

Saison-Events im Bielefelder Restaurant

Tomatissimo TRATTORIA GRILL generieren Aufmerksamkeit

Sehr geehrte Freundin, sehr geehrter Freund kulinarischer Genüsse, die überregionale Wertschätzung unserer landschaftlich so schönen und abwechslungsreichen Region **OstWestfalenLippe** ist ungebrochen. Historisch bedeutsame Stätten, darunter ein *Weltkulturerbe*, eine Vielzahl kultureller und sportlicher Angebote und Open-Air-Veranstaltungen, Städte mit historischen Stadtzentren und regional-typische Gemeinden sowie die Universitätsstädte Paderborn und Bielefeld prägen die Region. Doch was wäre die Region ohne eine solide gastronomische Infrastruktur, welche die Wertschätzung regionaler Gastlichkeit durch Heimische und Besucher (Reisende, Touristen) gleichermaßen widerspiegelt.

Es ist die Vielzahl überwiegend inhaber-geführter Gastronomie-Betriebe, welche die Gastronomie-Kultur der Region deutlich prägen. Und einer der Betriebe **ist** das **Bielefelder Restaurant Tomatissimo | Trattoria Grill**, das auf wiederholte [internationale Auszeichnungen](#) seiner Kochkunst stolz ist.

Bestgeeignet auch für Außen-Gastronomie an einem kleinen Marktplatz mit Brunnen in *Bielefeld-Kirchdornberg* gelegen, besticht das vom geschäftsführenden Gesellschafter und Chefkoch *Bernhard Grubmüller* verantwortlich geführte *Restaurant* durch ein sachlich-modernes Intérieur im Stile einer *Trattoria*.



„Blick ins Kaminzimmer“ - © Foto: [Tomatissimo](#)

Und „unkompliziert und gradlinig“, so *Bernhard Grubmüller* bei meinem jüngsten Besuch, sei auch weiterhin die *italienisch-mediterrane Küche*, die sich derzeit u. a. auf bevorstehende kulinarische **Saison-Events und Schlemmertage** vorbereite. Und wie stets, so der *Chefkoch* des weiteren, sei es auch das Bestreben vom *Tomatissimo-Team* in Küche und Service, dem Gast durch „freundlich-lockeren Service“ einen unvergesslichen Abend zu bereiten.

Und es ist das **Tomatissimo-Team**, das unter der Leitung des *Bernhard Grubmüller* am Abend des 4. Mai 2018 seiner Kreativität einmal „so richtig freien Lauf lassen“ darf.



„Die kreativen Köpfe des Azubi-2018-Menüs“ - © Foto: [Tomatissimo](#)

Und diese besondere Geste, so ist *Bernhard Grubmüller* überzeugt, ist für das Team Ansporn und Verpflichtung zugleich. So könnten Sie sich als Gast im *Tomatissimo* auf ein Menü freuen, das unter dem Topic „Azubi-Menü“ Ihrer besonderen Wertschätzung entgegensteht.

Nachstehend sehen Sie hierzu wesentliche Auszüge aus der entsprechenden *Tomatissimo*-Vorlage.

Azubi-Menü

Freitag, 04. Mai 2018

Unsere zwei Azubis in der Küche Elisa Klötzer und Marius Bender sind tragende Säulen im Tomatissimo-Team und mit Ihren Ideen auch immer maßgeblich an der Gestaltung unserer Speisekarte beteiligt. Am 4. Mai können sie mal so richtig loslegen und Ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Unterstützt werden Sie von unserem Praktikanten Arif Sowar aus Bangladesch, der im Sommer seine Ausbildung bei uns beginnen wird - und von Bernhard Grubmüller und Roman Schlehahn als Küchenjungs. Im Service schwingt Sophie Skowronek das Zepter und zeigt Osman Kamci und Kathrin Krüger wo's langgeht.

Das Menü

Spargel-Spinat-Salat - Estragon-Vinaigrette - pochiertes Ei

Glasierter junger Kohlrabi - Pinienkerne - Zitrone -
Staudensellerie - Jakobsmuscheln

Geschmorte Ochsenbacke - Auberginen-Püree - Walnuss-Polenta

„île flottante“ Schnee-Eier - Rhabarber - Vanillesoße - Karamell

4-Gang-Menü 50,-€ p.P.

Beginn 19.30 Uhr.

Soweit die Informationen aus dem Tomatissimo. *Bernhard Grubmüller* und das gesamte *Tomatissimo-Team* freuen sich auf Ihren Besuch. Rechtzeitige Reservierung ist angezeigt.

Zur Kontaktaufnahme, Reservierung und zu weiteren Einzelheiten nachstehend die Restaurant-Daten:

Restaurant Tomatissimo / TRATTORIA GRILL

Am Tie 15

33619 Bielefeld-Kirchdornberg

Telefon: 0521 - 163333

www.tomatissimo.de

[Tischreservierung](#)

Ich grüße Sie freundlich mitten aus **OstWestfalenLippe**

[Dipl.-Kfm. Hans-Jürgen Schmidt](#) (Moderator vom genuss-affinen Regional-Portal Kulinarisches-OWL.de)

[Impressum](#)

Zurück zur [Startseite](#)

Auch nachstehender Beitrag könnte Sie interessieren:

[Beitrag 61 / 2017: Sonder-Info - Auszeichnung für das Bielefelder Tomatissimo | TRATTORIA GRILL](#)

P.S. Zum PDF-Converter dieses Beitrags klicken Sie bitte den Beitrags-Titel

P.P.S. Als Sympathisant der Gruppe "preisbewusster und anspruchsvoller Genießer von heute" werden Sie den Beitrag sicherlich gern Ihren Freunden kommunizieren oder gegebenenfalls die nachstehende Möglichkeit nutzen, ihn auszudrucken:



Tomatissimo
Azubi-Menü 18

[Scan to visit](#)

Teilen