Berlin Capital Club
Since 2001

FONDUE

ab 2 Personen pro Fondue - von Oktober - Februar

Genießen Sie Ihren Fondue-Abend in unserem Restaurant, unserer Lounge oder einem unserer Salons – bitte reservieren Sie vorab.

Fondue Chinoise – das Original

servieren wir im kräftigen Rindfleischsud / abgeschmeckt mit altem Sherry

Filet vom Holsteiner Weiderind, trocken am Knochen gereift
Milchkalbsrücken / Freiland-Maispoulardenbrust aus der Prignitz

Dazu reichen wir
saisonales Gemüse / säuerlich gepickeltes Gemüse
Pellkartoffeln / grünen Salat mit Schluppen und Dill
ofenfrisches Joseph Brot [I] / hausgemachte Saucen und Dips

54,00 € pro Person

Fondue Chinoise – aus dem Meer

servieren wir mit einem aromatischen Miso Sud
abgeschmeckt mit Soja / Koriander / Shiitake Pilzen

marinierte Chili-Garnelen / Gelbflossen-Thunfisch / Atlantiklachs
Scheiben vom Wolfsbarsch

Dazu reichen wir
Gurken-Wakame Kimchi / Blattspinatsalat mit Sesamdressing
spicy Glasnudelsalat / gebratenen Reis
hausgemachte Saucen und Dips

59,00 € pro Person

Kimchi Fondue Chinoise – vegetarisch

servieren wir im aromatischen, vegetarischen spicy Kimchi Sud
abgeschmeckt mit Knoblauch / Ingwer / Gochugaru Chili / Nori Alge

eingelegtes Hühnerei / Chinakohl / Buchenpilze / knusprige Gyoza (Teigtaschen)

Dazu reichen wir
gebratene Palmherzen / jungen Brokkoli / Pak Choi / Frühlingszwiebeln / knackiges Gemüse
Salat von grüner Papaya / Ramen-Nudeln
hausgemachte Saucen und Dips

49,00 € pro Person

CCA Projekt GmbH, Anton-Wilhelm-Amo-Straße 30, 10117 Berlin
Telefon: 030 206 297 6 – Telefax: 030 206 297 89 – Mail: events@berlincapitalclub.de
Amtsgericht Charlottenburg HRB 169750 B, Geschäftsführer: Dr. J. Mathias Abrell, Alexander D. Klostermann
Operated by CCA International – Member of International Associate Clubs

Berlin Capital Club
Since 2001

Käsefondue

servieren wir mit einer Mischung aus würzigem Appenzeller, Gruyère und Fontina Käse,
Riesling und Kirschwasser

Graubündner Trockenfleisch / gereifter Panchetta / italienischem Trüffelschinken

Dazu reichen wir
geschmolzene Tomaten / säuerlich gepickeltes Gemüse / Cornichons
Pellkartoffeln /grünen Salat mit Schluppen und Dill
ofenfrisches Baguette

47,00 € pro Person *inkl. Kirschwasser zum Fondue*

Trüffel-Champagner-Fondue

servieren wir mit einer Mischung aus Parmesan und Vacherin Mont dor,
Champagner und eingelegtem Trüffel
abgeschmeckt mit weißem Malabar-Pfeffer und Muskatblüte

Dazu reichen wir
im Ofen auf Meersalz gegarte rote Beete und Knollensellerie
gekochten Knochenschinken / pochiertes Ei mit gereiftem Balsamico
Pellkartoffeln / grünen Salat mit Schluppen und Dill
ofenfrisches Joseph Brot

67,00 € pro Person

Gern ergänzen wir den Genuss mit am Tisch gehobeltem Trüffel, je nach Saison zum Tagespreis.
Die Erntezeit vom weißen Gold aus Alba ist relativ kurz und erstreckt sich
hauptsächlich von Oktober bis Dezember.
Für Périgord-Trüffel, der Schwarze, ist diese im Winter von Dezember bis Mitte Februar.

Berlin Capital Club Surf & Turf Deluxe Fondue

Vorbestellung 7 Tage

servieren wir mit einer kräftigen Ochsenschwanzessenz / aromatisiert mit Madeira

½ Atlantik Hummer / Filet vom Holsteiner Weiderind, trocken am Knochen gereift

Dazu reichen wir
gebratenen wilden Brokkoli / gerösteten Blumenkohl / Kräutersaitlinge / Sauce Béarnaise
Pellkartoffeln / grünen Salat mit Schluppen und Dill
ofenfrisches Joseph Brot / hausgemachte Saucen und Dips

79,00 € pro Person

CCA Projekt GmbH, Anton-Wilhelm-Amo-Straße 30, 10117 Berlin
Telefon: 030 206 297 6 – Telefax: 030 206 297 89 – Mail: events@berlincapitalclub.de
Amtsgericht Charlottenburg HRB 169750 B, Geschäftsführer: Dr. J. Mathias Abrell, Alexander D. Klostermann
Operated by CCA International – Member of International Associate Clubs