

Menuvorschläge 2023 ab 10 bis 35 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.

1 – 16 Personen

Wählen Sie direkt am Anlass aus unserer a la carte und unserer Saisonkarte welche beide auf unserer Homepage ersichtlich sind.

Falls Sie gerne ein einheitliches Menu wünschen, dürfen Sie das gerne aus der vorliegenden Karte selber wählen und uns bis 5 Tage vor dem Anlass mitteilen.

17 – 35 Personen

Wählen Sie bitte ein einheitliches Menu aus dieser Karte mit einem vegetarischen Gericht als Variante und bestellen Sie dieses gerne bis 5 Tage vor dem Anlass bei uns – herzlichen Dank.

Gerne erwarten wir Ihre Mitteilung der definitiven Gästeanzahl bis 3 Tage vor dem Anlass.

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

Vorspeisen

INSALATA VERDE SPECIALE
gemischte, grüne Blattsalate, garniert mit italian- oder french-Dressing 8.50

RUCOLA CON GRANA PADANO
Rucola mit Balsamico, Olivenöl, Cherry-Tomaten und Grana Padano 11.50

MOZZARELLA DI BUFFALO ALLA CAPRESE
Mozzarella di buffalo mit Cherry-Tomaten, Rucola,
Basilikum, Grana Padano, Balsamico und Olivenöl 15.50

CARPACCIO VENEZIANA
Rindscarpaccio mit Grana Padano
Rucola, Zitrone, Balsamico und Olivenöl 19.50

ZUPPA DI POMODORO
Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum 9.50

ZUPPA AI PORCINI
Steinpilzsuppe mit Rahmhaube 10.50

Hauptgänge

Schwein:

SALTIMBOCCA VERONESE
Luzerner Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei, Marsala-Jus
dazu Weissweinsrisotto und Tagesgemüse 30.00

PICCATA PIEMONTESE
Luzerner Schweinsschnitzel in Ei und Käse gebacken, Marsala-Jus
dazu Weissweinsrisotto und Tagesgemüse 30.00

BISTECCA DI MAIALE LUCCULLUS
Luzerner Schweinssteak vom Nierstück mit hausgemachter Kräuterbutter
dazu Pommes frites und Tagesgemüse 34.00

Kalb:

SALTIMBOCCA BELLA ROMA
Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei, Marsala-Jus
dazu Weissweinsrisotto und Tagesgemüse 38.00

PICCATA MILANESE
Kalbsschnitzel in Ei und Käse gebacken, Marsala-Jus
dazu Weissweinsrisotto und Tagesgemüse 38.00

SCALOPPINE AL LIMONE
Schweizer Kalbsschnitzel gebraten, mit Olivenöl und Zitrone
dazu Weissweinsrisotto und Tagesgemüse 37.00

BISTECCA DI VITELLO TENERO (Bestellung ab 10 Portionen)
Swiss-veal Kalbssteak 250 Gr. mit gebratenen Steinpilzen auf Portwein-Jus,
dazu Safran-Risotto und Tagesgemüse 45.00

Poulet:

PETTO DI POLLO FIRENZE
Schweizer Pouletbrust gebraten, auf Orangensauce
dazu Weissweinsrisotto und Tagesgemüse 30.00

Hauptgänge

Rind:

BRASATO AL MERLOT (Bestellung ab 20 Portionen bis 10 Tage vor dem Anlass)
Rindsschmorbraten in kräftiger Merlot-Sauce, Järgarnitur
dazu gerührte Bramata-Polenta und Tagesgemüse 36.00

FILETTO DI MANZO PEPPONE (bis 8 Portionen)
Rindsfilet 200 Gr. gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter
dazu Pommes frites und Tagesgemüse 52.00

Vegetarisch:

PICCATA DI MELANZANE
Auberginen-Piccata, Auberginenscheiben in Ei und Käse gebacken
dazu Weissweinsrisotto und Tagesgemüse 29.00

GNOCCHI DELLA CASA
Kartoffelgnocchi mit gebratenen Steinpilzen, Cherry-Tomaten
und Rucola an Rahmsauce und Grana Padano 25.50

RISOTTO AI PORCINI
Weissweinsrisotto mit gebratenen Steinpilzen und Grana Padano 24.00

Risotto-Beilagen:

Safran-Risotto + 2.00

Steinpilz-Risotto + 2.00

Zum Apero

BRUSCHETTA HOFMATT **vegetarisch**
geschnittene Pizzetta mit Mozzarella und Cherry-Tomaten, pro Person 4.00

Desserts

	Klein	normal
Tirami-su mit Espresso und Amaretto	6.50	9.50
Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren	6.50	9.50
Crema catalana mit Kruste von braunem Zucker	6.50	9.50
Mango-Passionsfruchtsorbet mit San bitter	7.00	
Zitronensorbet mit San bitter	7.00	
Zitronensorbet mit Wodka	8.50	11.50
Zwetschgenorbet mit Vieille Prune	8.50	11.50
Eiskaffee mit Espresso und Kaffeelikör	7.50	10.50
Coupe Romanoff Vanille-Glace mit marinierten Erdbeeren und Rahm	7.50	10.50
Coupe Danmark, Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm	7.50	9.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm		12.50
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 Zwetschgenorbet mit Vieille prune, Amaretto-Bisquit		11.00



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, Irland

Wild: Ost-Europa / Schweiz

mitgebrachte Kuchen

Für das servieren von mitgebrachten Kuchen verrechnen wir Fr. 6.00 pro Person

Bestellung

Wir bitten Sie um die Meldung der definitiven Personenzahl bis 3 Tage vor dem Anlass.
Herzlichen Dank

Zahlung

Barzahlung / Kredit-Karte (keine Amexco)

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% MWST.

Oeffnungszeiten

für Bankette:

am Mittag: 11.30 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