

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 – 14 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.

15 – 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 18 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 an italian- oder french-Dressing	9.00
INSALATA MISTA gemischte grüne Blatt- und Gemüsesalate an italian- oder french-Dressing Datterini-Tomaten, Karotten, Zucchetti und Mais	11.50
MOZZARELLA DI BUFFALO ALLA CAPRESE Mozzarella di buffalo mit Datterini-Tomaten, Rucola, Basilikum, Grana Padano, Balsamico und Olivenöl	16.00
CARPACCIO VENEZIANA Rindscarpaccio mit Grana Padano, Rucola, Zitrone, Balsamico und Olivenöl	19.00
MOZZARELLA E PROSCIUTTO CRUDO Mozzarella di buffalo mit Bündner Rohschinken und Grana Padano	19.00
ZUPPA AI PORCINI Steinpilzsuppe mit 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

35.00

PICCATA PIEMONTESE

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

35.00

BISTECCA DI MAIALE ALLA BOSCAIOLA

Luzerner Schweinssteak vom Nierstück an Steinpilzrahmsauce
dazu Tagliatelle und Tagesgemüse

38.00

Kalb:

SALTIMBOCCA BELLA ROMA

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

44.00

PICCATA MILANESE

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

44.00

BISTECCA DI VITELLO ESTATE (Bestellung ab 10 Portionen)

Swiss-veal Kalbssteak 250 Gr. auf Portweinjus mit gebratenen Steinpilzen
dazu Safranrisotto und Tagesgemüse

48.00

Poulet:

PETTO DI POLLO FIRENZE

Schweizer Pouletbrust gebraten, auf Orangensauce
dazu Weissweinsrisotto und Tagesgemüse

33.00

Hauptgänge

Rind:

BRASATO AL MERLOT (Bestellung ab 25 Portionen bis 7 Tage vor dem Anlass)
Rindsschmorbraten in kräftiger Merlot-Sauce, Jägers garnitur
dazu gerührte Bramata-Polenta oder Weissweinsrisotto und Tagesgemüse 39.00

FILETTO DI MANZO TENERO (bis 10 Personen)
Rindsfilet 220 Gr. gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter
dazu Pommes frites, grüne und Tagesgemüse 52.00

Vegetarisch:

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

GNOCCHI ESTATE
Kartoffelgnocchi mit Zucchetti, Cherry-Tomaten
und Rucola an Rahmsauce und Grana Padano 26.00

Zum Apero

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

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

Desserts

	klein	normal
<hr/> Tirami-su mit Espresso und Amaretto	7.50	9.00
<hr/> Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren	7.50	9.00
<hr/> Crema catalana mit Kruste von braunem Zucker	7.50	9.00
<hr/> Mango-Passionsfruchtsorbet mit San bitter	7.50	9.50
<hr/> Zitronensorbet mit San bitter	7.50	9.50
<hr/> Zitronensorbet mit Wodka	10.00	13.00
<hr/> Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	10.00	13.00
<hr/> Eiskaffee mit Espresso und Kaffeelikör	10.00	12.00
<hr/> Coupe Danmark, Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm	9.00	12.00
<hr/> Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm		13.00
<hr/> Duett von Tirami-su mit Kaffee und Amaretto und Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren, Amaretto-Bisquit		12.00
<hr/> Duett von Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren und Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Passoa-Liquer, Amaretto-Bisquit		12.00
<hr/> Duett von Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker und Zitronensorbet mit San bitter, Amaretto-Bisquit		12.00
<hr/> Duett von Tirami-su mit Kaffee und Amaretto und Zwetschgensorbet mit Vieille prune, Amaretto-Bisquit		12.00

Sommer 2024

Menu

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

INSALATA MISTA
Gemischter Gemüse-und Blattsalat
an french-Dressing

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

Duett von Tirami-su
und Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit San bitter

Fr. 79.00



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. 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