



Menuvorschläge ab 10 Personen www.pizzeria-hofmatt.ch 041 320 34 34 1

Menuvorschläge 2020

Menu 14

Schwein 55.— Kalb 64.—

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella und Rosmarin

Nüsslisalat mit Ei und Speckwürferli an Frenchdressing

Saltimbocca milanese, Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei,
dazu Weisswein-Parmesan-Risotto und Gemüse garnitur

Duett von Tiramisu mit Amaretto und
Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren

Menu 15

Schwein 57.— Kalb 66.—

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella und Rosmarin

Nüsslisalat mit gebratenen Steinpilzen an Balsamico Dressing

Piccata Veronese, Schweinsschnitzel in Ei und Käse gebacken,
dazu Weisswein-Parmesan-Risotto und Gemüse garnitur

Duett von Schokoladenmousse mit Himbeersauce und Rahm
und Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Passoa-Liquer

Menu 16

57.—

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella und Rosmarin

Gemischte, grüne Blattsalate garniert mit Mais, Tomaten und Karotten

Luzerner Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter
dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Gemüse garnitur

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm

Menu 17

63.—

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella und Rosmarin

Nüsslisalat mit Ei und Speckwürferli an Frenchdressing

Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ vom schweizer Weiderind
an Paprikarahmsauce mit Peperoni und Champignons, dazu Butterreis

Duett von Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker
und Zitronensorbet mit Limoncello

Menu 18

65.—

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella und Rosmarin

Gemischte, grüne Blattsalate garniert mit Mais, Tomaten und Karotten

Scaloppine al limone, Kalbsschnitzel mit Olivenöl und Zitrone
dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Gemüse garnitur

Duett von Tiramisu mit Amaretto und
Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren

Menu 19

8 Tage vor dem Anlass / ab 25 Personen

61.—

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella und Rosmarin

Nüsslisalat mit Ei und Speckwürferli an Frenchdressing

Rindsschmorbraten in kräftiger Rotweinsauce
dazu Kartoffelstock und Gemüse garnitur

Duett von Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker
und Zitronensorbet mit Limoncello

Menu 20

Sept - Okt

65.—

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella und Rosmarin

Nüsslisalat mit Ei und Speckwürferli an Frenchdressing

Rehgeschnetzeltes an Apfel-Calvados-Wildrahmjus
dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Kastanien

Coupe Nesselrode, Vermicelles mit Vanilleglace, Meringues und Rahm

Menu 22

79.—

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella und Rosmarin

Gemischte, grüne Blattsalate garniert mit Mais, Tomaten und Karotten

Gebratenes „swiss-veal“ Kalbssteak an Morchelrahmsauce
dazu Kartoffelkroketten und Saisongemüse

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm

Mineralwasser

1 Liter mit und ohne Kohlensäure 9.80

Hahnenwasser

1 Liter Grandewasser 6.00

Kaffee und Espresso

Ticino und Franco 4.70

Herkunftsbezeichnung

Kalbfleisch:

„swiss veal“ Schweizer Tierhaltung mit Kleinbeständen aus regionalen Berggebieten

Schweinefleisch:

„Origine“ aus Luzerner Tierhaltung

Poulet und Geflügel: Schweiz

Rindfleisch: Schweizer Weide-Rind

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% MWST.

Oeffnungszeiten

Dienstag bis Samstag, 11.30 bis 23.00 Uhr

für Traueressen ab 11.00 Uhr

für Bankette bis 24.00 Uhr

späteste check-out-Zeit für Anlässe am Mittag: 16.00 Uhr

Kontakt

Rene Walker, Restaurant Hofmatt, Hofmattweg 6, 6010 Kriens, 041/320 34 34 www.pizzeria-hofmatt.ch mail: waresta@bluewin.ch