



Menuvorschläge 2025 Traueranlass ab 10 bis 50 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. Eine modernere und gleichzeitig effiziente Methode ist die Einladung über Whats-up oder mail. Gerne erwarten wir die definitive Teilnehmerzahl bis 3 Tage vor dem Anlass – herzlichen Dank.

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 Weissweinisotto und Tagesgemüse

38.00

Menu 2

ab 20 bis 60 Personen

INSALATA VERDE
gemischte, grüne Blattsalate garniert
an french-Dressing

LUZERNER CHÜGELI-PASTETLI
Pastetli mit Kalbsbrät und Champignons
an Rahmsauce
dazu Butterreis und Tagesgemüse
mit Pommes frites +2.00 bis maximal 20 Personen

38.00

Menu 3

ab 20 bis 60 Personen

INSALATA VERDE
gemischte, grüne Blattsalate garniert
an french-Dressing

PETTO DI POLLO STROGANOFF
Schweizer Pouletbrust-Würfel gebraten
mit Peperoni und Champignons
an Paprikarahmsauce
dazu Kartoffelstock und Tagesgemüse

39.00

Menu 4

ab 10 bis 60 Personen
Bestellung bis 6 Tage vor dem Anlass

INSALATA VERDE
gemischte, grüne Blattsalate garniert
an french-Dressing

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

49.00

Vegetarische Alternative bei Traueranlässen

Die vegetarische Alternative muss nicht vorbestellt werden. Wir servieren einen Gemüseteller mit der Stärkebeilage des gewählten Menus. Bitte beim Service der Vorspeise beim Kellner direkt melden – herzlichen Dank

Aufpreis pro Person für alternative Vorspeisen

Salate

INSALATA MISTA Gemischte, grüne Blattsalate und gemischte Gemüsesalate italian- oder french-Dressing nach Wahl	3.00
--	------

Suppen

BRODO ALLE VERDURE E SHERRY Bouillon mit Gemüse-Julienne und Sherry	3.00
--	------

ZUPPA DI POMODORO Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum	3.00
---	------

ZUPPA AI PORCINI Steinpilzcremesuppe mit Rahmhaube	4.00
---	------

Kalbfleisch

Swiss veal Kalbfleisch anstelle von Luzerner Schweine-Fleisch	12.00
---	-------

Risotti

Safran-Risotto und Grana Padano	3.00
---------------------------------	------

Zum Aperò

PIADINE vegetarisch geschnittene Pizzetta mit Mozzarella und Rosmarin	pro Person	3.00
---	------------	------

Desserts einheitlich für die ganze Gesellschaft

	Klein	Portion
Tirami-su mit Espresso und Amaretto	7.50	9.50
Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren	7.50	9.50
Crema catalana mit Kruste von braunem Zucker	7.50	9.50
Mango-Passionsfruchtsorbet mit San bitter	7.50	
Zitronensorbet mit San bitter	7.50	
Coupe Danmark, Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm	7.90	
Duett von Tirami-su mit Kaffee und Amaretto und Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren, Amaretto-Bisquit		13.00
Duett von Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren und Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Passoa-Liquer, Amaretto-Bisquit		13.00
Duett von Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker und Zitronensorbet mit San bitter, Amaretto-Bisquit		13.00
Duett von Tirami-su mit Kaffee und Amaretto und Zwetschgensorbet mit Vieille prune, Amaretto-Bisquit		13.00



Vegetarische Alternative bei Traueranlässen

Die vegetarische Alternative muss nicht vorbestellt werden. Wir servieren einen Gemüseteller mit der Stärkebeilage des gewählten Menus. Bitte beim Service der Vorspeise beim Kellner direkt melden – herzlichen Dank

mitgebrachte Kuchen / Desserts

Für das servieren von mitgebrachten Desserts verrechnen wir Fr. 6.00 pro Person

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)

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1% MWST.

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