

Kriens, im Herbst 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 7 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

INSALATA VERDE

gemischte, grüne Blattsalate garniert an french-Dressing

SALTIMBOCCA VERONESE

Luzerner Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei
dazu Prosecco-Risotto und Tagesgemüse

kleines Tiramisú mit Amaretto

40.00 Menu komplett

34.50 ohne Dessert

49.00 mit Kalbfleisch

43.50 mit Kalbfleisch ohne Dessert

Menu 2

INSALATA VERDE

gemischte, grüne Blattsalate garniert an french-Dressing

PICCATA PIEMONTESE

Luzerner Schweinsschnitzel in Ei und Käse gebacken
dazu Prosecco-Risotto und Tagesgemüse

kleines Panna cotta mit Himbeersauce

40.00 Menu komplett

34.50 ohne Dessert

49.00 mit Kalbfleisch

43.50 mit Kalbfleisch ohne Dessert

Menu 3

ab 25 Personen

INSALATA VERDE

gemischte, grüne Blattsalate, garniert an french-Dressing

KALBSVORESSEN GROSSMUTTERART

Kalbsvoren Grossmutterart
dazu Kartoffelstock und Tagesgemüse

kleine Crema catalana mit Kruste von braunem Zucker

46.00 Menu komplett

40.50 ohne Dessert

Menu 4

INSALATA VERDE
gemischte, grüne Blattsalate garniert an french-Dressing

LUZERNER CHÜGELIPASTETLI
mit Kalbsbrät und Champignons an Rahmsauce
dazu Butterreis und Tagesgemüse

kleines Tirami-sú mit Amaretto

39.00 Menu komplett

33.50 ohne Dessert

Menu 5

INSALATA VERDE
gemischte, grüne Blattsalate garniert an french-Dressing

RAGOUT DI PETTO DI POLLO STROGANOFF
Ragout von Schweizer Pouletbrust „Stroganoff“
an Paprikarahmsauce mit Peperoni
und Champignons im Reising

kleines Panna cotta mit Himbeersauce

39.00 Menu komplett

33.50 ohne Dessert

Menu 6

September bis März

INSALATA VERDE
gemischte, grüne Blattsalate garniert an french-Dressing

BRASATO AL MERLOT
Rindsschmorbraten in kräftiger Merlotsauce
dazu Kartoffelstock und Tagesgemüse

kleine Crema catalana mit Kruste von braunem Zucker

48.00 Menu komplett

42.50 ohne Dessert

Aufpreis für alternative Vorspeisen

Salate

INSALATA MISTA Gemischter Salat mit Karotten, Gurken, Süssmais, Peperoni tricolore Cherry-Tomaten und gemischten Blattsalaten, Dressing nach Wahl	3.00
NÜSSLISALAT MIMOSA Nüsslisalat mit Ei an french dressing	4.00
NÜSSLISALAT MIMOSA SPECIALE Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck an french dressing	5.00
NÜSSLISALAT AI PORCINI Nüsslisalat mit gebratenen Steinpilzen an Balsamico-Dressing	7.00

Suppen

BRODO ALLE VERDURE E SHERRY Bouillon mit Gemüse-Julienne und Sherry	2.00
BRODO ALLE VERDURE E PORTO Bouillon mit Gemüse-Julienne und Portwein	2.00
ZUPPA DI POMODORO Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum	2.00
ZUPPA AI PORCINI Steinpilzsuppe mit Rahmhaube	3.00
ZUPPA DI ZUCCA (Herbst / Winter) Kürbissuppe mit Kokosmilch, Ingwer und Rahmhaube garniert mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	3.00
VELLUTATA DI ASPARAGI (Frühling / Sommer) Spargelcremesuppe mit Weisswein und Spargelspitzen	3.00

Desserts

Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren	klein 5.50	8.00
Tirami-su mit Espresso und Amaretto	klein 5.50	8.00
Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker	klein 5.50	8.00
Schokoladenmousse mit Himbeersauce und Rahm	klein 5.50	8.00
Mango-Passionsfruchtsorbet mit San bitter	klein 5.50	9.00
Zitronensorbet mit San bitter	klein 5.50	9.00
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



Vegetarische Alternative bei Traueranlässen

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

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 Menus. Alle weiteren fehlenden Menus werden zu 100% verrechnet.

Zahlung

Barzahlung / Kredit-Karte (keine Amexco)

Bei Anlässen über 40 Personen benötigen wir eine Anzahlung. Berechnung: 80% der reservierten Personenzahl x Menüpreis pro Person = Summe der Anzahlung

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