



Menüvorschläge www.pizzeria-hofmatt.ch 041 320 34 34

Mittagessen für Gruppen

Kriens, im Sommer 2022

Menüvorschläge 2022 / Mittagessen für Gruppen

Sehr geehrter Gast

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unseren Menüvorschlägen. 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 ausgewählte Menu spätestens 5 Tage vor dem Anlass mitzuteilen. Dazu hilft es uns in der Planung Ihres Anlasses, wenn wir – sofern möglich – eine möglichst genaue Zahl der Gäste erhalten.

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

INSALATA VERDE
gemischte, grüne Blattsalate garniert an french-Dressing

SALTIMBOCCA VERONESE
Luzerner Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei
dazu Prosecco-Risotto und Tagesgemüse

34.00

Menu 2

bis 30 Personen

INSALATA VERDE
gemischte, grüne Blattsalate garniert an french-Dressing

PICCATA PIEMONTESE
Luzerner Schweinsschnitzel in Ei und Käse gebacken
dazu Prosecco-Risotto und Tagesgemüse

34.00

Menu 3

ab 30 Personen

INSALATA VERDE
gemischte, grüne Blattsalate garniert an french-Dressing

Schweinskarreebraten aus dem Ofen
an Rosmarin-Jus
dazu Kartoffelstock und Tagesgemüse

32.00

Desserts

einheitlich für die ganze Gesellschaft

kleines Tirami-sú mit Amaretto 6.50
kleines Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren 6.50
kleine Crema catalana mit Kruste von braunem Zucker 6.50

Menu 4

INSALATA VERDE
gemischte, grüne Blattsalate garniert an french-Dressing

LUZERNER CHÜGELIPASTETLI
mit Kalbsbrät und Champignons an Rahmsauce
dazu Butterreis und Tagesgemüse

33.00

Menu 5

ab 30 Personen

INSALATA VERDE
gemischte, grüne Blattsalate, garniert an french-Dressing

KALBSVORESSEN GROSSMUTTERART
Kalbsvoren an kräftigem Kalbsjus mit Zwiebeln, Champignons und Croutons
dazu Kartoffelstock und Tagesgemüse

41.00

Menu 6

ab 40 Personen

Bestellung bis spätestens 7 Tage vor dem Anlass

INSALATA VERDE
gemischte, grüne Blattsalate garniert an french-Dressing

BRASATO AL MERLOT
Rindsschmorbraten in kräftiger Merlotsauce
dazu Kartoffelstock und Tagesgemüse

44.00

Desserts

einheitlich für die ganze Gesellschaft

- kleines Tirami-sú mit Amaretto 6.50
- kleines Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren 6.50
- kleine Crema catalana mit Kruste von braunem Zucker 6.50

Menu 7

INSALATA VERDE

gemischte, grüne Blattsalate garniert an french-Dressing

PETTO DI POLLO FIRENZE

Schweizer Pouletbrust auf Orangensauce

dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

34.00

Menu 8

INSALATA VERDE

gemischte, grüne Blattsalate garniert an french-Dressing

BISTECCA DI MAIALE LUCCULLUS

Luzerner Schweinssteak vom Nierstück mit hausgemachter Kräuterbutter

dazu Pommes frites und Tagesgemüse

38.00

Menu 9

bis 25 Personen

INSALATA VERDE

gemischte, grüne Blattsalate garniert an french-Dressing

SCALOPPINE AL LIMONE

Schweizer Kalbsschnitzel gebraten, mit Olivenöl und Zitrone

dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

45.00

Desserts

einheitlich für die ganze Gesellschaft

kleines Tiramisu mit Amaretto 6.50

kleines Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren 6.50

kleine Crema catalana mit Kruste von braunem Zucker 6.50

Aufpreis für alternative Vorspeisen

Salate

INSALATA MISTA Gemischte, grüne Blattsalate und gemischte Gemüsesalate italian- oder french-Dressing nach Wahl	3.00
NÜSSLISALAT MIMOSA Nüsslisalat mit Ei an french dressing	4.00
NÜSSLISALAT MIMOSA SPECIALE Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck an french dressing	5.00
NÜSSLISALAT AI PORCINI Nüsslisalat mit gebratenen Steinpilzen an Balsamico-Dressing	7.00

Suppen

BRODO ALLE VERDURE E SHERRY Bouillon mit Gemüse-Julienne und Sherry	2.00
BRODO ALLE VERDURE E PORTO Bouillon mit Gemüse-Julienne und Portwein	2.00
ZUPPA DI POMODORO Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum	2.00
ZUPPA AI PORCINI (Herbst / Winter) Steinpilzsuppe mit Rahmhaube	2.00
ZUPPA DI ZUCCA (Herbst / Winter) Kürbissuppe mit Kokosmilch, Ingwer und Rahmhaube garniert mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	2.00
VELLUTATA DI ASPARAGI (Frühling / Sommer) Spargelcremesuppe mit Weisswein und Spargelspitzen	2.00

Desserts

Mango-Passionsfruchtsorbet mit San bitter	klein 6.50	9.50
Zitronensorbet mit San bitter	klein 6.50	9.50
Zitronensorbet mit Wodka	klein 9.50	11.00
Zwetschgenorbet mit Vieille Prune	klein 9.50	11.00
Duett von Tiramisu mit Kaffee und Amaretto und Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren, Amaretto-Bisquit		11.00
Duett von Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren und Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Passoa-Liquer, Amaretto-Bisquit		11.00
Duett von Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker und Zitronensorbet mit San bitter, Amaretto-Bisquit		11.00
Duett von Tiramisu mit Kaffee und Amaretto und Zwetschgenorbet mit Vieille prune, Amaretto-Bisquit		11.00



Mineralwasser

1 Liter mit und ohne Kohlensäure 9.80

Kaffee und Espresso

Ticino und Franco 4.70

Herkunftsbezeichnung

Kalbfleisch: Zuschlag pro Person bei Menu 1 und 2 Fr. 7.00

„swiss veal“ Schweizer Tierhaltung mit Kleinbeständen aus regionalen Berggebieten

Schweinefleisch:

„Origine“ aus Luzerner Tierhaltung

Poulet und Geflügel: Schweiz

Bestellung

Wir bitten Sie um die Meldung der definitiven Personenzahl bis 3 Tage vor dem Anlass.
Herzlichen Dank.

Zahlung

Barzahlung

Kredit-Karte (keine Amexco)

Banküberweisung: IBAN CH34 0483 5095 3596 0100 0

Oeffnungszeiten

Dienstag bis Samstag, 11.30 – 14.00 / 18.00 – 23.00 Uhr

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