



Menuvorschläge www.pizzeria-hofmatt.ch 041 320 34 34

Kriens, im Sommer 2020

all inclusive 2020

Sehr geehrter Gast

Sie haben ein festes Budget für Ihre Firmen- oder Weihnachtsfeier ? Sie sind dabei, eine Klassenzusammenkunft zu organisieren ? Dann haben wir genau das Richtige für Sie. Wählen Sie einfach aus unseren all-inclusive-Angeboten was Ihnen gefällt. Auf Wunsch sind wir Ihnen dabei gerne mit unserer Erfahrung behilflich.

Wir bitten Sie, uns das ausgewählte Menu spätestens eine Woche vor dem Anlass mitzuteilen. Dazu hilft es uns in der Planung Ihres Anlasses, wenn wir – sofern möglich – eine möglichst genaue Zahl der Gäste erhalten.

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unseren Angeboten. Wir würden uns freuen, wenn wir Sie bei uns in der «Hofmatt» bewirten dürften. Wir tun in Küche und Service alles, damit unsere Gäste in der «Hofmatt» genussvolle und entspannte Momente im Kreis guter Freunde erleben können.

Wir freuen uns, Sie bald bei uns in der «Hofmatt» begrüßen zu dürfen.

Freundliche Grüsse

Rene und Soledade Walker
mit dem gesamten «Hofmatt»-Team

Alle Preise verstehen sich inkl. MWSt.

Ristorante Pizzeria Hofmatt
Hofmattweg 6
6010 Kriens



all inclusive

Ab 6 Personen – Angebot 1

Menu

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum
dazu Bündner Rohschinken gehobelt

Nüsslisalat mit Ei und Speckwürfeli an Frenchdressing

Saltimbocca veronese
Luzerner Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei
dazu Weisswein-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

vegetarisch:

Auberginen-Piccata mit Weisswein-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

Duett von Tirami-su mit Kaffee und Amaretto und
Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren, Amaretto-Bisquit

Preis

89.— pro Person
98.— pro Person mit Kalbfleisch

Getränke a discretion

Zum Aperò: Prosecco Serarossa
Hofmatt Hauswein weiss: Anselmi bianco di Veneto
Hofmatt Hauswein rot: Primitivo di Manduria Puglia igt
Bier: Eichhof Lager vom Fass
Mineralwasser mit Kohlensäure, Süssgetränke nach Wahl
Kaffee und Espresso

All inclusive Angebote sind gültig von 11.30 bis 15.00 Uhr und von 18.00 bis 22.45 Uhr.
Alle Bestellungen ausserhalb dieser Zeiten werden nach Verbrauch separat verrechnet.



all inclusive

Ab 6 Personen – Angebot 2

Menu

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum
dazu Bündner Rohschinken gehobelt

Bunter Blattsalat mit gebratenen Champignons
und Speck an Balsamico-Dressing

Piccata piemontese
Luzerner Schweinsschnitzel in Ei und Käse gebacken
dazu Weisswein-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

vegetarisch:

Auberginen-Piccata mit Weisswein-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

Duett von Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker
und Zitronensorbet mit Limoncello, Amaretto-Bisquit

Preis 89.— pro Person
98.— pro Person mit Kalbfleisch

Getränke a discretion Zum Aperio: Prosecco Serarossa
Hofmatt Hauswein weiss: Anselmi bianco di Veneto
Hofmatt Hauswein rot: Primitivo di Manduria Puglia igt
Bier: Eichhof Lager vom Fass
Mineralwasser mit Kohlensäure, Süssgetränke nach Wahl
Kaffee und Espresso

All inclusive Angebote sind gültig von 11.30 bis 15.00 Uhr und von 18.00 bis 22.45 Uhr.
Alle Bestellungen ausserhalb dieser Zeiten werden nach Verbrauch separat verrechnet.



all inclusive

Ab 6 Personen – Angebot 3

Menu

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum
dazu Bündner Rohschinken gehobelt

Gemischte, grüne Blattsalate, garniert mit Karotten, Süssmais
und Cherry-Tomaten, italian- oder french-Dressing

Luzerner Schweinssteak gebraten
mit Steinpilzrahmsauce
dazu panierte Kartoffelkroketten und Tagesgemüse

vegetarisch:

Auberginen-Piccata mit Weisswein-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm

Preis 89.— pro Person

Getränke a discretion Zum Aperò: Prosecco Serarossa
Hofmatt Hauswein weiss: Anselmi bianco di Veneto
Hofmatt Hauswein rot: Primitivo di Manduria Puglia igt
Bier: Eichhof Lager vom Fass
Mineralwasser mit Kohlensäure, Süssgetränke nach Wahl
Kaffee und Espresso

All inclusive Angebote sind gültig von 11.30 bis 15.00 Uhr und von 18.00 bis 22.45 Uhr.
Alle Bestellungen ausserhalb dieser Zeiten werden nach Verbrauch separat verrechnet.



all inclusive

Ab 6 Personen – Angebot 4

Menu

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum
dazu Bündner Rohschinken gehobelt

Nüsslisalat mit Ei und Brotcroustons an Frenchdressing

Scaloppine al Limone
Kalbsschnitzel gebraten mit Olivenöl und Zitrone
dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

vegetarisch:

Auberginen-Piccata mit Weisswein-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

Duett von Schokoladenmousse mit Himbeersauce und Rahm
und Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Passoa-Liqueur, Amaretto-Bisquit

Preis 98.— pro Person

Getränke a discretion Zum Apero: Prosecco Serarossa
Hofmatt Hauswein weiss: Anselmi bianco di Veneto
Hofmatt Hauswein rot: Primitivo di Manduria Puglia igt
Bier: Eichhof Lager vom Fass
Mineralwasser mit Kohlensäure, Süssgetränke nach Wahl
Kaffee und Espresso

All inclusive Angebote sind gültig von 11.30 bis 15.00 Uhr und von 18.00 bis 22.45 Uhr.
Alle Bestellungen ausserhalb dieser Zeiten werden nach Verbrauch separat verrechnet.



all inclusive

Ab 6 Personen – Angebot 5

Menu

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum
dazu Bündner Rohschinken gehobelt

Bunter Blattsalat mit gebratenen Steinpilzen an Balsamico-Dressing

Brasato al Merlot
Rindsschmorbraten in kräftiger Merlot-Sauce, Jäbergarnitur
dazu Bramata-Polenta und Tagesgemüse

vegetarisch:

Auberginen-Piccata mit Weisswein-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

Duett von Tiramisu mit Kaffee und Amaretto
und Zwetschgensorbet mit Vieille prune, Amaretto-Bisquit

Preis 98.— pro Person

Getränke a discretion Zum Aperio: Prosecco Serarossa
Hofmatt Hauswein weiss: Anselmi bianco di Veneto
Hofmatt Hauswein rot: Primitivo di Manduria Puglia igt
Bier: Eichhof Lager vom Fass
Mineralwasser mit Kohlensäure, Süssgetränke nach Wahl
Kaffee und Espresso

All inclusive Angebote sind gültig von 11.30 bis 15.00 Uhr und von 18.00 bis 22.45 Uhr.
Alle Bestellungen ausserhalb dieser Zeiten werden nach Verbrauch separat verrechnet.