



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

Mittagessen für Gruppen

Kriens, im Herbst 2021

Menüvorschläge 2022 / Mittagessen für Gruppen

Sehr geehrter Gast

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unseren Menüvorschlägen. 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 ausgewählte Menu spätestens 5 Tage vor dem Anlass mitzuteilen. Dazu hilft es uns in der Planung Ihres Anlasses, wenn wir – sofern möglich – eine möglichst genaue Zahl der Gäste erhalten.

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 Tirami-sú mit Amaretto

39.00 Menu komplett

34.00 ohne Dessert

49.00 mit Kalbfleisch

44.00 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 und Waldbeeren

39.00 Menu komplett

34.00 ohne Dessert

49.00 mit Kalbfleisch

44.00 mit Kalbfleisch ohne Dessert

Menu 3

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 und Tagesgemüse

kleines Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren

39.00 Menu komplett

34.00 ohne Dessert

49.00 mit Kalbfleisch

44.00 mit Kalbfleisch ohne Dessert

Menu 4

INSALATA VERDE

gemischte, grüne Blattsalate, garniert an french-Dressing

SCALOPPINE ALLA BOSCAIOLA

Schweinsrahmschnitzel an Champignonsrahmsauce
dazu Butternudeln und Tagesgemüse

kleine Crema catalana mit Kruste von braunem Zucker

39.00 Menu komplett

34.00 ohne Dessert

49.00 mit Kalbfleisch

44.00 mit Kalbfleisch ohne Dessert

Menu 5

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

43.00 ohne Dessert

Menu 6

INSALATA VERDE

gemischte, grüne Blattsalate garniert an french-Dressing

SCALOPPINE AL LIMONE

Schweizer Kalbsschnitzel gebraten, mit Olivenöl und Zitrone
dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

kleines Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren

48.00 Menu komplett

43.00 ohne Dessert

Menu 7

INSALATA VERDE
gemischte, grüne Blattsalate garniert an french-Dressing

PETTO DI POLLO FIRENZE
Schweizer Pouletbrust auf Orangensauce
dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

kleines Tirami-sú mit Amaretto

39.00 Menu komplett

34.00 ohne Dessert

Menu 8

INSALATA VERDE
gemischte, grüne Blattsalate garniert an french-Dressing

BISTECCA DI MAIALE LUCCULLUS
Luzerner Schweinssteak vom Nierstück mit hausgemachter Kräuterbutter
dazu Pommes frites und Tagesgemüse

kleine Crema catalana mit Kruste von braunem Zucker

44.00 Menu komplett

39.00 ohne Dessert

Menu 9

INSALATA VERDE
gemischte, grüne Blattsalate garniert an french-Dressing

BISTECCA DI MAIALE VERONELLI
Luzerner Schweinssteak vom Nierstück
mit Steinpilzrahmsauce oder grüner Pfeffersauce
dazu panierte Kartoffelkroketten oder Pommes frites und Tagesgemüse

kleines Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren

46.00 Menu komplett

41.00 ohne Dessert

Aufpreis für alternative Vorspeisen

Salate

INSALATA MISTA Gemischte, grüne Blattsalate und gemischte Gemüsesalate italian- oder french-Dressing nach Wahl	4.00
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 (Herbst / Winter) 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

Aufpreis für alternative Desserts

Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren	Portion	3.00
Tirami-su mit Espresso und Amaretto	Portion	3.00
Mango-Passionsfruchtsorbet mit San bitter		3.00
Zitronensorbet mit San bitter		3.00
Duett von Tirami-su mit Kaffee und Amaretto und Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren, Amaretto-Bisquit		6.00
Duett von Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren und Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Passoa-Liquer, Amaretto-Bisquit		6.00
Duett von Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker und Zitronensorbet mit San bitter, Amaretto-Bisquit		6.00
Duett von Tirami-su mit Kaffee und Amaretto und Zwetschgensorbet mit Vieille prune, Amaretto-Bisquit		6.00
Eiskaffee mit Espresso und Kaffeelikör		4.00
Coupe Romanoff (Frühling / Sommer) Vanille-Glace mit marinierten Erdbeeren und Rahm		4.00
Coupe Danmark, Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm		4.00
Zitronensorbet mit Wodka		5.00
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune		5.00

all inclusive

Ab 12 Personen – Angebot 1

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

Saltimbocca milanese
Luzerner Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei
dazu Safran-Risotto und Tagesgemüse

vegetarisch:

Auberginen-Piccata mit Safran-Risotto und Tagesgemüse

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

Basis-Preis 95.00 pro Person, mit Kalbfleisch + 9.00

Getränke a discretion Zum Aperio: Prosecco Serarossa, Villotta di Chions,
Veneto

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
22.30 Uhr. Alle Bestellungen ausserhalb dieser Zeiten werden nach Verbrauch
separat verrechnet.

all inclusive

Ab 12 Personen – Angebot 2

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

Piccata piemontese

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

vegetarisch:

Auberginen-Piccata mit Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

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

Basis-Preis 95.00 pro Person, mit Kalbfleisch + 9.00

Getränke a discretion Zum Aperio: Prosecco Serarossa, Villotta di Chions, Veneto

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 22.30 Uhr. Alle Bestellungen ausserhalb dieser Zeiten werden nach Verbrauch separat verrechnet.



Mineralwasser

1 Liter mit und ohne Kohlensäure 9.80

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 bitten um die Meldung der definitiven Personenzahl bis 3 Tage vor dem Anlass. Nicht gemeldete, überzählige Menus werden zu 100% verrechnet.

Zahlung

Barzahlung

Kredit-Karte (keine Amexco)

Banküberweisung: IBAN CH34 0483 5095 3596 0100 0

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