                                 | _____ |
| ○ Pastrami von der Rinderbrust                                                   |       |
| roh marinierter Spitzkohl / Spreewaldgurke / eingelegte Senfsaat <sup>ADGI</sup> | _____ |
| ○ Hausgebeizter Atlantiklachs / Miso-Sesam-Spinat                                |       |
| Ingwer-Wasabi Creme <sup>ABCDEFGIJ</sup>                                         | _____ |
| ○ Bio-Rührei                                                                     |       |
| dreierlei Käse / Gartenkresse und Frisée <sup>ABC vegetarisch</sup>              | _____ |
| ○ Ziegenfrischkäse                                                               |       |
| Rote Beete / Feigensenf / Nusscrunch <sup>ABDFH vegetarisch</sup>                | _____ |
| ○ Emmentaler                                                                     |       |
| zweierlei Paprika / gesalzene Butter / rote Zwiebel <sup>ABDI vegetarisch</sup>  | _____ |

## Unsere süße Auswahl

Anzahl

|                                                                                |  |
|--------------------------------------------------------------------------------|--|
| ○ Joseph Zitronenkuchen / geschlagene Sahne / marinierte Beeren <sup>ABC</sup> |  |
|--------------------------------------------------------------------------------|--|

|                  |                                                                            |                                   |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 9,50 €           | vegetarisch                                                                | _____                             |
| ○                | Joseph Veganer Schokoladenkuchen / geschlagene Sahne / Mango <sup>AB</sup> |                                   |
| 9,50 €           | vegetarisch ( ohne Sahne vegan umsetzbar)                                  | _____                             |
| ○                | 2 Stk Mini Croissant                                                       | vegetarisch                       |
| 3,80 €           |                                                                            | _____                             |
| ○                | 2 Stk Fruchtplunder                                                        | vegetarisch                       |
| 4,20 €           |                                                                            | _____                             |
| ○                | Schokoladenbrownie                                                         | ABC vegetarisch                   |
| 4,60 €           |                                                                            | _____                             |
| ○                | Crème Brûlée Tartelette                                                    | vegetarisch                       |
| 7,80 €           |                                                                            | _____                             |
| ○                | Frischer Obstsalat                                                         | vegetarisch ( vegan ist möglich ) |
| 7,50 €           |                                                                            | _____                             |
| ○                | Obstplatte mit geschnittenem Obst (ca. 10 Portionen)                       |                                   |
| 70,00 €          | vegetarisch ( vegan ist möglich )                                          | _____                             |
| ○                | Pralinen                                                                   | vegetarisch                       |
| 2,50 € pro Stück |                                                                            | _____                             |

## Unsere salzige Auswahl

Anzahl

|        |                          |       |
|--------|--------------------------|-------|
| ○      | Oliven, Nüsse und Käse   |       |
| 9,50 € |                          | _____ |
| ○      | Käsestangen und Grissini |       |
| 5,00 € |                          | _____ |
| ○      | Nüsse & Salzstangen      |       |
| 2,50 € |                          | _____ |

## Classic Tea Time Etagere für 2 Personen

Anzahl

36,00 pro Person

- Auswahl an Pralinen / Tartelettes / Kuchen <sup>ABC vegetarisch</sup>

- Hausgemachte Scones / Clotted Cream / Lemon Curd <sup>ABC</sup> vegetarisch
- Sandwich / Lachs / Frischkäse und Gurke <sup>ABJ</sup>
- Sandwich / Rindertatar / Schnittlauch Schmand <sup>ABCGJ</sup>
- Sandwich / Ei / eingelegte Gurke / Gartenkresse <sup>ABCDGI</sup> vegetarisch

## Classic Tea Time Etagere vegetarisch für 2 Personen

Anzahl

36,00 pro Person

### Fingerfood

#### Krosses Croissant Bun

Anzahl

9,80 € pro Portion

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

#### Sommerrolle gefüllt mit

Anzahl

Knackigem Gemüse / Koriander / Erdnussdip und Goma Dressing <sup>ADEFGHI</sup> ( glutenfrei ohne Dip)

5,40 € pro Portion

Wahlweise mit

- Asiatisch eingelegtem Schweinebauch <sup>AEFI</sup>
- Roh mariniertem Wildlachs <sup>J</sup>
- Gebratenem Tofu <sup>E</sup> vegetarisch ( vegan ist möglich )
- Scheiben von der Maispouardenbrust <sup>B</sup>
- Gehackter Garnele <sup>K</sup>
- Nur knackigem Gemüse <sup>vegetarisch</sup> ( vegan ist möglich )

#### Dreierlei Krokette mit

Anzahl

12,50 € pro Portion

- Kartoffel / Trüffel mit Selleriecreme <sup>ABCGI</sup> vegetarisch
- Kabeljau / Béchamel auf Fenchelsalat <sup>ABCGIJ</sup>
- Parmesan / Büffel Mozzarella marinierten Tomaten <sup>ABCGI</sup> vegetarisch

#### Knusprig und Gebacken

Anzahl

7,20 € pro Portion

- Asiatisch marinierte Ente im Strudelteig / Spitzkohlsalat / Hoisin-Sauce <sup>ABCDEFHI</sup>

- 
- Garnele im Pankomantel / spicy Glasnudelsalat <sup>ACEFHIK</sup> \_\_\_\_\_
  - Eisbein Praline / Erbsenpüree / Estragon Senf <sup>ACDGI</sup> \_\_\_\_\_
  - Backhendl / Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren <sup>ACGI</sup> \_\_\_\_\_
  - Avocado / Mango Salsa / Humus / Petersiliensalat <sup>FGI</sup> vegetarisch ( vegan ist möglich ) \_\_\_\_\_
  - Wiener Schnitzel vom Milchkalb / Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren <sup>ACDGI</sup> \_\_\_\_\_
  - 3 Stück Datteln im Speckmantel <sup>D</sup> \_\_\_\_\_

## Flying Menü

### Treffen Sie Ihre Auswahl

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

| Die Suppen in der Espressotasse serviert                                                         | Anzahl |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| ○ Getrübte Kartoffelschaumsuppe / Croûton / Schnittlauch <sup>ABDGI</sup> vegetarisch<br>11,00 € | _____  |
| ○ Miso- / Tofu / Nori Alge <sup>AEFI</sup> vegetarisch ( vegan ist möglich )<br>7,50 €           | _____  |
| ○ Schaumsuppe vom Atlantikhummer <sup>BIJK</sup><br>12,00 €                                      | _____  |
| ○ Saisonale Tagessuppe<br>9,00 €                                                                 | _____  |
| ○ Karotten-Ingwer-Velouté <sup>BI</sup> vegetarisch<br>9,00 €                                    | _____  |

| Die Flying Vorspeisen im Glas serviert                                                                                     | Anzahl |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| ○ Mesclun Salat / Quinoa / Edamame / geröstete Nüsse und Kerne <sup>EFHI</sup><br>7,80 € vegetarisch ( vegan ist möglich ) | _____  |
| ○ Pulpo Salat / Staudensellerie / Strauchtomate <sup>IJK</sup><br>11,00 €                                                  | _____  |
| ○ Glasnudelsalat / geräucherter Tofu / Koriander / Sesam <sup>AEFHI</sup><br>8,20 € vegetarisch ( vegan ist möglich )      | _____  |
| ○ Buttermilch Panna Cotta / Lachstatar / Gurke / Dill Öl <sup>BIJ</sup><br>9,50 €                                          | _____  |
| ○ Süßkartoffelpüree / geröstete Pistazien / Fetakäse <sup>BI</sup> vegetarisch<br>7,50 €                                   | _____  |

---

- 
- Grünes Gemüse / pochiertes Wachtelei / Estragon Creme <sup>BCDGI</sup>  
10,50 € <sup>vegetarisch</sup> \_\_\_\_\_
  - Birne / Bohnen / knuspriger Pancetta / geröstete Kartoffeln / Oregano <sup>DI</sup>  
8,00 € \_\_\_\_\_
  - Tatar vom Milchkalb / Parmesan Espuma / Buchweizen Crunch <sup>BI</sup>  
9,80 € \_\_\_\_\_

## Flying Tellergerichte (kalt)

Anzahl

12,00 € pro Portion

- Roh marinierte Scheiben vom Wildlachs  
Gurken Kimchi <sup>ADEFIJ</sup> \_\_\_\_\_
- Ceviche vom Loup de Mer  
Ananas / Rote Zwiebel / Chili / Radieschen <sup>DIJ</sup> \_\_\_\_\_
- Sashimi vom Yellow fin Tunfisch  
Kohlrabi-Apfelsalat / Sesamlack <sup>ADEFIJ</sup> \_\_\_\_\_
- Vitello Tonnato  
geschmolzene Tomaten / Frittierte Kapern <sup>BDGIJ</sup> \_\_\_\_\_
- Kalbskopfterrine  
Gemüsevinaigrette / Meerrettich <sup>DGI</sup> \_\_\_\_\_

## Flying Tellergerichte (warm)

Anzahl

15,00 € pro Portion

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

## Käse vegetarisch

Anzahl

### 9,50 € pro Portion

- ☐ Brie de Normandie / Trüffelvinaigrette / Vanillekartoffeln <sup>BD</sup> \_\_\_\_\_
- ☐ Bleu de Auvergne / Birnen Chutney <sup>BD</sup> \_\_\_\_\_
- ☐ Livarot / Schnittlauch Schalotten Vinaigrette <sup>BD</sup> \_\_\_\_\_
- ☐ Kleine Käseauswahl von unserem Maître Affineur Volker Waltmann  
Früchtebrot / Trauben \_\_\_\_\_

## Dessert vegetarisch

Anzahl

- ☐ Opera Schnitte / Kaffee Espuma <sup>ABCDH</sup>  
9,50 € \_\_\_\_\_
- ☐ Delice Karamell / Passionsfrucht <sup>ABCDH</sup>  
8,60 € \_\_\_\_\_
- ☐ New York Cheese Cake / Blaubeerkompott <sup>ABCDH</sup>  
7,20 € \_\_\_\_\_
- ☐ Tropeziennes / Butter Brioche mit Vanille Mousse gefüllt <sup>ABCDH</sup>  
6,90 € \_\_\_\_\_

## 5-Gang-Menü nach Wahl vom Küchenchef

63,00 Euro p. P.

Anzahl:      Fleisch \_\_\_\_      Fisch \_\_\_\_      Vegetarisch \_\_\_\_

Sonstiges: \_\_\_\_\_

**Guten Appetit!**

*Sie erkennen die glutenfreien Speisen an der fehlenden Kennzeichnung des Buchstaben A.*

*Sie erkennen die laktosefreien Speisen an der fehlenden Kennzeichnung des Buchstaben B.*

## 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*