



## **Menuvorschläge 2025 Traueranlass ab 10 bis 80 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 bis 50 Personen

#### INSALATA VERDE

gemischte, grüne Blattsalate garniert an french-Dressing

\*\*\*

#### SALTIMBOCCA VERONESE

Luzerner Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei auf Marsala-Jus  
dazu Weissweirisotto und Tagesgemüse

35.00

### Menu 2 bis 50 Personen

#### INSALATA VERDE

gemischte, grüne Blattsalate garniert an french-Dressing

\*\*\*

#### PICCATA PIEMONTESE

Luzerner Schweinsschnitzel in Ei und Käse gebacken auf Marsala-Jus  
dazu Weissweirisotto und Tagesgemüse

35.00

### Menu 3 ab 30 bis 80 Personen

#### INSALATA VERDE

gemischte, grüne Blattsalate garniert an french-Dressing

\*\*\*

#### LUZERNER CHÜGELI-PASTETLI

Pastetli mit Kalbsbrät und Champignons an Rahmsauce  
dazu Butterreis und Tagesgemüse

37.00

### Menu 4 ab 20 bis 80 Personen

#### INSALATA VERDE

gemischte, grüne Blattsalate garniert an french-Dressing

\*\*\*

#### PETTO DI POLLO STROGANOFF

Schweizer Pouletbrust-Würfel gebraten  
mit Peperoni und Champignons an Paprikarahmsauce im Reis-Ring

37.00

### Menu 5 ab 40 bis 80 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 Weissweirisotto und Tagesgemüse

46.00

### 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

---

### Kalbfleisch

Swiss veal Kalbfleisch anstelle von Luzerner Schweine-Fleisch

15.00

---

### 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

Tirami-su mit Espresso und Amaretto	8.50
Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren	8.50
Crema catalana mit Kruste von braunem Zucker	8.50
Mango-Passionsfruchtsorbet mit Guave-Jus	8.50
Zitronensorbet mit Guave-Jus	8.50
Eiskaffee gemacht mit Espresso und Kaffeelikör	9.50
Eiskaffee mit Espresso und Kaffeelikör	9.50
Coupe Romanoff Mai bis Juli Vanille-Glace mit marinierten Erdbeeren und Rahm	10.50



## 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 und Entrecote: Uruguay, Irland, Schweiz

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