



FINGER FOOD PACKAGES

(>10 Personen / person)

BÜNDNER (LOCALS) APERO PAUSCHALE GRISONS (LOCALS) COCKTAIL PACKAGE

Bündner Weiss- und Rotwein, Monsteiner Bier, Mineralwasser, Softdrinks und Säfte
Grisons white and red wine, Monstein beer, mineral water, soft drinks and juices

Bergkäsewürfel, Bündnerfleisch, Puschlaver Rohschinken, Salsiz, Birnenbrot
Mountain cheese dices, air dried Grisons beef, raw ham, salsiz and pear bread

Holzofenbrot Canapés mit geräuchertem Saibling, Käseküchlein und Schinkengipfeli
Oven bread canapés with smoked pike perch, cheese tartlets and ham croissants

CHF 30 / Person and hour
CHF 30 / Person und Stunde

ITALIENISCHE (DAMORO) APERO PAUSCHALE ITALIAN (DAMORO) COCKTAIL PACKAGE

Italienischer Weiss- und Rotwein, Prosecco, Aperol Sprizz, Bier, Mineralwasser, Softdrinks und Säfte
Italian white and red wine, Prosecco, Aperol Sprizz, beer, mineral water, soft drinks and Juices

Gebrochener Parmesan, Breasola, Grissini mit Parmaschinken, Speck, Schüttelbrot
Broken parmesan cheese, bresaola, grissini with Parma ham, bacon and „Schüttelbrot“

Tramazzini mit Tomate / Mozzarella und Rucola / Salami, Mini Pizze und lauwarme Antipasti
Mini sandwiches with tomato / mozzarella and rucola / salami, mini pizza and tepid antipasti

CHF 45 / Person und Stunde
CHF 45 / Person and hour

SPANISCHE (LOUNGE) APERO PAUSCHALE / SPANISH (LOUNGE) COCKTAIL PACKAGE

Spanischer Weiss- und Rotwein, Bier, Mineralwasser, Softdrinks und Säfte
Spanish white and red wine, beer, mineral water, soft drinks and juices

Manchego und Chorizo, Oliven, Pimentos, Spanischer Schinken
Manchego cheese and chorizo, pimentos, Serrano ham

Frittierte Calamari und lauwarmes Pulpo mit Zitrone, Gambas mit Knoblauch
Fried calamari, tepid squid with lime, shrimps with garlic

CHF 45 / Person und Stunde
CHF 45 / Person and hour

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

COCKTAILS, CANAPES & HORS D'OEUVRES



MOROSANI HOTELS DAVOS



KALTE CANAPÉS COLD CANAPÉS CHF 8 pro Stück / per piece	Vegetarisch Vegetarian	Vegan	Lactosefrei Lactose free	Ohne Ei without egg	Glutenfrei Gluten free	Ohne Sesam without sesame	Ohne Nüsse without nuts	Ohne Schwefel without Sulfates
Carpaccio vom Weiderind, kleiner Zupfsalat, Trüffel Marinade Carpaccio of beef, small herbsalad truffle marinade			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Mini Rindsfilet Burger, Zucchini, getrocknete Tomate Bearnaise Sauce Small beef fillet burger, zucchini, dried tomatoes Bearnaise sauce						✓	✓	✓
Tartar von Artischocke, Tomate, Olive, Wachtelspiegelei Tartar of artichoke, tomatoes, olives, fried quail egg	✓		✓		✓	✓	✓	✓
Muffins von Avocado und grünem Apfel Muffins of avocado and green apples	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Angeräuchertes Bündner Kalb, Parmesan und Steinpilze Smoked Grisons veal, parmesan and porcini mushrooms				✓	✓	✓	✓	✓
Geräucherter Königslachs, Mini Salzwaffel, Avocado Smoked king salmon, salted waffer, avocado						✓	✓	✓
Entenleber Terrine, Cranberry, Früchtebrot Duck liver terrine, cranberry, fruit bread			✓	✓		✓		
Mini-Brioche, geräucherter Schwertfisch, Meerrettich Mini brioche, smoked swordfish, horseradish						✓	✓	✓
Burrata mit Pachino Tomaten und Balsamico Burrata with Pachino tomatoes and balsamico	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Caipirinha Lachs, Süsskartoffel Espuma, Sakura Kresse Caipirinha salmon. sweet potato espuma, sakura cress			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Orientalischer Hummus mit Pulpo Oriental hummus with pulpo			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Bloody Mary – Shot mit Scampi Bloody Mary – Shot with scampi			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tomaten-Oliven Bruschetta mit geräucherter Riesencrevette Tomato-olive bruschetta with smoked jumbo shrimp			✓	✓		✓	✓	✓
Ceviche von Hummer, Mango, Gurke, Limette Ceviche of lobster, mango, cucumber, lime			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vitello Tonnato mit Kapernapfel Vitello tonnato with caper apples						✓	✓	✓
Pikantes Thunfisch Tataki mit Couscous Spicy tuna tataki mit couscous			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Salziger Macaron, Ziegenkäse, Feige, Thymian Salty macaron, goat cheese, fig, thyme						✓		✓
Mille feuille von Mittelmeergemüse auf geschmolzenen Tomaten / Mille Feuille of mediterranean vegetables on melted tomatoes	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Rindstatar mit Kartoffelschaum und schwarzem Trüffel Beef tatar with potato cream and black truffles			✓	✓	✓	✓	✓	✓

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

COCKTAILS, CANAPES & HORS D'OEUVRES



MOROSANI HOTELS DAVOS



WARME CANAPÉS HOT CANAPÉS CHF 8 pro Stück / per piece	Vegetarisch Vegetarian	Vegan Vegan	Lactosefrei Lactose free	Ohne Ei without egg	Glutenfrei Gluten free	Ohne Sesam without sesame	Ohne Nüsse without nuts	Ohne Schweinel without Sulphate
Bergkartoffelstampf mit rassigen Paprika Rindswürfeln Mountain potato mash with paprika beef cubes				✓	✓	✓	✓	✓
Geräucherter Kartoffelstampf, Edelpilzragout Smoked mashed potatoes, noble mushroom ragout								
Lammracks mit provenzalischem Gemüseragout Rack of lamb with Provençal vegetable ragout			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ofenpolenta, Milchkalbsbacke, Morcheln Oven polenta, cheek of suckling calf, morels						✓	✓	✓
Steinbutt, Beluga Linsen, Apfel-Meerrettich, Chorizo Turbot, Beluga lentils, apple-horseradish, chorizo			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kartoffel-Gnocchi, Baby Spinat, weisse Trüffelcreme Potato gnocchi, baby spinach, white truffle cream	✓					✓	✓	✓
Karotten-Kokos Cappuccino, Knuspercrevette Carrot-coconut cappuccino, crispy shrimp			✓			✓	✓	✓
Gebackene Windbeutel mit Comté Käse, Tomatenfondue Baked puffs with Comté cheese, tomato fondue	✓					✓	✓	✓
Mediterrane Gemüse Poket Pie mit Feta Mediterranean vegetable poket pie with feta cheese	✓					✓	✓	✓
Mini Gemüse Empanda, süsse Tomate Mini vegetable empanda, sweet tomatoes	✓					✓	✓	
Samosas, Kürbis, Tandoori Masala Samosas, pumpkin, tandoori Masala	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cameroli Risotto, dicke Bohnen, Kräuter Seitling, Parmesan Cameroli Risotto, thick beans, herb oyster mushrooms, parmesan	✓			✓	✓	✓	✓	✓
Granatapfelrisotto, Jakobsmuschel, Jamon Iberico Pomegranate risotto, scallops, Jamon Iberico	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Rindsfilet, gebackene Kartoffel, Trüffelcreme Beef fillet, baked potato with truffle cream					✓	✓	✓	✓
Capuns mit Steinpilzragout und Rohschinkenstreifen Capuns with porcini ragout and Parma ham stripes						✓	✓	✓
Polenta mit Talleggio und Backpflaume Polenta with talleggio and baked plum	✓			✓	✓	✓	✓	✓
Tortellini von Büffel Mozzarella, Limette und Ofentomaten Tortelli of buffalo mozzarella, lime and oven tomatoes	✓					✓	✓	✓
Lackiertes Entenbrüstchen, Ahornsirup, Preiselbeerrotkraut Lacquered duck breasts, maple syrup, cranberry red cabbage			✓	✓	✓	✓	✓	
Knuspriges vom Perlhuhn, Kartoffel- Lauchgemüse Crispy from guinea fowl, potato-leek vegetables						✓	✓	✓

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

COCKTAILS, CANAPES & HORS D'OEUVRES



MOROSANI HOTELS DAVOS



SÜSSER FINGER FOOD MINI DESSERTS CHF 6 pro Stück / per piece	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 Mille feuille und kleine Beerentörtchen Mini mille feuille and small berry tarts	✓					✓		✓
Baby Banane und Erdbeeren in der Schokoladenhülle Baby banana and strawberries in the chocolate case	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Früchte- und Edelschokoladen Macaron Fruit and fine chocolate macaron	✓				✓	✓		✓
Passionsfrucht Crème Brûlée, Knusperrolle Passion fruit crème brûlée, crunchy roll	✓					✓		✓
Finger Wildfeigen -Früchtebrot Panna Cotta Finger fig -fruit cake panna cotta	✓					✓	✓	
Beeren und Schokoladen Lollipop Berry and chocolate lollipop	✓					✓		✓
Röteli Kirschen Mini Tiramì Su Röteli cherry mini tiramì su	✓					✓	✓	
Grand cru Schokoladen Bonbons Grand cru chocolate candies	✓					✓	✓	✓
Kleine Früchte Windbeutel Small fruit puffs	✓					✓	✓	✓
Buttermilchcrème, Erdbeeren und Zitronen Melisse Butter milk cream, strawberries and lemon melissa	✓				✓	✓	✓	✓
Kastaniencreme, Meringue und Brombeerenconfit Chestnut cream, meringue and blackberry confit	✓	✓			✓	✓	✓	✓
Gianduja Mousse, grüner Apfel, Sultanine, Zimt Chutney Gianduja mousse, green apple, raisin, cinnamon chutney	✓				✓	✓	✓	✓
Geeister Mokka mit Bailey`s Iced mocca with Bailey`s	✓			✓	✓	✓	✓	
Mango-Maracuja Cocktail, Scholaden Physalis, Mango-maracuja cocktail, chocolate physalis	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
Mini Schokoladen Fondant Mini chocolate fondant	✓					✓	✓	✓
Mousse von der Valrhona und Ivoire Schokololade Mousse of Valrhona and Ivoire chocolate	✓				✓	✓	✓	✓

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

COCKTAILS, CANAPES & HORS D'OEUVRES



KÄSE FINGER FOOD CHEESE FINGER FOOD	Vegetarisch Vegetarian	Vegan	Lactosefrei Lactose free	Ohne Ei without egg	Glutenfrei Gluten free	Ohne Sesam without sesame	Ohne Nüsse without nuts	Ohne Schwefel without Sulphates
CHF 6 pro Stück / per piece								
Tête de Moine, Birnenbrot, Nusskerne Tête de Moine, pear bread, nut kernels	✓					✓		
Gebrochener Parmesan, Trauben, Oliven Broken Parmesan, grapes, olives	✓			✓	✓	✓	✓	✓
Ziegenkäse, Tomaten Bruschetta, Basilikumöl Goat cheese, tomato bruschetta, basil oil	✓					✓	✓	✓
Taleggio, Focaccia, Orangensenf Taleggio, focaccia, orange mustard	✓			✓	✓	✓		✓
Trüffelbrie, Holzofen Baguette, Akazienhonig Truffle Brie, wood oven baguette, acacia honey	✓				✓	✓	✓	
Epoisse Käse, gesalzener Macaron, Kürbis-Chutney Epoisse cheese, salted macaron, pumpkin chutney	✓			✓		✓		
Gesalzene Waffel, Roquefort Käse, Cranberrys Salted waffle, Roquefort cheese, cranberries	✓					✓		✓