



Kriens, im Frühling 2021

Menuvorschläge 2021 Traueranlass

Sehr geehrter Gast

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unseren Menuvorschlägen. 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 bitten Sie, das einheitlich für die ganze Gesellschaft ausgewählte Menu spätestens vier Tage vor dem Anlass mitzuteilen. Dazu hilft es uns in der Planung Ihres Anlasses, wenn wir eine möglichst genaue Zahl der Gäste erhalten. Wir empfehlen beim Traueranlass die Gäste persönlich mittels Leidzirkular zum Leidmahl einzuladen. Eine mündlich nachgefragte Zusage oder eine Rückantwortkarte erleichtern Ihnen die Kalkulation für eine möglichst genaue Gästeanzahl.

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 in Schweizer Franken inkl. MWSt.

Ristorante Pizzeria Hofmatt
Hofmattweg 6
6010 Kriens



Menu 1

bis 60 Personen

INSALATA VERDE

gemischte, grüne Blattsalate an french-Dressing

SALTIMBOCCA VERONESE

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

Mini Tirami-sú mit Amaretto

Menu 2

bis 40 Personen

INSALATA VERDE

gemischte, grüne Blattsalate an french-Dressing

PICCATA PIEMONTESE

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

Mini Panna cotta mit Himbeersauce

Menu 3

ab 30 bis 60 Personen

INSALATA VERDE

gemischte, grüne Blattsalate an french-Dressing

KALBSVORESSEN GROSSMUTTERART

Kalbsvoressen Grossmutterart

dazu Kartoffelstock und Tagesgemüse

Mini Crema catalana mit Kruste von braunem Zucker

Preise für Menu 1-2

39.00 Menu komplett

34.50 ohne Dessert

48.00 mit Kalbfleisch

43.50 mit Kalbfleisch ohne Dessert

Menu 3

45.00 Menu komplett

40.50 ohne Dessert



Menu 4

bis 60 Personen

INSALATA VERDE

gemischte, grüne Blattsalate an french-Dressing

LUZERNER CHÜGELIPASTETLI

mit Kalbsbrät und Champignons an Rahmsauce
dazu Butterreis und Tagesgemüse

Mini Tiramisú mit Amaretto

Menu 5

ab 30 bis 60 Personen

INSALATA VERDE

gemischte, grüne Blattsalate an french-Dressing

BRASATO AL ROSMARINO

Schweinhalsbraten an Rosmarinjus
dazu Kartoffelstock und Tagesgemüse

Mini Panna cotta mit Himbeersauce

Menu 6

bis 60 Personen

Oktober bis März

INSALATA VERDE

gemischte, grüne Blattsalate an french-Dressing

BRASATO AL MERLOT

Rindsschmorbraten in kräftiger Merlotsauce
dazu Kartoffelstock oder Weissweinsrisotto und Tagesgemüse

Mini Crema catalana mit Kruste von braunem Zucker

Preise für Menu 4-5

38.00 Menu komplett

33.50 ohne Dessert

Menu 6

47.00 Menu komplett

42.50 ohne Dessert

Vorspeisen

INSALATA VERDE gemischte, grüne Blattsalate an italian- oder french-Dressing	7.50
INSALATA VERDE SPECIALE gemischte, grüne Blattsalate, garniert mit Karotten, Süssmais und Cherry-Tomaten an italian- oder french-Dressing	8.50
ISALATA MISTA Gemischter Salat mit Karotten, Gurken, Süssmais, Peperoni tricolore Cherry-Tomaten und gemischten Blattsalaten, Dressing nach Wahl	10.50
NÜSSLISALAT MIMOSA Nüsslisalat mit Ei und Brotroutons an french dressing	12.50
NÜSSLISALAT MIMOSA SPECIALE Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck an french dressing	13.50
MOZZARELLA DI BUFFALO ALLA CAPRESE Mozzarella di buffalo mit Cherry-Tomaten, Rucola, Basilikum, Parmesan, Balsamico und Olivenöl	14.50
CARPACCIO VENEZIANA Rindscarpaccio mit Parmesansplittern, Rucola, Zitrone, Balsamico und Olivenöl	18.50
MOZZARELLA DI BUFFALO E PROSCIUTTO Mozzarella di buffalo mit Bündner Rohschinken, Parmesansplittern Cherry-Tomaten und Rucola, Olivenöl und Balsamico	17.50

Suppen

BRODO ALLE VERDURE E SHERRY Bouillon mit Gemüsejulienne und Sherry	7.50
ZUPPA DI POMODORO Tomatensuppe mit Basilikum	7.50
ZUPPA AI PORCINI Steinpilzsuppe	7.50

Desserts

Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren	Mini 4.50	8.00
Tirami-su mit Espresso und Amaretto	Mini 4.50	8.00
Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker	Mini 4.50	8.00
Hausgemachter, lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm		12.00
Duett von Tirami-su mit Kaffee und Amaretto und Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren, Amaretto-Bisquit		11.00
Duett von Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren und Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Passoa-Liquer, Amaretto-Bisquit		11.00
Duett von Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker und Zitronensorbet mit San bitter, Amaretto-Bisquit		11.00
Duett von Tirami-su mit Kaffee und Amaretto und Zwetschgensorbet mit Vieille prune, Amaretto-Bisquit		11.00
Eiskaffee mit Espresso und Kaffeelikör	klein 7.50	10.00
Coupe Romanoff (Frühling / Sommer) Vanille-Glace mit marinierten Erdbeeren und Rahm	klein 7.50	10.00
Coupe Danmark, Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm	klein 7.50	10.00
Zitronensorbet mit Wodka	klein 8.50	11.00
Mango-Passionsfruchtsorbet mit Passoa-Liqueur	klein 8.50	11.00
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	klein 8.50	11.00



Vegetarische Alternative bei Traueranlässen

Die vegetarische Alternative muss nicht vorbestellt werden. Wir servieren einen Gemüseteller mit der Stärkebeilage des gewählten Menüs.

Mineralwasser

1 Liter mit und ohne Kohlensäure 9.80

Hahnenwasser

1 Liter Grandewasser 5.00

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

Bestellung / Verrechnung

Wir gewähren eine Toleranz von 10% der Anzahl bestellter Menüs. Alle weiteren fehlenden Menüs werden zu 100% verrechnet.

Oeffnungszeiten

Dienstag bis Samstag, 11.30 – 14.00 / 18.00 – 23.00 Uhr

für Bankette:

am Mittag: 11.00 bis 15.00 Uhr

am Abend: 18.00 bis 23.00 Uhr

Kontakt

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