



Morosani Vorschläge / Morosani Suggestions

LUNCH BUFFETS & FOOD STATIONS (LIVE COOKING)

(ab 40 Personen / as from 40 people)

Bitte wählen Sie DREI Gerichte aus der folgenden Auswahl:

Please choose THREE dishes from the selection below:

VORSPEISEN APPETIZERS	Vegetarisch Vegetarian	Vegan Vegan	Lactosefrei Lactose free	Ohne Ei without egg	Glutenfrei Gluten free	Ohne Sesam without sesame	Ohne Nüsse without nuts	Ohne Schwefel without Sulfates
Vitello-Tonnato, Rosa gebratenes Kalb, Thunfischsauce Kapernäpfel / Vitello tonnato, thinly sliced veal roast, tuna sauce, caper apples			✓		✓	✓	✓	
Angeräucherter Hirsch auf Preiselbeer-Eschalottencreme- Fraiche, Grenobler Nüsse / Smoked deer on cranberry shalott cream fraiche and walnuts				✓	✓	✓		✓
Charentaise Melone mit Parma Schinken und Bresaola Charentaise melon with Parma ham and Bresaola			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tatar vom Weiderind, Kartoffelcreme und schwarzer Trüffel / Tatar of beef, potatoe cream and black truffle				✓	✓	✓	✓	
Mittelmeer-Pulpo mit Hummus, Tomaten, rote Zwiebeln Taggiasca Olive, Limette und Paprika-Rouille Mediterranean pulpo with hummus, tomatoes, red onions, Taggiasca olives, lime and sweet pepper rouille			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tataki vom pikanten Thunfisch, Guacamole und Sakura Kresse / Tataki of spicy tuna, Guacamole and Sakura cress			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Orientalischer Couscoussalat, Pimentos, geräucherte Königscrevetten Oriental couscous salad, Pimentos, smoked jumbo shrimps			✓	✓	✓	✓	✓	
Caipirina Lachs auf Süsskartoffelcarpaccio Caipirina salmon on sweet-potato carpaccio			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Anti Pasti von Peperoni, Zucchetti, Aubergine Artischocke, Tomaten und Taggiasca Oliven Antipasti of sweet peppers, zucchetti, egg plant, artichoke, tomatoes and Taggiasca olives	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kaltes Roastbeef, grüner Spargel, Schnittlauch-Quark Cold roastbeef, green asparagus, chive curd				✓	✓	✓	✓	

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt., Service und Taxen
All prices in Swiss Francs (CHF) including VAT, service and taxes



Morosani Vorschläge / Morosani Suggestions

LUNCH BUFFETS & FOOD STATIONS (LIVE COOKING)

(ab 40 Personen / as from 40 people)

VORSPEISEN APPETIZERS	Vegetarisch Vegetarian	Vegan Vegan	Lactosefrei Lactose free	Ohne Ei without egg	Glutenfrei Gluten free	Ohne Sesam without sesame	Ohne Nüsse without nuts	Ohne Schwefel without Sulfates
Saisonaler Blattsalat, Sonnenblumen- und Kürbiskerne, Röstbrot-und Bergkäsewürfel; Quinoa Linsen Balsamico-und Französisches Dressing Seasonal leaf salad, sunflower and pumpkin seeds, Breadcrumbs and mountain cheese dices, Quinoa lentils Balsamico and french dressing	✓				✓	✓	✓	
Toscaner Gemüsesalat, Weintrauben und Mozzarella Vegetable salad tuscan style, grapes and mozzarella	✓			✓	✓	✓	✓	

Bitte wählen Sie ZWEI Gerichte aus der folgenden Auswahl:
Please choose TWO dishes from the selection below:

HAUPTGANG MAIN DISHES	Vegetarisch Vegetarian	Vegan Vegan	Lactosefrei Lactose free	Ohne Ei without egg	Glutenfrei Gluten free	Ohne Sesam without sesame	Ohne Nüsse without nuts	Ohne Schwefel without Sulfates
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, Rösti Broccoliröschen mit Mandelbutter Sliced veal Zurich style, potato Rösti Broccoli and almond butter				✓	✓	✓		
Geschmortes indisches Curryhuhn, Kichererbsen Linsen Aubergine, Patisson, Duftreis Braised chicken Indian style, chickpea lentils Eggplant, patisson, perfumed rice			✓		✓	✓	✓	✓
Sautierte Rindswürfel Stroganoff, Fettuccine Gedünstete grüne Bohnen Sauteed beef dices Stroganoff, Fettuccine noodles Steamed green beans						✓	✓	
Regionales Lamm mit Kräutern, Lyoner Kartoffeln und Tomaten-Kernbohncassoulette Regional lamb with herbs, Lyon potatoes and tomatoes- Pinto bean casoulette			✓	✓	✓	✓	✓	
In Veltliner Rotwein geschmorte Ochsenschulter Bergkartoffelauflauf, glasierte Karotten In red wine braised beef shoulder Mountain potato-casserole and glazed carrots				✓	✓	✓	✓	

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt., Service und Taxen
All prices in Swiss Francs (CHF) including VAT, service and taxes



Morosani Vorschläge / Morosani Suggestions

LUNCH BUFFETS & FOOD STATIONS (LIVE COOKING)

(ab 40 Personen / as from 40 people)

MOROSANI
HOTELS DAVOS



HAUPTGANG MAIN DISHES	Vegetarisch Vegetarian	Vegan Vegan	Lactosefrei Lactose free	Ohne Ei without egg	Glutenfrei Gluten free	Ohne Sesam without sesame	Ohne Nüsse without nuts	Ohne Schwefel without Sulfates
Mini Wienerschnitzel vom Stubenküken, Zitrone Röstkartoffeln und Pariser Crèmeerbsen <i>Breaded chicken scalopes, lemon, roasted potatoes and creamy green peas</i>						✓	✓	✓
Bachsaibling mit Blumenkohlpüree und Dillsabayone <i>Creek char with cauliflower puree and dill sabayon</i>				✓	✓	✓	✓	
Geröstete Gamberoni mit Knoblauch Mediterrane –Gemüsereispfanne / Roasted jumbo shrimps with garlic, Mediterranean vegetable rice pan				✓	✓	✓	✓	✓
Gebratener Bodenseezander mit Gemüse–Linsen <i>Sauteed pike perch with vegetables lentils</i>			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Grillierte Seezungenfilets, grüner Spargel und Schnittlauchsaucе / Grilled fillets of sole, green asparagus and chive cream sauce				✓	✓	✓	✓	
Randenrisotto mit grünem Spargel und scharfem Meerrettich <i>Beetroot risotto with green asparagus and horseradish</i>	✓			✓	✓	✓	✓	✓
Gemüsepfanne mit gebackenem Tofu und grünem Curry Jasmin Reis <i>Asian vegetable pan with baked tofu and green curry jasmin rice</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Bitte wählen Sie DREI Gerichte aus der folgenden Auswahl:

Please choose THREE dishes from the selection below:

DESSERT SWEETS	Vegetarisch Vegetarian	Vegan Vegan	Lactosefrei Lactose free	Ohne Ei without egg	Glutenfrei Gluten free	Ohne Sesam without sesame	Ohne Nüsse without nuts	Ohne Schwefel without Sulfates
Kokos Crème brûlée mit Schokoladen Physalis <i>Coconut cream brûlée with chocolate Physalis</i>	✓				✓	✓	✓	✓
Mousse von der Bitterschokolade, Balsamico Kirschen <i>Bitter chocolate mousse, Balsamico cherries</i>	✓				✓	✓	✓	
Panna Cotta mit marinierten Himbeeren <i>Panna Cotta with marinated raspberries</i>	✓			✓	✓	✓	✓	
Bananeneisparfait mit Passionsfruchtkernen <i>Banana ice parfait with passion fruit seeds</i>	✓				✓	✓	✓	
Zuppa Ingelese mit Amaretti <i>Zuppa Ingelese with Amaretti</i>	✓					✓		

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt., Service und Taxen
All prices in Swiss Francs (CHF) including VAT, service and taxes

PROMENADE 41-51 · CH 7270 DAVOS PLATZ
TELEFON +41 (0)81 415 55 00 · EMAIL: reservations@morosani.ch · MOROSANI.CH

LUNCH BUFFETS & FOOD STATIONS (LIVE COOKING)

(ab 40 Personen / as from 40 people)



MOROSANI
HOTELS DAVOS



DESSERT SWEETS	Vegetarisch Vegetarian	Vegan Vegan	Lactosefrei Lactose free	Ohne Ei without egg	Glutenfrei Gluten free	Ohne Sesam without sesame	Ohne Nüsse without nuts	Ohne Schwefel without Sulfates
Mini Tirami-Su mit Waldbeeren Mini Tirami-Su with forest berries	✓				✓	✓	✓	✓
Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott Sliced pan cakes with plum compote	✓					✓	✓	
Limetten Mousse mit Cointreau Erdbeeren Lime mousse with Cointreau strawberries	✓				✓	✓	✓	
Kastanien Vermicelle, Mini Meringue und Doppelrahm Chestnut vermicelles, mini meringues and double cream	✓				✓	✓	✓	✓
Mini Patisserie Cremeschnitten, Kleine Beeren-, SchokoladenTörtchen Mini Pastry: Mille feuilles, small berry- and chocolate tartlets	✓					✓		✓

UPGRADE YOUR LUNCH FOOD STATIONS Live cooking

Mit dem einzigartigen Morosani Live-Koch-Konzept können Sie Ihren Anlass verfeinern. Bitte wählen Sie aus den folgenden Food Stationen. Ein Zuschlag von CHF 150 pro Chef und Station wird dazu verrechnet. (nur in Kombination mit unseren Buffetvorschlägen)

Exploite our unique Morosani's live cooking concept: Please choose from the following to enhance your event. A surcharge of CHF 150 per chef and station applies. (only in combination with our buffet suggestions)

SCHÜSSEL & POKES BOWLS & POKES

Bitte wählen Sie DREI aus den folgenden Optionen aus, die mit unserer Auswahl an Reis oder Salaten vorbereitet werden.

Please select THREE from the following options to be prepared with our selection of rice and salad.

Poulet / Chicken - Rind / Beef - Riesencrevetten / Jumbo shrimps - Tofu / Tofu
Serviert mit Reis, Sushi Reis oder Salatblättern, Saucen und Gewürzen
Served with rice, Sushi rice or salad leaves, sauces and condiments

CHF 25 PP Zuschlag / Supplement

Morosani Vorschläge / Morosani Suggestions

LUNCH BUFFETS & FOOD STATIONS (LIVE COOKING)

(ab 40 Personen / as from 40 people)



MOROSANI
HOTELS DAVOS
★★★★

ITALIENISCHE PASTA EIN KOCH ERFORDERLICH ITALIAN PASTA ONE CHEF REQUIRED

1. Bitte wählen Sie DREI aus den folgenden Teigwaren:
Please select THREE from the following pastas:

Maccheroni, Strozzapreti,
Fettuccine, Penne, Rigatoni,
Spaghetti, Tortelloni, Gnocchi

2. Bitte wählen Sie DREI aus den folgenden Saucen:
Please select THREE from the following sauces:

Frische Tomaten (Tomato) und Basilikum (Basil),
Pesto, Puttanesca, Olivenöl (Olive Oil) und Knoblauch (Garlic)
Safran (Saffron) Bolognese

3. Bitte wählen Sie zwei aus den folgenden Risotti aus:
Please select two from the following risottos:

Wildpilz Risotto mit Trüffelbutter
Wild mushroom risotto with truffle butter

Safrarisotto mit Spinat und Sardische Artischocke
Saffron risotto with spinach and Sardinian artichoke

Spargel und Prosciutto Risotto
Asparagus and prosciutto risotto

CHF 20 PP Zuschlag / Supplement

KÄSE LADEN CHEESE SHOP

Grosse Auswahl an handverlesenen, regionalen und europäischen Käsesorten
Large selection of handpicked, regional and European cheeses

Getrocknete Früchte und Nussbrot
Dried fruit- and nut bread

Staudensellerie, Äpfel und Trauben, Nüsse und Chutneys
Celery, apples and grapes, nuts and chutneys

CHF 18 PP Zuschlag / Supplement

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt., Service und Taxen
All prices in Swiss Francs (CHF) including VAT, service and taxes

PROMENADE 41-51 . CH 7270 DAVOS PLATZ
TELEFON +41 (0)81 415 55 00 . EMAIL: reservations@morosani.ch . MOROSANI.CH

Morosani Vorschläge / Morosani Suggestions

LUNCH BUFFETS & FOOD STATIONS (LIVE COOKING)

(ab 40 Personen / as from 40 people)



MOROSANI
HOTELS DAVOS
★★★★

SCHWEIZERISCH EIN KOCH ERFORDERLICH SWISS ONE CHEF REQUIRED

- I. Bitte wählen Sie ZWEI Gerichte aus der folgenden Auswahl:
Please choose TWO dishes from the selection below:

Roastbeef vom Engadiner Hochlandrind mit Sauce Béarnaise
Engadine Highland roast beef with sauce Béarnaise

Bündner Milchlammgigot mit Bergkräutern und Knoblauch
Grisons leg of lamb with Alpine herbs and garlic

Serviert mit geröstetem Gemüse, Bratkartoffeln, Garnituren und Gewürzenjus
Served with roasted vegetables, roast potatoes, trimmings and condimentsjus

Wallisser Raclette mit Paprika, neuen Karoffeln und Essiggemüse
Valais cheese raclette with paprika, new potatoes and pickled vegetables

Gebratener Fisch (saisonaler Fang): Bodensee-Zander auf Gemüsegerste
Roasted fish (Seasonal Catch): Lake Constance pike perch on vegetables barley

CHF 25 PP Zuschlag / Supplement

CHARCUTERIE STATION CHARCUTERIE COUNTER

Auswahl von regionalen, italienischen, spanischen und französischen Fleisch Spezialitäten und Wurstwaren
Selection of regional, Italian, Spanish and French meat specialities and sausages

Hausgemachte Terrinen und Pasteten
Home-made terrines and pâtés

Serviert mit Essiggurken, Senf und Gewürzen
Served with pickles, mustards and condiments

CHF 20 PP Zuschlag / Supplement

EISCREME LADEN ICE CREAM PARLOUR

Verschiedene Eiscreme und Sorbets / Assorted ice creams and sorbets
Saucen, Toppings, Comets und Becher / Sauces, sprinkles, cones and cups

CHF 15 PP Zuschlag / Supplement

*Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt., Service und Taxen
All prices in Swiss Francs (CHF) including VAT, service and taxes*