

## 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 – 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 – 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 Samstagabend können wir Anlässe bis maximal 12 Personen entgegennehmen – 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
INSALATA MISTA gemischte, grüne Blattsalate mit gemischten Gemüsesalaten mit italian- oder french-Dressing	10.50
NÜSSLISALAT MIMOSA Nüsslisalat mit gehacktem Ei an french dressing	13.00
MOZZARELLA DI BUFFALO ALLA CAPRESE Mozzarella di buffalo mit Cherry-Tomaten, Rucola, Basilikum, Grana Padano, Balsamico und Olivenöl	15.00
CARPACCIO AI ASPARAGI Rindscarpaccio mit marinierten Spargelspitzen und Grana Padano, Zitrone, Balsamico und Olivenöl	22.00
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 Prosecco-Risotto und Tagesgemüse

36.00

---

### BISTECCA DI VITELLO PRIMAVERA (Bestellung ab 10 Portionen)

Swiss-veal Kalbssteak 250 Gr. auf Portweinjus mit sautierten Morcheln  
dazu Prosecco-Risotto und Spargeln Hollandaise

44.00

---

Poulet:

### PETTO DI POLLO FIRENZE

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

29.00

---

## Hauptgänge

Rind:

BRASATO AL MERLOT (Bestellung ab 25 Portionen bis 7 Tage vor dem Anlass)  
Rindsschmorbraten in kräftiger Merlot-Sauce, Jänergarnitur  
dazu gerührte Bramata-Polenta oder Weissweinrisotto und Tagesgemüse 35.00

---

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 Prosecco-Risotto 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-Risotto  
Pommes frites in Schüsseln auf dem Tisch  
dazu grüne und weisse Spargeln Hollandaise

\*\*\*

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](http://www.pizzeria-hofmatt.ch) mail: [waresta@bluewin.ch](mailto:waresta@bluewin.ch)