

Menuvorschläge 2024 ab 10 bis 30 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 – 18 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.

19 – 30 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. Freitag und Samstag abend können wir Anlässe bis maximal 18 Personen entgegen nehmen – 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
CARPACCIO E PORCINI Rindscarpaccio mit gebratenen Steinpilzen, Grana Padano, Rucola, Zitrone, Balsamico und Olivenöl	24.00
CARPACCIO AI ASPARAGI Rindscarpaccio mit marinierten Spargelspitzen und Grana Padano, Zitrone, Balsamico und Olivenöl	22.00
ZUPPA AI PORCINI Steinpilzsuppe mit Rahmhaube	11.00
VELLUTATA DI ASPARAGI Spargelcremesuppe mit Spargelstückli und Rahmhaube	11.00
ZUPPA DI POMODORO Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum	10.00

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 und Tagesgemüse

32.00

BISTECCA DI MAIALE ALLE SPUGNOLE

Luzerner Schweinssteak vom Nierstück mit Morchelrahmsauce
dazu Tagliatelle und Tagesgemüse

35.00

Kalb:

SALTIMBOCCA BELLA ROMA

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

38.00

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 PRIMAVERA (Bestellung ab 10 Portionen)

Swiss-veal Kalbssteak 250 Gr. auf Portweinjus mit sautierten Morcheln
dazu Safranrisotto und Tagesgemüse

44.00

Poulet:

PETTO DI POLLO FIRENZE

Schweizer Pouletbrust gebraten, auf Orangensauce
dazu Weissweinsrisotto und Tagesgemüse

29.00

Hauptgänge

Rind:

BRASATO AL MERLOT (Bestellung ab 25 Portionen bis 7 Tage vor dem Anlass)
Rindsschmorbraten in kräftiger Merlot-Sauce, Järgergarnitur
dazu gerührte Bramata-Polenta oder Weissweinisotto und Tagesgemüse 34.00

FILETTO DI MANZO PRIMAVERA (bis 10 Personen)
Rindsfilet 220 Gr. gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter
dazu Pommes frites, grüne und weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise 52.00

Vegetarisch:

PICCATA DI MELANZANE
Auberginen-Piccata, Auberginenscheiben in Ei und Käse gebacken
dazu Weissweinisotto und Tagesgemüse 28.00

GNOCCHI PALERMO
Kartoffelgnocchi mit Spargeln, Cherry-Tomaten
und Rucola an Rahmsauce und Grana Padano 26.00

Risotto-Beilagen:

Spargel-Risotto mit Prosecco und Parmesan + 2.00
Safran-Risotto + 2.00
Grüne und weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise an Stelle von Tagesgemüse + 3.00

Zum Apero

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

PIADINE **vegetarisch**
geschnittene Pizzetta mit Mozzarella und Rosmarin pro Person 2.50

Desserts

	klein	normal
Tirami-su mit Espresso und Amaretto	6.90	9.00
Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren	6.90	9.00
Crema catalana mit Kruste von braunem Zucker	6.90	9.00
Mango-Passionsfruchtsorbet mit San bitter	7.50	9.50
Zitronensorbet mit San bitter	7.50	9.50
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 Romanoff Vanille-Glace mit marinierten Erdbeeren und Rahm	9.00	12.00
Coupe Danmark, Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm	9.00	12.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm		13.00
Duett von Tirami-su mit Kaffee und Amaretto und Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren, Amaretto-Bisquit		12.00
Duett von Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren und Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Passoa-Liquer, Amaretto-Bisquit		12.00
Duett von Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker und Zitronensorbet mit San bitter, Amaretto-Bisquit		12.00
Duett von Tirami-su mit Kaffee und Amaretto und Zwetschgensorbet mit Vieille prune, Amaretto-Bisquit		12.00

Frühling 2024

Menu

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

NÜSSLISALAT MIMOSA
Nüsslisalat mit gehacktem Ei
an french-Dressing

BISTECCA DI VITELLO PRIMAVERA
Swiss-veal Kalbssteak mit sautierten Morcheln
auf Portwein-Jus
serviert mit Prosecco-Parmesan-Risotto
Pommes frites in Schüsseln auf dem Tisch
dazu Marktgemüse

Duett von Erdbeeren mit Vanille-Glace
und Tirami-su

Fr. 74.00

all inclusive

Ab 10 Personen – Angebot

Menu

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum
Bündner Rohschinken gehobelt

Nüsslisalat Mimosa
Nüsslisalat mit gehackten Ei an 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 Erdbeeren und Himbeer-Coulis

Preis pro Person 98.00 mit Kalbfleisch 107.00

Getränke a discretion 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 Frühlings special

Ab 25 Personen – Angebot

Menu

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum
Bündner Rohschinken gehobelt

Nüsslisalat Mimosa
Nüsslisalat mit gehackten Ei an french-Dressing

Brasato Ticinello
Rindsschmorbraten vom schweizer Weiderind
an kräftigem Merlot-Jus, dazu Spargelrisotto
und Marktgemüse

Duett von Panna cotta mit Erdbeeren und Himbeer-Coulis
und Mango-Passionsfruchtsorbet mit Passoa-Liqueur

Preis pro Person 105.00

Getränke a discretion 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