

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 – 20 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 7 Tage vor dem Anlass mitteilen.

21 – 35 Personen

Wählen Sie bitte ein einheitliches Menu aus dieser Karte mit einem vegetarischen Gericht als Variante und bestellen Sie dieses gerne bis 7 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 Karotten, Mais und Cherry-Tomaten, mit italian- oder french-Dressing	9.00
NÜSSLISALAT MIMOSA Nüsslisalat mit gehacktem Ei an french dressing	13.00
NÜSSLISALAT AI PORCINI Nüsslisalat mit gebratenen Steinpilzen, italian-Dressing und Balsamico	17.00
MOZZARELLA DI BUFFALO ALLA CAPRESE Mozzarella di buffalo mit Cherry-Tomaten, Rucola, Basilikum, Grana Padano, Balsamico und Olivenöl	15.00
ZUPPA DI POMODORO Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum	9.00
ZUPPA AI PORCINI Steinpilzsuppe mit Rahmhaube	11.00
ZUPPA DI ZUCCA Kürbissuppe mit Kokosmilch, Ingwer und Rahmhaube	11.00

Hauptgänge

Schwein:

SALTIMBOCCA VERONESE

Luzerner Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei, Marsala-Jus
dazu Prosecco-Risotto mit Grana Padano und Tagesgemüse

29.00

PICCATA PIEMONTESE

Luzerner Schweinsschnitzel in Ei und Käse gebacken, Marsala-Jus
dazu Prosecco-Risotto mit Grana Padano und Tagesgemüse

29.00

BISTECCA DI MAIALE ALLA BOSCAIOLA

Luzerner Schweinssteak vom Nierstück an Champignonsrahmsauce
dazu Tagliatelle oder Pommes frites und Tagesgemüse

32.00

BISTECCA DI MAIALE PORCINI

Luzerner Schweinssteak vom Nierstück mit Steinpilzrahmsauce
dazu Tagliatelle oder Pommes frites und Tagesgemüse

35.00

Kalb:

SALTIMBOCCA BELLA ROMA

Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei, Marsala-Jus
dazu Weissweinsrisotto und Tagesgemüse

36.00

PICCATA MILANESE

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

36.00

SCALOPPINE AL LIMONE

Schweizer Kalbsschnitzel gebraten, mit Olivenöl und Zitrone
dazu Weissweinsrisotto und Tagesgemüse

36.00

BISTECCA DI VITELLO TENERO

Swiss-veal Kalbssteak 220 Gr. mit gebratenen Steinpilzen auf Portwein-Jus,
dazu Safran-Risotto und Tagesgemüse

44.00

Poulet:

PETTO DI POLLO FIRENZE

Schweizer Pouletbrust gebraten, auf Orangensauce
dazu Prosecco-Risotto mit Grana Padano und Tagesgemüse

29.00

Hauptgänge

Rind:

BRASATO TICINELLO (Bestellung bitte bis 5 Tage vor dem Anlass)
Rindsschmorbraten vom Schweizer Weiderind in kräftiger Merlot-Sauce,
Jäggarnitur dazu gerührte Bramata-Polenta und Tagesgemüse 34.00

FILETTO DI MANZO PEPPONE (bis 12 Personen)
Rindsfilet 220 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 Prosecco-Risotto mit Grana Padano und Tagesgemüse 28.00

GNOCCHI DELLA CASA
Kartoffelgnocchi mit gebratenen Steinpilzen, Cherry-Tomaten
und Rucola an Rahmsauce und Grana Padano 26.00

Risotto-Beilagen:

Safran-Risotto + 2.00

Steinpilz-Risotto + 2.00

Zum Aperero

BRUSCHETTA HOFMATT **vegetarisch**
geschnittene Pizzetta mit Mozzarella und Cherry-Tomaten, pro Person 3.00

PIADINE **vegetarisch**
geschnittene Pizzetta mit Mozzarella pro Person 2.00

Desserts

	klein	Portion
Tirami-su gemacht mit Espresso und Amaretto	6.00	9.00
Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren	6.00	9.00
Crema catalana mit Kruste von braunem Zucker	6.00	9.00
Mango-Passionsfruchtsorbet mit San bitter	6.90	9.00
Zitronensorbet mit San bitter	6.90	9.00
Zitronensorbet mit Wodka	10.00	13.00
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	10.00	13.00
Eiskaffee mit Espresso und Kaffeelikör	10.00	12.00
Coupe Nesselrode Vermicelles mit Vanille-Glace, Meringues und Rahm	10.00	12.00
Coupe Danmark, Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm	10.00	12.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm		12.00
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

Winter 2023

Menu

Zum Aperero:
Geschnittene Pizzette mit Mozzarella und Tomaten
Bündner Rohschinken gehobelt

INSALATA VERDE SPECIALE
Gemischte, grüne Blattsalate
garniert mit Karotten, Mais und Cherry-Tomaten
mit french- oder italian-Dressing nach Wahl

BISTECCA DI VITELLO TENERO
Swiss-veal Kalbssteak mit gebratenen Steinpilzen
auf Portwein-Jus
serviert mit Prosecco-Parmesan-Risotto
Pommes frites in Schüsseln auf dem Tisch
und Marktgemüse

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

Fr. 67.00 pro Person

all inclusive

Ab 10 Personen – Angebot

Menu

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum
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

Preis pro Person 95.00 mit Kalbfleisch 105.00

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

Ab 10 Personen – Angebot

Menu

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum
Bündner Rohschinken gehobelt

Gemischte, grüne Blattsalate, garniert mit Karotten, Süssmais
und Cherry-Tomaten, italian- oder french-Dressing

Brasato Ticinello

Rindsschmorbraten vom schweizer Weiderind
an kräftigem Merlot-Jus, dazu gerührte Bramata-Polenta
oder Steinpilzrisotto und Marktgemüse

Duett von Panna cotta mit Himbeersauce und Waldfrüchten
und Mango-Passionsfruchtsorbet mit Passoa-Liqueur

Preis pro Person 99.00

Getränke a discretion Zum Aperero: Prosecco Serarossa, Villotta di Chions,
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.



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. 8.1% MWST.

Oeffnungszeiten

für Bankette:

am Mittag: 11.30 bis 15.00 Uhr

am Abend:

18.00 bis 23.00 Uhr

Verlängerung:

250.00 pro
angebrochene Stunde
maximal bis 00.45 Uhr

Kontakt

Rene Walker, Restaurant Hofmatt, Hofmattweg 6, 6010 Kriens, 041/320 34 34 www.pizzeria-hofmatt.ch mail: waresta@bluewin.ch