



LIVINGROOM

BANKETT | EVENTS | VERANSTALTUNG

RESTAURANT UND BISTRO

Herzlichen Dank für Ihr Interesse und Ihre Anfrage im **LIVINGROOM**.

Wir freuen uns, Sie im größten Wohnzimmer des Ruhrgebiets willkommen zu heißen und sind sicher, dass Sie für Ihre Einladung und Gelegenheit zu Feiern bei uns das Richtige finden werden.

Selbstverständlich sind wir offen für Ihre Wünsche und beraten Sie sehr gern und individuell.

Für die Planung und erfolgreiche Durchführung Ihrer Veranstaltung stehen wir Ihnen mit Rat, Tat und Kompetenz zur Seite. Ihr Kontakt – Silke Warthe: sw@livingroom-bochum.de

Öffnungszeiten:

Livingroom Restaurant und Bistro

Montag – Donnerstag: 12:00 – 24:00 Uhr

Freitag-Samstag: 12:00 Uhr – 2:00 Uhr

Sonntag & Feiertags: Ruhetag / oder nach Absprache

Unsere Öffnungszeiten können anlässlich Ihrer Veranstaltung flexibel angepasst werden.

Herzlich Willkommen im Livingroom!

Ihre Gastgeber Lukas Rüger & Seran Bahtijari

Livingroom Gastronomie GmbH | Luisenstraße 9-13 | 44787 Bochum

T: 0234.95 35 685 | F: 0234. 95 35 688 | E: info@livingroom-bochum.de



Apéro- , Menu- und Buffetvorschläge

Um den reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu garantieren, empfehlen wir Ihnen ab 15 Gästen ein einheitliches Menü zu wählen. Selbstverständlich haben wir situativ immer die Möglichkeit, besondere Wünsche Ihrer Gäste (Kinder, Vegetarier, Allergiker, Diabetiker, ausschließlich Fischliebhaber, etc....) zu berücksichtigen. Gerne stellen wir mit Ihnen ein individuelles Menü oder Buffet gemäß Ihren Vorstellungen zusammen. Die saisonalen Ausrichtungen ergeben sich in der detaillierten Abstimmung.

Speisenauswahl und Teilnehmerzahl

Um Ihren Besuch im Livingroom in jeder Beziehung optimal organisieren und durchführen zu können, bitten wir Sie, uns Ihre Wünsche für das Menü oder Buffet (inkl. Getränke) mindestens 8 Arbeitstage vor dem Anlass mitzuteilen. Bis 24 h vor Ihrer Veranstaltung benötigen wir die genaue Teilnehmerzahl, welche maßgebend für die Rechnungsstellung ist.

Dekoration

Gerne unterstützen wir Sie bei der Dekoration Ihres Events.

Lassen Sie uns über Ihre Wünsche und Vorstellungen sprechen, damit wir Ihnen einen passenden Vorschlag unterbreiten können.

Menudruck

Für den Druck der Menukarten (in unseren DIN A 5 Livingroom-Mäppchen) verrechnen wir keine zusätzlichen Kosten. Andere Wünsche berechnen wir nach Aufwand und Material.

Konditionen | Mindestkonsumation

entnehmen Sie bitte der letzten Seite des Angebotes

Technische Hilfsmittel

Beschallung inkl. Mikrophon/Stativ (Redner)	€ 195,00 /Tag
Beamer und Leinwand	€ 480,00 /Tag
Ton- & Lichttechnik (Musikdarbietung)	ab € 490,00 / Tag

DJ und VA-Equipment

Benötigen Sie zusätzliche technische Geräte zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren. Wir holen gerne eine Offerte bei unserem Veranstaltungstechniker ein.

Inhaltliche Änderungen zur Kulinarik, Jahrgängen und Preisen behalten wir uns vor.



Herzlich Willkommen – die Begrüßung im Livingroom

Zum **Aperitif** reichen wir Ihnen und Ihren Gästen, wenn Sie es wünschen beispielsweise:

Prosecco di Valdobbiadene	Glas 5.90
Champagner Bollinger Cuvée Special	Glas 11.80
Sanbitter Marajuca , alkoholfreier Longdrink	Glas 4.80
Moritz Fiege Pils 0,3l	Glas 2.90

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

Immer als 3er Kombination 3 Stück bunt serviert auf dem Brett

Italienische Wildschweinsalami	je 3.50
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
Calamari Fritti Aioli	je 3.50
Piementos de Padron Fleur de Sel	je 2.50
2 Garnelen im Kartoffelmantel Aioli	je 3.50

Oder wir reichen Ihnen beispielsweise:

Kleinigkeiten / Häppchen / Fingerfood

Livingroom Canapés / Schnittchen mit:

-Basilikum gebeizten Schottischem Label Rouge Lachs	3,50 €
-Tatar vom Bio-Wollschwein (Mangalica)	4,50 €
-milde Ziegenkäse-Creme mit Nuss & Datteln	3,50 €
-gekräuterter Hüttenkäse mit getrockneten Tomaten & Pinienkernen	3,50 €
-Falafel mit Joghurt-Dip und Hummus	2,50 €



Anschließend speisen Sie an großzügig gedeckten Tischen ein Menü Ihrer Wahl

Das Livingroom Saison-Menü für Sie:

I

Eine gemischte Variation der kleinen Essbrett-Tapas (Fisch | Fleisch | vegetarisch)

II

Petersilienwurzelschmelze mit grünem Curry

III

US Beef Bavette Steak vom Lavagrill 250g (+4.50€) (o.ä. nach Verfügbarkeit)

oder

Filet vom Label Rouge Lachs auf der Haut gebraten

dazu jeweils Süßkartoffelstampf | gegrillter grüner Spargel | Zitronengras-Chili-Schaum

oder

Madrascurry von Süßkartoffel, mit gegrilltem Gemüse, Macadamia-Nüssen und Pak Choi (vegan)

IV

Crème Brûlée mit geweckten Herbstfrüchten, Bourbon-Vanilleeis und Butterstutenknusper

Preis als 4-Gang-Menü 49.50 €

Unsere Weinempfehlungen – eine kleine Auswahl

- 2015 | Grauburgunder | Weingut Stachel | Maikammer Pfalz | Fl. 22.00
- 2015 | Sylvaner Laurenziberg | Weingut Teschke | Rheinhessen | Fl. 25.00
- 2015 | Lugana Montunal | Agricola Montonale | Gardasee | Fl. 28.00
- 2014 | Paradies Sauvignon Blanc | Matthias Stachel | Maikammer Pfalz | Fl. 33.50

- 2012 | Cuvée Siggli | Spätburgunder-Merlot-Cabernet | Weingut Stachel | Pfalz Fl. 28.50
- 2010 | Cuvée Negre | Son Bordils | Mallorca | Fl. 29.80
- 2013 | Syrah-Grenache-Mouvèdre | Château Mouchères | Languedoc | Fl. 34.50

Desweiteren:

- Moritz Fiege-Biersorten 0,3l (Pils, Alkoholfreies und Weizenbier) ab 2,90 €
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure 0,75l (eingedeckt) ab 5,90 €
- Softdrinks, Apfelschorle, Fruchtsäfte ab 2,10 €
- Kaffeespezialitäten à la carte ab 2,00 €

Bitte beachten Sie, dass wir die finale und damit verbindlich der Abrechnung zugrunde liegende Anzahl der Gäste für dieses Menü bis 24 Stunden vor Ihrer Reservierung von Ihnen entgegen nehmen.



Alternative Menüempfehlungen (jeweils ab 10 Personen)

Menü 1 // Winter 2017

I

Gegrillte Riesengarnelen auf Gemüse-Bulgur-Salat mit Kräuter-Joghurt

II

Rote Linsencrèmesuppe mit gebackenen Calameretti und Kräutern (auch vegetarisch möglich)

III

Aus dem Smoker: Mangalitza Schweineschulter mit Bratensaft, Rahmwirsing und Kartoffeln

IV

New York Cheese Cake mit Portweineis und geweckten Kirschen

Preis als 3-Gang-Menü ohne Suppe 45.00 €

Preis als 4-Gang-Menü 52.50 €

Unsere Weinempfehlung zu diesem Menü

- 2014 | Riesling Spätlese trocken | Ilbesheimer Kalmit | WG Ackermann | Fl. 31,80
- 2011 | Syrah-Grenache-Mouvèdre | Château Mouchères | Languedoc | Fl. 34.50

Menü 2 // Winter 2017

I

Ofen-Kürbis mit gehobeltem Alpkäse, gerösteten Kernen und Rapunzelsalat

II

Getrüffelte Kartoffelcreme mit Croutons

III

Brasato di Manzo (Rinderbraten in Rotwein geschmort) mit sautiertem Wurzelgemüse und Stampf

alternativ: Rosa gegarter Australian Angus Beef-Rücken (Jack's Creek Australia) +8.00 €

IV

Royal von Valrhona Schokolade mit Passionsfrucht

Preis als 3-Gang-Menü ohne Suppe 45.00 €

Preis als 4-Gang-Menü 52.50 €

Unsere Weinempfehlung zu diesem Menü

- 2014 | GrauWeiß*** | Rainer Schnaitmann VDP | Fellbach | Württemberg | Fl. 39,00
- 2012 | Ronchedone Benaco Bresciano Rosso | Cà dei Frati | Lombardei | 48.00 €
auch aus der 1,5L Magnum 105.00 €

Sehr gerne stellen wir mit Ihnen im persönlichen Gespräch Ihr eigenes Menü zusammen.



Livingroom „Rund-Um-Glücklich“

I

Burrata auf Bett von lauwarmen Balsamico-Linsen und Feldsalat

II

Gekrätertes Suprême vom Label Rouge Freilandhähnchen

ODER

Filet von der Dorade

jeweils serviert mit getrüffeltem Risotto und Grillgemüse

(vegetarische Alternative nach Tagesangebot)

III

Dessertvariation vom Brett (Mousse au Chocolat, Crème Brûlée, Sorbet)

und dazu

Weiß

2015 | Sauvignon Blanc | Weingut Stachel | Maikammer | Pfalz

Rot

2015 | Cabernet-Syrah | La Croisade | Languedoc | Frankreich

Desweiteren steht Ihren Gästen zur Wahl:

- Moritz Fiege-Biersorten 0,3l (Pils, Alkoholfrei)
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure 0,75l (eingedeckt)
- Softdrinks, Apfelschorle, Fruchtsäfte
- Kaffee à la carte

Preis pro Person für das Menü und begleitende Getränke (o. Aperitif & Opener): 60.00

Das Angebot bezieht sich auf einen Zeitrahmen von max. 3 Stunden ab Eintreffen der Gäste.

Bitte beachten Sie, dass wir die finale und damit verbindlich der Abrechnung zugrunde liegende Anzahl der Gäste für dieses Arrangement bis 48 Stunden vor Ihrer Reservierung von Ihnen entgegen nehmen.

**Buffet Variation 1:**

Wir beginnen gegen den ersten Hunger und um den Ansturm am Buffet zu vermeiden mit leckeren Kleinigkeiten, die Sie überraschen und kulinarisch verzaubern sollen:

Flying Starters: (3 Variationen je Gast) auf den Tischen eingesetzt

vom Livingroom – Essbrett:

Serrano-Schinken

Gebackenes Lachs-Sashimi | Wasabi

Kalbfleischpflanzerl | Kartoffelsalat

Parmigiano Reggiano

Sautierte Jacobsmuschel | Wakame-Algen

Gebratene Riesengamba | Aioli

Grüne Oliven

Alternativ dazu ein Vorspeisenbuffet:

Crevetten-Cocktail im Glas

Caprese Tomate Mozzarella Basilikum

Rindscarpaccio mit Rucola und gehobeltem Parmesan

Geräucherter Lachs mit Meerrettich-Schmand

Blattsalate nach Jahreszeit mit 2erlei Dressing

Auf den Tischen:

Wickenburgbrot mit Salzbutter

Hauptgerichte

Glasierter Schwäbisch Hällischer Schweinerücken mit Pfefferrahmsauce

Schnitte vom schottischen Label Rouge Lachs

Dazu gerahmter Blattspinat, Röstkartoffelstampf, Kartoffelgratin, Ratatouille

Vegetarische Gemüselasagne mit Linsen und Mozzarella

Dessert:

Mousse au Chocolat | Gelbe Grütze mit Tonkabohnen-Sauce | Calvados-Apfelcrumble

Preis pro Person :

EUR 49.00

Buffets errichten wir ausschließlich im exklusiv reservierten Rahmen ab 70 Personen.



Buffet Variation 2

Livingroom Tapas als Variation eingesetzt am Platz (3 Stück pro Gast)

I Gang und auf den Tischen:

Wickenburgbrot mit Salzbutter

Serrano-Schinken

In Pankomehl gebratene Blutwurst | Belugalinsensalat | Koriander

Gebackenes Lachs-Sashimi | Wasabi-Eis

Kalbfleischpflanzerl | Kartoffelsalat

Parmigiano Reggiano

Calamari Fritti | Aioli

2 Garnelen im Kartoffelmantel | Aioli

Sautierte Jacobsmuschel | Wakame-Algen | Passionsfrucht | Curryschaum

Große grüne italienische Oliven

Ziegenfrischkäsecreme mit Kürbis-Chutney und Cashewkernen

Original Kärntner Wildschweinsalami

II Gang am Tisch eingesetzt:

Getrüffelte Kartoffelcreme

III Gang am Buffet:

Am Buffet aufgeschnittener Australischer Rindsrücken (Striploin von Jack's Creek Farm MS3) mit

Portwein-Ingwer-Sauce

Kabeljaufilet in Zitronengrassauce

Dazu Curry von Süßkartoffeln, buntes Pfannen-Gemüse der Saison, Gewürzreis, Rosmarinkartoffeln

Ricotta-Spinat-Ravioli mit Kirschtomaten-Basilikum-Sugo

IV Gang– einzeln portioniert im Glas am Buffet

Mousse von der Valrhona-Schokolade

Panna Cotta mit Himbeere

Crème Caramel

Preis pro Person:

EUR 58,00

Buffets errichten wir ausschließlich im exklusiv reservierten Rahmen ab 70 Personen.



Livingroom Buffet

Fliegend

Inside Out Sushi Roll mit Lachs und vegetarisch
Gebratene Riesengarnelen mit Kräutern und Aioli
Beef Tatar mit gebeizten Eigelb
Shot von der Süßkartoffel mit Ingwer-Schaum und Tobiko

Auf dem Buffet

kurz gebeizter Label Rouge Lachs mit Miso, Wasabi und Gerste
Salat vom Kalbstafelspitz mit Wasserspinat & Erdnuss
Rote Bete mit Ziegenkäsetörtchen und Trüffelvinaigrette
Gressingham-Entenbrust mit Quinoa, Erbsspargel, Zitrus & mildem Chili

Warme Hauptspeisen

Gebratene Filets von der Dorade
Filet vom Irischen Hereford Rind, am Stück gebraten
dazu Rosmarinkartoffeln, Gratin, Caponata & gegrillter grüner Spargel

Dessertbuffet – einzeln portioniert im Glas

Dead by Chocolate
Crème Brûlée
hausgemachter getrüffelter Brie de Meaux

Mitternachtssnack

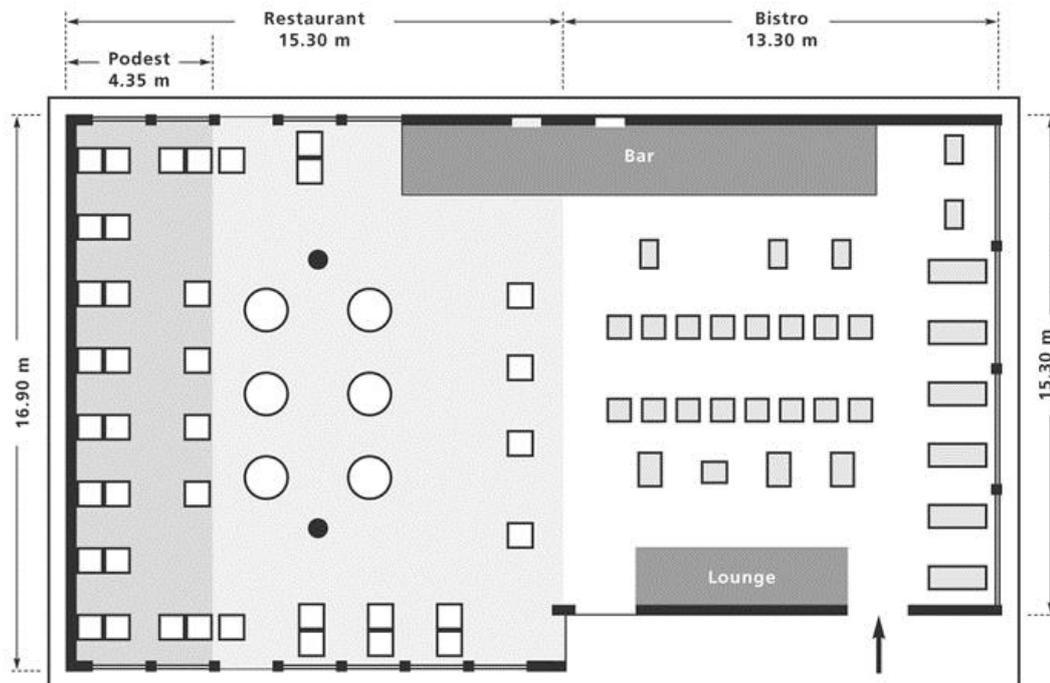
18 Monate gereifter Proscuito di Parma, frisch von der Hand-Schwungrad-Maschine

Preis pro Person

85.00

Buffets errichten wir ausschließlich im exklusiv reservierten Rahmen ab 70 Personen.

Fact sheet:



	Höhe	Breite	Tiefe	Plätze Banquet	Buffet
Restaurant	3,90m	16,90m	15,30m	150	120
Restaurant Podest	0,31m	16,90m	4,35m		
Bistro	3,75m	15,30m	13,30m	80 - 100	80 - 100
Fenstertüren Front und Innen:		Tür Haupteingang:	2.00 m	Abgang Treppe WC:	1.14 m
Lichte Weite	2.90 m	Pendeltüren Eingang:	1.74 m	Tür WC Damen:	0.95 m
Höhe	3.25 m	Pendeltür Garderobe:	1.90 m	Tür WC Herren:	0.82 m
		Eingang Saal:	0.91 m		
		Tür zum Garten:	0.85 m		

Im **Livingroom Bistro und Lounge** können Sie sich den ganzen Tag dem typischen „savoir-vivre“ hingeben, den Tageszeiten angepasste leichte Snacks zu sich nehmen oder nach einem ausgefüllten Tag den Abend bei einem Glas Wein oder Cocktail ausklingen lassen.

Der eingedeckte **Restaurantbereich** lädt mittags die Tagesgäste zu konstruktiven Gesprächen bei schnellen Gerichten oder guten Tagesmenüs. Auch am Abend genießen Sie weiter die mit Liebe, Kreativität und Profession zubereiteten Speisen unserer 10-köpfigen Küchencrew.

An den runden Tischen im Restaurantbereich richten wir auf Wunsch innerhalb der halbhoher Zebranoecken für Gruppen von 30 – 60 Gästen eine Raum-in-Raum-Situation ein.



Exklusivität | Konditionen | Mindestkonsumation

Sie haben auch die Möglichkeit unsere Räume exklusiv zu buchen. Der Livingroom eignet sich perfekt für ein traditionelles Bankett, ein unkonventionelles Stehdinner und auch für ein großes, rauschendes Fest. Eine exklusive Buchung des Restaurants bietet sich ab 80 Gästen an, der ganze Livingroom steht Ihnen sinnvoll ab 150 Gästen zur Verfügung. Die Mindestkonsumation bei einer exklusiven Buchung für das Restaurant und das Bistro entnehmen Sie bitte der folgenden Aufstellung.

Januar - April	Sonntag-Donnerstag	Freitag-Samstag	Bereitstellungskosten
Livingroom Restaurant	5.500.00	8.500.00	+ 250.00
Livingroom Bistro	4.000.00	keine Freigabe	+ 250.00
Livingroom Bistro und Restaurant	10.500.00	14.500.00	+ 450.00
Mai - August	Sonntag-Donnerstag	Freitag-Samstag	
Livingroom Restaurant	4.500.00	7.500.00	+ 250.00
Livingroom Bistro	4.000.00	keine Freigabe	+ 250.00
Livingroom Bistro und Restaurant	8.500.00	14.500.00	+ 450.00
September, Oktober	Sonntag-Donnerstag	Freitag-Samstag	
Livingroom Restaurant	5.500.00	7.500.00	+ 250.00
Livingroom Bistro	4.000.00	keine Freigabe	+ 250.00
Livingroom Bistro und Restaurant	12.500.00	18.500.00	+ 450.00
November, Dezember	Sonntag-Donnerstag	Freitag-Samstag	
Livingroom Restaurant	8.500.00	9.500.00	+ 250.00
Livingroom Bistro	keine Freigabe	keine Freigabe	+ 250.00
Livingroom Bistro und Restaurant	14.500.00	21.500.00	+ 450.00

Verlängerung und Nachtzuschläge

Nötige Bewilligungen werden durch uns zum Selbstkostenpreis organisiert.
Zur Deckung der zusätzlichen Mitarbeiterkosten verrechnen wir ab 2:00 Uhr 275,00 € je Stunde je Bereich.

Umbauten | Dekorationen

Nach Aufwand und Bedarf – im Stundensatz zu 100€/h berechenbar.

Allgemeine Stornofristen für Veranstaltungen im exklusiv reservierten Bereich

Woche 8-4 zur Veranstaltung	15 % des Auftragsvolumens bzw. Mindestkonsumation
Woche 3-1 zur Veranstaltung	35 % des Auftragsvolumens bzw. Mindestkonsumation
Tage 6-3 zur Veranstaltung	50 % des Auftragsvolumens bzw. Mindestkonsumation
48 oder weniger Std. zur Veranstaltung	75 % des Auftragsvolumens bzw. Mindestkonsumation

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Sprechen Sie uns an! Herzlich Willkommen..

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

TELEFON 0234 95 35 685 | EMAIL info@livingroom-bochum.de | INTERNET www.livingroom-bochum.de

2. Halbjahr 2016 // Seite 11 von