



Menuvorschläge 2023 Traueranlass ab 10 bis 60 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

ab 10 bis 60 Personen

INSALATA VERDE
gemischte, grüne Blattsalate garniert
an french-Dressing

SALTIMBOCCA VERONESE
Luzerner Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei
auf Marsala-Jus
dazu Weissweinrisotto und Tagesgemüse

31.00

Menu 2

ab 10 bis 40 Personen

INSALATA VERDE
gemischte, grüne Blattsalate garniert
an french-Dressing

PICCATA PIEMONTESE
Luzerner Schweinsschnitzel in Ei und Käse gebacken
auf Marsala-Jus
dazu Weissweinrisotto und Tagesgemüse

33.00

Menu 3

ab 20 bis 60 Personen

INSALATA VERDE
gemischte, grüne Blattsalate garniert
an french-Dressing

LUZERNER CHÜGELIPASTETLI
Pastetli mit Kalbsbrät und Champignons an Rahmsauce
dazu Butterreis und Tagesgemüse
im Reising

32.00

Menu 4

ab 10 bis 60 Personen

INSALATA VERDE
gemischte, grüne Blattsalate garniert
an french-Dressing

BRASATO TICINELLO
Rindsschmorbraten vom Schweizer Weiderind
in kräftiger Merlot-Sauce
dazu Kartoffelstock und Tagesgemüse

37.00

Aufpreis pro Person für alternative Vorspeisen

Salate

INSALATA MISTA
Gemischte, grüne Blattsalate und gemischte Gemüsesalate
italian- oder french-Dressing nach Wahl 2.00

NÜSSLISALAT MIMOSA
Nüsslisalat mit gehacktem Ei an french dressing 5.00

Suppen

BRODO ALLE VERDURE E SHERRY
Bouillon mit Gemüse-Julienne und Sherry 2.00

ZUPPA DI POMODORO
Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum 2.00

ZUPPA AI PORCINI
Steinpilzsuppe mit Rahmhaube 2.00

Kalbfleisch

Swiss veal Kalbfleisch anstelle von Luzerner Schweine-Fleisch 9.00

Risotti

Safran-Risotto und Grana Padano 2.00

Zum Aperò

PIADINE vegetarisch
geschnittene Pizzetta mit Mozzarella 2.00

pro Person

Desserts einheitlich für die ganze Gesellschaft

	klein	Portion
Tirami-su mit Espresso und Amaretto	6.00	
Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren	6.00	
Crema catalana mit Kruste von braunem Zucker	6.00	
Mango-Passionsfruchtsorbet mit San bitter	6.00	
Zitronensorbet mit San bitter	6.00	
Coupe Danmark, Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm	7.00	
Duett von Tirami-su mit Kaffee und Amaretto und Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren, Amaretto-Bisquit		10.00
Duett von Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren und Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Passoa-Liquer, Amaretto-Bisquit		10.00
Duett von Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker und Zitronensorbet mit San bitter, Amaretto-Bisquit		10.00
Duett von Tirami-su mit Kaffee und Amaretto und Zwetschgensorbet mit Vieille prune, Amaretto-Bisquit		10.00



Vegetarische Alternative bei Traueranlässen

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

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

Zahlung

Barzahlung / Kredit-Karte (keine Amexco)

Oeffnungszeiten

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