



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

Traueranlass

Kriens, im Herbst 2022

Menuvorschläge 2022 Traueranlass ab 15 Personen

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

33.00

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

33.00

Menu 3

ab 25 Personen

INSALATA VERDE
gemischte, grüne Blattsalate garniert an french-Dressing

Schweinskarreebraten aus dem Ofen
an Rosmarin-Jus
dazu Kartoffelstock und Tagesgemüse

33.00

Desserts

einheitlich für die ganze Gesellschaft

kleines Tiramisú mit Amaretto 6.50

kleines Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren 6.50

kleine Crema catalana mit Kruste von braunem Zucker 6.50

Menu 4

INSALATA VERDE
gemischte, grüne Blattsalate garniert an french-Dressing

LUZERNER CHÜGELIPASTETLI
mit Kalbsbrät und Champignons an Rahmsauce
dazu Butterreis und Tagesgemüse
mit Pommes frites: + 2.00 (bis 20 Personen möglich)

33.00

Menu 5

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

RAGOUT DI PETTO DI POLLO ALLA BOSCAIOLA
Schweizer Pouletbrust-Würfel gebraten an Champignonsramsauce
dazu Kartoffelstock und Tagesgemüse

33.00

Menu 6

INSALATA VERDE
gemischte, grüne Blattsalate garniert an french-Dressing

BRASATO AL MERLOT
Rindsschmorbraten in kräftiger Merlotsauce
dazu Kartoffelstock und Tagesgemüse

39.00

Desserts

einheitlich für die ganze Gesellschaft

kleines Tirami-sú mit Amaretto 6.50

kleines Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren 6.50

kleine Crema catalana mit Kruste von braunem Zucker 6.50

Salate und Vorspeisen

INSALATA VERDE gemischte, grüne Blattsalate, garniert mit italian- oder french-Dressing	7.50
INSALATA MISTA Gemischte, grüne Blattsalate und gemischte Gemüsesalate italian- oder french-Dressing nach Wahl	10.50
NÜSSLISALAT MIMOSA Nüsslisalat mit gehacktem Ei an french dressing	11.50
NÜSSLISALAT MIMOSA SPECIALE Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck an french dressing	12.50
NÜSSLISALAT AI PORCINI Nüsslisalat mit gebratenen Steinpilzen und Parmesan an Balsamico-Dressing	14.50
INSALATA VENEZIANA Kleines Salat-Bouquet mit Büffel-Mozzarella, Cherry-Tomaten, Bündner Rohschinken und Parmesan	14.50
MOZZARELLA DI BUFFALO ALLA CAPRESE Mozzarella di buffalo mit Cherry-Tomaten, Rucola, Basilikum, Parmesan, Balsamico und Olivenöl	13.50
MOZZARELLA DI BUFFALO E PROSCIUTTO Mozzarella di Buffalo mit Bündner Rohschinken, Cherry-Tomaten, Rucola und Parmesansplittern, Balsamico und Olivenöl	15.00
CARPACCIO AI ASPARAGI / Frühling (im Herbst / Winter mit Steinpilzen) Rindscarpaccio mit Spargelspitzen und Parmesansplittern, Zitrone, Balsamico und Olivenöl	17.00

Suppen

BRODO ALLE VERDURE E SHERRY Bouillon mit Gemüse-Julienne und Sherry	8.50
BRODO ALLE VERDURE E PORTO Bouillon mit Gemüse-Julienne und Sherry	8.50
ZUPPA DI POMODORO Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum	9.50
ZUPPA AI PORCINI (Sommer/Herbst/ Winter) Steinpilzcremesuppe mit Rahmhaube	10.50
VELLUTATA DI ASPARAGI (Frühling) Spargelcremesuppe mit Rahmhaube	10.50

Hauptgänge

Schwein:

SALTIMBOCCA VERONESE Luzerner Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse	29.00
PICCATA PIEMONTESE Luzerner Schweinsschnitzel in Ei und Käse gebacken dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse	29.00
SCALOPPINE DI MAIALE ALLA BOSCAIOLA Luzerner Schweinsschnitzel an Champignonsrahmsauce dazu Butternudeln und Tagesgemüse	28.00
BRASATO DI MAIALE AL FORNO CON ROSMARINO (ab 25 Personen) Schweinskarreebraten aus dem Ofen mit Rosmarin-Jus dazu Kartoffelstock und Tagesgemüse	28.00
BISTECCA DI MAIALE LUCCULLUS Luzerner Schweinssteak vom Nierstück mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes frites und Tagesgemüse	32.00
BISTECCA DI MAIALE VERONELLI Luzerner Schweinssteak vom Nierstück mit Steinpilzrahmsauce dazu Pommes frites und Tagesgemüse	35.00
Kalb:	
LUZERNER CHÜGELIPASTETLI mit Kalbsbrät und Champignons an Rahmsauce dazu Butterreis und Tagesgemüse	28.00
KALBSVORESSEN GROSSMUTTERART (ab 25 Personen) Kalbsvoren an kräftigem Kalbsjus mit Zwiebeln, Champignons und Croutons dazu Kartoffelstock und Tagesgemüse	32.00
SALTIMBOCCA BELLA ROMA Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse	36.00
PICCATA MILANESE Kalbsschnitzel in Ei und Käse gebacken dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse	36.00
SCALOPPINE AL LIMONE Schweizer Kalbsschnitzel gebraten, mit Olivenöl und Zitrone dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse	35.00
BISTECCA DI VITELLO PEPPONE Swiss-veal Kalbssteak gebraten mit Morchelrahmsauce oder Kräuterbutter dazu Pommes frites oder Kartoffelgratin und Tagesgemüse	45.00

Hauptgänge

Poulet:

PETTO DI POLLO FIRENZE Schweizer Pouletbrust auf Orangensauce dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse	27.00
--	-------

Rind:

BRASATO AL MERLOT (ab 25 Personen / Bestellung bis 7 Tage vor dem Anlass) Rindsschmorbraten in kräftiger Merlot-Sauce, Järgarnitur dazu Kartoffelstock oder gerührte Bramata-Polenta und Tagesgemüse	33.00
--	-------

Fisch:

FILETTO DI SALMONE AL BASILICO Lachsfilet gebraten an Basilikumrahmsauce dazu Prosecco-Risotto und Tagesgemüse	30.00
--	-------

Vegetarisch:

PICCATA DI MELANZANE (vegetarisch) Auberginen-Piccata, Auberginenscheiben in Ei und Käse gebacken dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse	27.00
--	-------

Risotto-Beilagen:

Im Frühling auf Wunsch: Spargel-Mascarpone-Risotto mit Prosecco und Parmesan	+ 2.00
Im Sommer, Herbst und Winter: Steinpilzrisotto mit Prosecco und Parmesan	+ 2.00
mit Safran-Risotto	+ 2.00

Zum Apero

Bruschetta mit Mozzarella, Tomaten, Basilikum und Parmesan	18.50
--	-------

Bündner Rohschinken-Plättli	19.50
-----------------------------	-------

Desserts

Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren	klein 6.50	8.50
Tirami-su mit Espresso und Amaretto	klein 6.50	8.50
Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker	klein 6.50	8.50
Mango-Passionsfruchtsorbet mit San bitter	klein 6.50	8.50
Zitronensorbet mit San bitter	klein 6.50	8.50
Zitronensorbet mit Wodka	klein 9.50	11.00
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	klein 9.50	11.00
Eiskaffee mit Espresso und Kaffeelikör	klein 7.50	9.50
Coupe Romanoff (Frühling / Sommer) Vanille-Glace mit marinierten Erdbeeren und Rahm	klein 7.50	9.50
Coupe Danmark, Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm	klein 7.50	9.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm		11.00
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

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

Rindfleisch: Schweizer Weide-Rind / Rindsfilet: Paraguay, Uruguay, Brasilien

Wild: Oesterreich / Schweiz

Lachs: Norwegen

Bestellung

Wir gewähren eine Toleranz von 20% der Anzahl bestellter Menus.

Zusätzliche Rabatte

Bei einheitlichem 3-Gang-Menu:

ab 26 Personen: 5% auf den Menu-Preis, ab 46 Personen: 7% auf den Menu-Preis

Zahlung

Barzahlung / Kredit-Karte (keine Amexco)

Banküberweisung: IBAN CH34 0483 5095 3596 0100 0

Oeffnungszeiten

für Bankette:

am Mittag: 11.00 bis 16.00 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