



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**

**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 vegetarisch}
- Geräucherter Wildlachs / Honig-Senfsauce / Meerrettich ^{BCGJ}
- Bircher Müsli / geriebener Apfel und Birne ^{AB vegetarisch}
- Marinierte Früchte der Saison ^{vegetarisch (vegan möglich)}
- Salat von Fetakäse / Gurke / Tomaten / roten Zwiebeln und Kapern ^{BD vegetarisch}
- Staud`s Marmeladen & Honig / Nussnougat Creme und Landrahmbutter ^{B vegetarisch}
- Joseph Brotkorb mit Croissants ^{AB 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 ^{BI}
4,80 € pro Portion ^{vegetarisch, ohne Quark vegan umsetzbar} _____
- Büffelmozzarella / Strauchtomaten / Basilikum / Alter Balsamico ^{BDGI}
6,80 € pro Portion ^{vegetarisch} _____
- Rote Bete Hummus / Avocado / Petersilie / Tahina / Mini Pita ^{ADFGI}
4,60 € pro Portion ^{vegetarisch (vegan möglich)} _____
- Gerösteter Brioche / Spinat / pochiertes Ei / Sauce Hollandaise ^{ABCDI}
9,50 € pro Portion ^{vegetarisch} _____
- Shakshuka / Wachtelei in einem Ragout aus Tomaten, Chilischoten, Paprika & Zwiebeln ^{CI}
11,50 € pro Portion ^{vegetarisch} _____
- 1 Pan Cake / Ahornsirup / Blaubeerkompott ^{ABC vegetarisch}
3,40 € pro Portion _____
- 1 French Toast / Zimt / marinierte Beeren ^{ABC 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 ^B

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 BDI vegetarisch _____
- Spicy Pulled Pork / Ananas / Sesam DFI _____
- Tatar vom Yellow Fin Thunfisch / Mango / Jalapeños I _____

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 BDJ glutenfrei
12,00 € _____
- Cocktail von einem ½ Atlantik Hummer / Birne / Gurke / Sauce Marie-Rose BCDGIJK
38,00 € glutenfrei _____
- Blätterteig Pastete / gefüllt mit Ragout von Meeresfischen und Garnele ABCIJK
14,00 € _____
- Croque Monsieur / Trüffelschinken und getrüffelte Béchamel / Emmentaler ABCDGI
15,00 € _____
- Essenz vom Ochsenchwanz / Blätterteigstange / Alter Sherry ABCDI
16,00 € _____
- Kleine Bouillabaisse / Meeresfische / Sauce Rouille BCDGIJK
18,00 € _____
- Club Hot Dog mit Garnelen / Blumenkohl / Limonen Perlen / Trüffel ABIJK
12,00 € _____

	Anzahl
○ Fritto misto / Meeresfische und Gemüse in Hartweizengrieß ausgebacken Creme von fermentiertem Knoblauch ^{ACEGIJK} 12,00 €	_____
○ Berlin Capital Club Currywurst ^{DI} glutenfrei 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 €	_____

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 marinierter Spitzkohl / Spreewaldgurke / eingelegte Senfsaat ^{ADGI}	_____
○ Hausgebeizter Atlantiklachs / Miso-Sesam-Spinat Ingwer-Wasabi Creme ^{ABCDEFIJ}	_____
○ Bio-Rührei dreierlei Käse / Gartenkresse und Frisée ^{ABC} vegetarisch	_____
○ Ziegenfrischkäse Rote Beete / Feigensenf / Nusscrunch ^{ABDFH} vegetarisch	_____
○ Emmentaler zweierlei Paprika / gesalzene Butter / rote Zwiebel ^{ABDI} vegetarisch	_____

Unsere süße Auswahl

Anzahl

- Joseph Zitronenkuchen / geschlagene Sahne / marinierte Beeren ^{ABC}
9,50 € vegetarisch _____
- Joseph Veganer Schokoladenkuchen / geschlagene Sahne / Mango ^{AB}
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 ab 2 Personen **Anzahl**

36,00 € pro Person _____

- Auswahl an Pralinen / Tartelettes / Kuchen ABC vegetarisch
- Hausgemachte Scones / Clotted Cream / Lemon Curd ABC vegetarisch
- Sandwich / Lachs / Frischkäse und Gurke ABJ
- Sandwich / Rindertatar / Schnittlauch Schmand ABCGJ
- Sandwich / Ei / eingelegte Gurke / Gartenkresse ABCDGI vegetarisch

Classic Tea Time Etagere vegetarisch ab 2 Personen **Anzahl**

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 vegetarisch _____
- Trüffelschinken / gehobelter Bergkäse / Räuchersellerie Creme ABDI _____

Sommerrolle gefüllt mit **Anzahl**

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

5,40 € pro Portion

Wahlweise mit

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

Dreierlei Krokette mit **Anzahl**

12,50 € pro Portion

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

Knusprig und Gebacken

Anzahl

7,20 € pro Portion

- Asiatisch marinierte Ente im Strudelteig / Spitzkohlsalat / Hoisin-Sauce ^{ABCDEFHI} _____
- Garnele im Pankomantel / spicy Glasnudelsalat ^{ACEFHJK} _____
- Eisbein Praline / Erbsenpüree / Estragon Senf ^{ACDGI} _____
- Backhendl / Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren ^{ACGI} _____
- Avocado / Mango Salsa / Humus / Petersiliensalat ^{FGI vegetarisch (vegan ist möglich)} _____
- 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

- Getrüffelte Kartoffelschaumsuppe / Croûton / Schnittlauch ^{ABDGI vegetarisch}
11,00 € _____
- Misosuppe / Tofu / Nori Alge ^{AEFI vegetarisch (vegan ist möglich)}
7,50 € _____
- Schaumsuppe vom Atlantikhummer ^{BIJK}
12,00 € _____
- Saisonale Tagessuppe
9,00 € _____
- Karotten-Ingwer-Velouté ^{BI vegetarisch}
9,00 € _____

Die Flying Vorspeisen im Glas serviert

Anzahl

- Mesclun Salat / Quinoa / Edamame / geröstete Nüsse und Kerne ^{EFHI}
7,80 € vegetarisch (vegan ist möglich) _____
- Pulpo Salat / Staudensellerie / Strauchtomate ^{IJK}
11,00 € _____
- Glasnudelsalat / geräucherter Tofu / Koriander / Sesam ^{AEFHI}
8,20 € vegetarisch (vegan ist möglich) _____
- Buttermilch Panna Cotta / Lachstatar / Gurke / Dill Öl ^{BIJ} _____

9,50 €

- Süßkartoffelpüree / geröstete Pistazien / Fetakäse ^{BI} vegetarisch

7,50 €

- Grünes Gemüse / pochiertes Wachtelei / Estragon Creme ^{BCDGI}

10,50 € vegetarisch

- Birne / Bohnen / knuspriger Pancetta / geröstete Kartoffeln / Oregano ^{DI}

8,00 €

- Tatar vom Milchkalb / Parmesan Espuma / Buchweizen Crunch ^{BI}

9,80 €

Flying Tellergerichte (kalt)

Anzahl

12,00 € pro Portion

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

Flying Tellergerichte (warm)

Anzahl

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}

Käse vegetarisch

Anzahl

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 vegetarisch

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!

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
- D) Schwefeldioxid und Sulfite
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.