

Kriens, im Herbst 2021

## Menuvorschläge 2021 Traueranlass

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 7 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.

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 60 Personen

### INSALATA VERDE

gemischte, grüne Blattsalate garniert an french-Dressing

\*\*\*

### SALTIMBOCCA VERONESE

Luzerner Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei  
dazu Weisswein-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

\*\*\*

kleines Tiramisú mit Amaretto

40.00 Menu komplett

34.50 ohne Dessert

49.00 mit Kalbfleisch

43.50 mit Kalbfleisch ohne Dessert

## Menu 2

bis 40 Personen

### INSALATA VERDE

gemischte, grüne Blattsalate garniert an french-Dressing

\*\*\*

### PICCATA PIEMONTESE

Luzerner Schweinsschnitzel in Ei und Käse gebacken  
dazu Weisswein-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

\*\*\*

kleines Panna cotta mit Himbeersauce

40.00 Menu komplett

34.50 ohne Dessert

49.00 mit Kalbfleisch

43.50 mit Kalbfleisch ohne Dessert

## Menu 3

ab 30 bis 60 Personen

### INSALATA VERDE

gemischte, grüne Blattsalate, garniert an french-Dressing

\*\*\*

### KALBSVORESSEN GROSSMUTTERART

Kalbsvoressen Grossmutterart  
dazu Kartoffelstock und Tagesgemüse

\*\*\*

kleine Crema catalana mit Kruste von braunem Zucker

46.00 Menu komplett

40.50 ohne Dessert

## Menu 4

bis 60 Personen

### INSALATA VERDE

gemischte, grüne Blattsalate garniert an french-Dressing

\*\*\*

### LUZERNER CHÜGELIPASTETLI

mit Kalbsbrät und Champignons an Rahmsauce  
dazu Butterreis und Tagesgemüse

\*\*\*

kleines Tirami-sú mit Amaretto

39.00 Menu komplett

33.50 ohne Dessert

## Menu 5

ab 30 bis 60 Personen

### INSALATA VERDE

gemischte, grüne Blattsalate garniert an french-Dressing

\*\*\*

### BRASATO AL ROSMARINO

Schweinhalsbraten an Rosmarinjus  
dazu Kartoffelstock und Tagesgemüse

\*\*\*

kleines Panna cotta mit Himbeersauce

39.00 Menu komplett

33.50 ohne Dessert

## Menu 6

bis 60 Personen

Oktober bis März

### INSALATA VERDE

gemischte, grüne Blattsalate garniert an french-Dressing

\*\*\*

### BRASATO AL MERLOT

Rindsschmorbraten in kräftiger Merlotsauce  
dazu Kartoffelstock oder Weissweinisotto und Tagesgemüse

\*\*\*

kleine Crema catalana mit Kruste von braunem Zucker

48.00 Menu komplett

42.50 ohne Dessert

## Vorspeisen

INSALATA VERDE gemischte, grüne Blattsalate an italian- oder french-Dressing	7.50
INSALATA VERDE SPECIALE gemischte, grüne Blattsalate, garniert mit Karotten, Süssmais und Cherry-Tomaten an italian- oder french-Dressing	8.50
ISALATA MISTA Gemischter Salat mit Karotten, Gurken, Süssmais, Peperoni tricolore Cherry-Tomaten und gemischten Blattsalaten, Dressing nach Wahl	10.50
NÜSSLISALAT MIMOSA Nüsslisalat mit Ei und Brotcroutons an french dressing	12.50
NÜSSLISALAT MIMOSA SPECIALE Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck an french dressing	13.50
MOZZARELLA DI BUFFALO ALLA CAPRESE Mozzarella di buffalo mit Cherry-Tomaten, Rucola, Basilikum, Parmesan, Balsamico und Olivenöl	14.50
CARPACCIO VENEZIANA Rindscarpaccio mit Parmesansplittern, Rucola, Zitrone, Balsamico und Olivenöl	18.50
MOZZARELLA DI BUFFALO E PROSCIUTTO Mozzarella di buffalo mit Bündner Rohschinken, Parmesansplittern Cherry-Tomaten und Rucola, Olivenöl und Balsamico	17.50

## Suppen

BRODO ALLE VERDURE E SHERRY Bouillon mit Gemüsejulienne und Sherry	7.50
ZUPPA DI POMODORO Tomatensuppe mit Basilikum	7.50
ZUPPA AI PORCINI Steinpilzsuppe	7.50

## Desserts

Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren	klein 5.50	8.00
Tirami-su mit Espresso und Amaretto	klein 5.50	8.00
Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker	klein 5.50	8.00
Schokoladenmousse mit Himbeersauce und Rahm	klein 5.50	8.00
Mango-Passionsfruchtsorbet mit San bitter	klein 5.50	9.00
Zitronensorbet mit San bitter	klein 5.50	9.00
Duett von Tirami-su 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 Tirami-su mit Kaffee und Amaretto und Zwetschensorbet mit Vieille prune, Amaretto-Bisquit		11.00



## Vegetarische Alternative bei Traueranlässen

Die vegetarische Alternative muss nicht vorbestellt werden. Wir servieren einen Gemüseteller mit der Stärkebeilage des gewählten Menus.

### Mineralwasser

1 Liter mit und ohne Kohlensäure 9.80

### Hahnenwasser

1 Liter Grandewasser 5.00

### Kaffee und Espresso

Ticino und Franco 4.70

### Herkunftsbezeichnung

Kalbfleisch:

„swiss veal“ Schweizer Tierhaltung mit Kleinbeständen aus regionalen Berggebieten

Schweinefleisch:

„Origine“ aus Luzerner Tierhaltung

Poulet und Geflügel: Schweiz

### Bestellung / Verrechnung

Wir gewähren eine Toleranz von 10% der Anzahl bestellter Menus. Alle weiteren fehlenden Menus werden zu 100% verrechnet.

### Zahlung

Barzahlung / Kredit-Karte (keine Amexco)

Bei Anlässen über 40 Personen benötigen wir eine Anzahlung. Berechnung: 80% der reservierten Personenzahl x Menüpreis pro Person = Summe der Anzahlung

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