



Events

Feiern



im Loretta's

In der Nähe der Innenstadt und doch idyllisch und ruhig gelegen, ist das kleine Milzhäuschen der ideale Ort für Ihre ganz persönliche Feier.

Ob groß oder klein, ob früh oder spät, wir haben für (fast) jede Gruppe das passende Angebot.

Wir möchten, dass Sie sich bei uns wohl fühlen, dass Sie genießen, sich verwöhnen lassen.

Feiern, als sei man daheim.
Nur ohne Arbeit.

Sprechen Sie uns an.
Gerne vereinbaren wir einen persönlichen Termin im kleinen Milzhäuschen.

Wir freuen uns auf Sie!





Vorspeisen

Parmesansüppchen

Antipasti auf Platten am Tisch serviert
marinierte Zucchini und Paprika
Pernod-Orangen-Fenchel
Balsamicopilze
Oliven und getrocknete Tomaten

Bruschettavariation

Hauptspeisen zur Wahl

Rumpsteak
Café de Paris Butter, Salat
Rosmarinröstkartoffeln

gebratenes Seesaiblingsfilet
Kartoffel-Gurkensalat mit Kürbiskernöl

Steinpilzravioli mit Trüffelbutter

Dessert

Crème Brûlée

1
Menu





Vorspeisen

Parmesansüppchen

Antipasti auf Platten am Tisch serviert
marinierte Zucchini und Paprika
Pernod-Orangen-Fenchel
Balsamicopilze
Oliven und getrocknete Tomaten

Bruschettavariation

Hauptspeisen zur Wahl

Duroc-Schweinefilet
Pilzragout / Tagliatelle

gebratene Garnelen
Bunte Salate/ Rosmarinkartoffeln

Schafskäseravioli mediterran

Dessert

warmes Schokoküchlein
hausgemachtes Vanilleeis

Menu





Loretta's

zum Aperitif:

diverse Bruschette
Parmesansüppchen

vom Buffet:

Antipasti

mariniertes Gemüse / Schinkenvariation
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto

Bunte Blattsalate

Cesars Salat mit Bio-Ei, Rauchlachs
und hausgemachten Croutons

toskanischer Tomatenbrotsalat

mediterraner Pastasalat
mit Mozzarella, getrocknete Tomaten, Basilikum, Ruccola

Honigmelone im Tirolerschinkenmantel

Vitello Tonnato

vom Grill:

Chili-Lachs

Salsiccia piccante

mediterran marinierte Putensteaks

Rumpsteaks vom argentinischen Angusrind

Halloumi mit mediterranen Kräutern und Knoblauch-Olivenöl

Maiskolben

gebratenes mediterranes Gemüse

gebratene Rosmarinkartoffeln

Sourcreme, Aioli, Dijonsenf, Barbecuesauce
Steinofenbaguette, Sauerteigbrot

Dessert:

gegrillte Ananas mit Vanillesauce
Limoncello-Mascarponecreme

buffet
grill
dessert





zum Aperitif:
diverse Bruschette
Parmesansüppchen

vom Buffet:
Antipasti
mariniertes Gemüse / Schinkenvariation
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto
Bunte Salate mit Balsamico- und Mango-Chilidressing
Tomatenbrotsalat
Cesars Salat mit Bio-Ei, Rauchlachs
und hausgemachten Croutons
Tortilla mit Pinienkernen und getrockneten Tomate
Vitello Tonnato

aus der offenen Küche (Auswahl):

Garnelen-Spieße an Rosmarin-Chiliöl mit Aioli
Chili-Lachsfilet auf Wokgemüse
Zanderfilet auf Balsamicolinsen
Ministeaks vom Angusrind mit Balsamicozwiebeln
Hähnchenspiess auf Mango-Chili-Sauce
Schweinefilet im Speckmantel mit Ziegenkäse und Honig gratiniert
Entenbrust mit sizilianischer Orangensauce
gebratene Bio-Pilze mit Alta Mura Brot
Curry von Bunten Gemüsen mit Jasminreis
Steinpilzravioli mit Salbeibutter
Schafskäseravioli mit Tomatensugo

Dessert
Torta die Mele (toskanischer Apfelkuchen)
mit Vanilleeis
Waldbeer-Mascarponecreme

optional:
Käseauswahl mit Feigen-Senf
Mitternachtssnack: Loretta's Currywurst

Flying-Buffet

