



# Willkommen!

Schön, wenn wir Sie bald bei uns im Livingroom begrüßen dürfen!

Für Ihre Einladung senden wir Ihnen unsere Menü-Offerte und bitten, für einen harmonischen und kulinarisch reibungslosen Ablauf des Abends für Ihre Gäste eines der Menüs gemeinsam auszuwählen. Unser **Livingroom-Saison-Menü** oder **auch das Rundum-Glücklich-Arrangement** lassen Ihren Gästen dabei die größtmögliche kulinarische Auswahl. Sollten Sie andere Kombinationen wünschen sprechen Sie uns bitte unbedingt an!

In Verbindung mit einem der genannten Menüs bietet sich die schöne Möglichkeit, an einer schönen, langen Tafel oder auch an mehreren runden, kommunikativen Tischen im Restaurantbereich des Livingroom Platz zu nehmen.

Für Reservierungen > 80 Gäste erstellen wir Ihnen gerne auch Buffets im dann exklusiv reservierten Restaurantbereich.

Bitte beachten Sie, dass wir die finale und damit verbindlich der Abrechnung zugrunde liegende Anzahl der Gäste für das Menü bis 48 Stunden vor Ihrer Reservierung entgegen nehmen. Sämtliche Preise verstehen sich inkl. MwSt. von 19 %.

**Bei Fragen zu diesem Angebot: bitte einfach melden!**

Ihre Reservierungswünsche nehmen wir gerne per Email an [info@livingroom-bochum.de](mailto:info@livingroom-bochum.de) entgegen.

Bis bald, Ihr Team L I V I N G R O O M



## HERZLICH WILLKOMMEN IM LIVINGROOM

Zum **Aperitif bzw. Empfang** reichen wir Ihnen und Ihren Gästen,  
wenn Sie es wünschen:

-Prosecco Spumante DOC extra Dry   Conti Neri	5.90 €
-Prosecco – mit hausgemachter Kräuter-Essenz	6,90 €
-Gin Cassis Tonic	
Gin   schwarzer Johannisbeerensaft   Schweppes Tonic Dry   Limette	6.50 €
-„Prisecco“ Saft-Manufaktur Jörg Geiger (sehr lecker-alkoholfrei)	Glas 4.90 €
-A & C Veltins Pils oder Grevensteiner Landbier naturtrüb	Glas 2.90 €

### Unsere Empfehlung optional als ein kleiner Opener – am Tisch gereicht auf unseren Essbrettern:

Immer als 3er Kombination gemixt, 3 Stück serviert auf dem Brett

Serrano-Schinken	je 3.50
Ziegenfrischkäsecreme   Kirsch-Balsamico-Chutney   Walnüsse	je 3.50
In Pankomehl gebratene Blutwurst   Belugalinsensalat   Koriander	je 3.00
Gebackenes Lachs-Sashimi   Wasabi-Eis	je 4.50
Kalbfleischpflanzerl   Kartoffelsalat	je 3.00
Parmigiano Reggiano	je 3.00
Sautierte Jacobsmuschel   Wakame-Algen   Passionsfrucht   Curryschaum	je 4.00
Große grüne Oliven mit Kern	je 3.50
2 Garnelen im Kartoffelmantel   Aioli	je 3.50
Calamari fritti   Aioli	je 3.50
Piementos de Padron   Fleur de Sel	je 2.50

**ESSINDKEINETAPASES  
ISTAUCHKEINFINGERF  
OODWEILMANESMITDE  
RGABELISST.ESISTAL  
SKLEINEPORTIONANG  
ERICHTETSOZUSAGEN  
EINEMINIATURUNDESI  
STVERDAMMTLECKER!**



## DAS LIVINGROOM SAISON-MENÜ FÜR SIE:

### I Gemischte Vorspeisen -Variation

Gemüse-Antipasti, Oliven, Parmesan, Rohschinken, Salami, Frutti di Mare Salat, Brot mit Aioli

### II Getrüffelte Selleriesuppe mit Kräutercroutons

### III Hauptgang:

bis 20 Gäste zur Wahl am selben Abend, anderenfalls erbitten wir Ihre Vorauswahl

Rinderfilet mit Portweinjus

oder Filet vom Kabeljau -auf der Haut gebraten- mit Rieslingschaum

dazu jeweils Risotto | Ofengemüse

oder Risotto mit gereiftem Büffelkäse und gebratenen Pilzen mit Kräutern

### IV Vanillecreme mit karamellisiertem Apfel

Preis als 4-Gang-Menü

49.50 €

Preis als 4-Gang-Menü (Hauptgang Rinderfilet)

58.00 €

## Unsere Weinempfehlung dazu

### Lugana Montunal | Agricola Montonale | Gardasee | Fl. 29.80

Dieser Lugana wird erhalten vom gleichnamigen Weinberg, situiert unmittelbar hinter dem charakteristischen Dorf Montonale, mit der Turbiana Traube, einer alteingesessenen Weinrebe aus der südlichen Region des Gardasees. Aus der Verbindung zwischen den einzigartigen klimatischen Bedingungen auf diesem Anbaugelände, der Eigentümlichkeit des Weinstocks und der Leidenschaft, mit der er bestellt wird, entsteht dieser Wein, elegant und komplex. Von strohgelber Farbe mit zart-grünen Nuancen. Der Geruch präsentiert sich fruchtig, im Mund ist es ein weicher und samtiger Wein mit einem perfekten Gleichgewicht und einem angenehmen Mineralgehalt

### Nero d'Avola Rossojbleo | Vini Gulfi | Ragusa | Sizilien | Fl. 31.80

Der Rossojbleo stammt aus den etwas jüngeren Reben des Nerojbleo. Bei Gulfi wird ausschließlich organisch vinifiziert. Nach einjähriger Lagerung nur in gebrauchten Holzfässern und im Zement reift der Wein noch mehrere Monate in der Flasche. Die Fruchtextplosion und respektvolle Erhabenheit des Nerojbleo wird durch die etwas jüngeren Reben des Rosso etwas abgemildert. Sehr feinkörniges Tannin, extrem elegant und verspielt, seidig samtiger Trinkfluss, tolle Frische, nie überladen.

### Des weiteren steht Ihren Gästen zur Wahl:

- A & C Veltins-Biersorten 0,3l (Pils, Grevensteiner Landbier, Alkoholfrei) ab 2.90 €
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure 0,75l (eingedeckt) 5.90 €
- Softdrinks, Apfelschorle, Fruchtsäfte ab 2.30€
- Kaffee à la carte ab 2.10 €

Preise und Berechnung nach Karte und tatsächlichem Verzehr.



## Alternative Menüempfehlungen (jeweils ab 10 Personen)

### Menü 1 // Herbst-Winter 2018

- I Feldsalat mit Schafsricotta, Walnüssen und Cranberries
- II Kartoffelsuppe mit gereiftem Aceto Balsamico
- III Wildragout mit Wirsing, Kartoffelpüree und Perlzwiebeln
- IV New York Cheese Cake mit Pflaumen und Salzkaramell

Preis als 3-Gang-Menü ohne Suppe 42.80 €

Preis als 4-Gang-Menü 49.80 €

#### Unsere Weinempfehlung zu diesem Menü

- Riesling Spätlese trocken | Ilbesheimer Kalmit | WG Ackermann | Fl. 31,80
- Syrah-Grenache-Mouvèdre | Château Mouchères | Languedoc | Fl. 34.50

### Menü 2 // Herbst-Winter 2018

- I Salat von Pulpo mit Kichererbsen, Rucola und Amalfi-Zitrone
- II Fischsüppchen Bouillabaiser Art
- III Brasato di Manzo: Rinderbraten mit Rotweinsauce, Wurzelgemüse und Safran Polenta
- IV Weiße Valrhona Schokolade mit Passionsfrucht und Himbeere

Preis als 3-Gang-Menü ohne Suppe 47.00 €

Preis als 4-Gang-Menü 54.50 €

#### Unsere Weinempfehlung zu diesem Menü

- GrauWeiß\*\*\* | Rainer Schnaitmann VDP | Fellbach | Württemberg | Fl. 39,00
- Ronchedone Benaco Bresciano Rosso | Cà dei Frati | Lombardei | Fl. 48.00 €

**Liebe Gäste!** Stellen Sie gerne aus diesen unterschiedlichen Menüs Ihr Wunschmenü zusammen. Aus organisatorischen Gründen ist es nur möglich, **ein Menü** zu reichen. Sollten Sie ein Auswahlmenü (Hauptgänge zur Wahl) wünschen, empfehlen wir unser Livingroom-Saison Menü.

Bei allen anderen Wünschen sprechen Sie uns bitte an, **vielen Dank!**

.

LIVINGROOM GASTRONOMIE GMBH | Luisenstr. 9-13 | 44787 Bochum

TELEFON 0234 95 35 685 | EMAIL [info@livingroom-bochum.de](mailto:info@livingroom-bochum.de) | INTERNET [www.livingroom-bochum.de](http://www.livingroom-bochum.de)

GESCHÄFTSFÜHRER Lukas Rüger, Seron Bahtijari **BANKVERBINDUNG** Sparkasse Bochum BLZ 430 500 01 **KONTO** 1 205 087

STEUERNUMMER 306/5731/0238 **UST-IDENT.NR** DE 204 585 262 **HRB** 6525 **GERICHTSSTAND** Bochum

**LIVINGROOM „RUND-UM-GLÜCKLICH“ (ab 10 Personen)****MENÜ ‚RUG‘**

I Büffelmozzarella mit gewecktem Kürbis, Feldsalat und Trüffel Vinaigrette

II **Hauptgang** bis 20 Gäste zur Wahl am selben Abend, anderenfalls erbitten wir Ihre Vorauswahl:

Gekrätertes Brustfilet Suprême vom Label Rouge Freilandhähnchen

**ODER** Filet von der Dorade

jeweils serviert mit Petersilienwurzel, gebratenem Topinambur, Kartoffel und Curry

**ODER** vegetarische/vegane Alternative nach Tagesangebot

III Livingroom Dessertvariation, Mousse au Chocolat, Crème Brûlée & Sorbet

**+ begleitende Getränke, zur Auswahl am Abend steht:**

- A & C Veltins-Biersorten 0,3l (Pils, Grevensteiner Landbier, Alkoholfrei)
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure 0,75l (eingedeckt)
- Softdrinks, Apfelschorle, Fruchtsäfte
- Kaffee, Espresso, Cappuccino
- Weißwein | Chardonnay-Weißburgunder Cuvée ‚Siggı‘ | Weingut Stachel | | Pfalz
- Rotwein | Cabernet-Syrah | La Croisade | Languedoc | Frankreich

Das RUNDUM-GLÜCKLICH Angebot gilt für einen Zeiträumen von 3 Stunden ab Eintreffen der Gäste, danach erfolgt die Berechnung nach Bestellung und Verzehr.

**Preis pro Person für das Menü und begleitende Getränke (ohne Aperitif & Opener): 60.00 €**

**AB 11.11.2018 - LIVINGROOM GÄNSE-MENÜ**

I Kürbis-Ingwersuppe

II **Brust und Keule von der Gans** mit Apfelrotkraut und Serviettenklößen und Sauce

III Zwetschgenröster mit Bourbon-Vanilleeis

**Preis als 3-Gang-Menü 39.90 €**

Bitte beachten Sie, dass wir die finale und damit verbindlich der Abrechnung zugrunde liegende Anzahl der Gäste für das Menü bis 48 Stunden vor Ihrer Reservierung entgegen nehmen. **Vielen Dank!**