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 Weissweinrisotto und Tagesgemüse

37.00

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 Weissweinrisotto und Tagesgemüse

37.00

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

39.00

Menu 4 *ab 20 bis 80 Personen*

INSALATA VERDE
gemischte, grüne Blattsalate garniert an french-Dressing

***

SPEZZATINO DI PETTO DI POLLO STROGANOFF
Schweizer Pouletbrust-Würfel gebraten
mit Peperoni und Champignons an Paprikarahmsauce
dazu gerührte Bramata-Polenta und Tagesgemüse

39.00

Menu 5 *bis 30 Personen*

INSALATA VERDE
gemischte, grüne Blattsalate garniert an french-Dressing

***

PETTO DI POLLO STROGANOFF
Schweizer Pouletbrust gebraten
mit Peperoni und Champignons an Paprikarahmsauce
dazu gerührte Bramata-Polenta und Tagesgemüse

39.00

Menu 6 *ab 30 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 Weissweinrisotto und Tagesgemüse

48.00

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 an Stelle von Luzerner Schweine-Fleisch 15.00

Risotti

Safran-Risotto und Grana Padano 3.00

Zum Apero

PIADINE vegetarisch
geschnittene Pizzetta mit Mozzarella und Rosmarin pro Person 3.00

Hofmatt
RISTORANTE | PIZZERIA | KRIENS

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
Kleiner Eiskaffee gemacht mit Espresso und Kaffeelikör	10.50
Kleiner Coupe Danmark, Vanille-Glace mit Schokoladensauce und Rahm	10.50
Kleiner 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

Herkunftsbezeichung

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 mail: waresta@bluewin.ch