



Menuvorschläge [www.pizzeria-hofmatt.ch](http://www.pizzeria-hofmatt.ch) 041 320 34 34

**Traueranlass**

---

Kriens, im Frühling 2022

## **Menuvorschläge 2022 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 5 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 Tirami-sú mit Amaretto

39.00 Menu komplett  
34.00 ohne Dessert  
52.00 mit Kalbfleisch  
47.00 mit Kalbfleisch ohne Dessert

## Menu 2

bis 30 Personen

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  
52.00 mit Kalbfleisch  
47.00 mit Kalbfleisch ohne Dessert

## Menu 3

ab 30 Personen

INSALATA VERDE  
gemischte, grüne Blattsalate, garniert an french-Dressing  
\*\*\*

KALBSVORESSEN GROSSMUTTERART  
Kalbsvoressen an kräftigem Kalbsjus mit Zwiebeln, Champignons und Croutons  
dazu Kartoffelstock und Tagesgemüse  
\*\*\*

kleine Crema catalana mit Kruste von braunem Zucker

46.00 Menu komplett  
41.00 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 Tiramisú mit Amaretto

39.00 Menu komplett

34.00 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 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 6

ab 30 Personen Oktober bis Mai  
Bestellung bis spätestens 7 Tage vor dem Anlass

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

47.00 Menu komplett

42.00 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
Eiskaffee mit Espresso und Kaffeelikör		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 Zwetschgenorbet mit Vieille prune, Amaretto-Bisquit		6.00



## 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

### 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)

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](http://www.pizzeria-hofmatt.ch) mail: [waresta@bluewin.ch](mailto:waresta@bluewin.ch)