



Morosani Vorschläge / Morosani Suggestions

## Cocktails, Canapes & Hors d'Oeuvres

### FINGER FOOD PACKAGES

( >10 Personen / people )

#### **Bündner (LOCALS) Apero Pauschale / Grisons (LOCALS) Cocktail Package**

Bündner Weiss- und Rotwein, Monsteiner Bier, Mineralwasser, Softdrinks und Säfte

*Grisons's white and red wine, Monstein Beer, Mineral water, Soft drinks and juices*

Bergkäsewürfel, Bündnerfleisch, Puschlaver Rohschinken, Salsiz, Bimenbrot

*Mountain cheese dices, air dried Grisons beef, raw Ham, Salsiz and pear bread*

Holzofenbrot canapés mit geäuchertem 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

#### **Italienischer (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 Pamesan, Breasola, Grissini mit Parmaschinken, Speck, Schüttelbrot

*Broken Parmesan cheese, Bresaola, Grissini with Parma ham, Speck and „Schüttelbrot“*

Tramezzini mit Tomate / Mozzarella und Rucola / Salami, Mini Pizze und lauwarmer Antipasti

*Mini Sandwiches with tomato / Mozzarella and Ruccola / Salami, Mini Pizza and tepid antipasti*

CHF 40 / Person und Stunde / CHF 40 / Person and hour

#### **Spanischer (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 lauwarmer Pulpo mit Zitrone, Gambas mit Knoblauch

*Fried calamari, tepid squid with lime, shrimps with garlic*

CHF 42 / Person und Stunde / CHF 42 / Person and hour

#### **Asiatischer (CORNER) Apero / Asian (CORNER) Cocktail Package**

Weiss- und Rotwein, Kirin Bier, Sake, Mineralwasser, Softdrinks und Säfte

*White and red wine, Kirin Beer, Sake, Mineral water, Soft drinks and Juices*

Sashimi, Nigiri, Maki und Uramaki vom Lachs / Thunfisch / Königsfisch und Crevette

*Sashimi, Nigiri, Maki and Uramaki of salmon / tuna / King fish and shrimp*

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



Morosani Vorschläge / Morosani Suggestions

## Cocktails, Canapes & Hors d'Oeuvres

### COCKTAIL DRINK & APPETIZER PACKAGES

( >40 Personen / people )

#### **Welcome Drink Alkoholische Getränkepauschale (ohne Champagner)**

Weisswein, Rotwein, Bier, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Softdrinks Chips und Nüssli.

*Welcome Drink Alcoholic Beverage Package (without champagne)*

*White wine, red wine, beer, mineral water with and without carbonic acid, soft drinks chips and nuts.*

ab CHF 30 PP pro Stunde  
*from CHF 30 PP per hour*

#### **Welcome Drink Alkoholische Getränkepauschale (ohne Champagner)**

Weisswein, Rotwein, Bier, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Softdrinks, inkl. 4-5 Häppchen PP

*Welcome Drink Alcoholic Beverage Package (without champagne)*

*White wine, red wine, beer, mineral water with and without carbonic acid, soft drinks, incl. 4-5 appetisers PP*

ab CHF 45 PP pro Stunde  
*from CHF 45 PP per hour*

#### **Welcome Drink Alkoholische Getränkepauschale (inkl. Champagner)**

Weisswein, Rotwein, Bier, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Softdrinks Chips und Nüssli.

*Welcome Drink Alcoholic Beverage Package (including champagne)*

*White wine, red wine, beer, mineral water with and without carbonic acid, soft drinks chips and nuts.*

ab CHF 45 PP pro Stunde  
*from CHF 45 PP per hour*

#### **Welcome Drink Alkoholische Getränkepauschale (inkl. Champagner)**

Weisswein, Rotwein, Bier, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Softdrinks, inkl. 4-5 Häppchen PP

*Welcome drink Alcoholic beverage package (including champagne)*

*White wine, red wine, beer, mineral water with and without carbonic acid, soft drinks, incl. 4-5 appetisers PP*

ab CHF 60 PP pro Stunde  
*from CHF 60 PP per hour*



Morosani Vorschläge / Morosani Suggestions

## Cocktails, Canapes & Hors d'Oeuvres

KALTE CANAPÉS / COLD CANAPÉS CHF 7 pro Stück / per pièce	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
Carpaccio vom Weiderind, kleiner Zupfsalat, Trüffel Marinade <i>Carpaccio of beef, small herbsalad truffle marinade</i>			✓	✓	✓	✓	✓	
Angeräuchertes vom Bündnerkalb, gehobelter Sbrinz und Wachtelpieglei <i>Smoked Grisons veal, chipped Sbrinz cheese and fried quail egg</i>					✓	✓	✓	✓
Antipasti von Zucchetti, Pimento, getrockneten Tomaten und Steinpilze <i>Antipasti of Zucchetti, Pimento, dried tomatoes and porcini mushrooms</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vitello Tonnato mit Kapemepfel <i>Vitello Tonnato with caper apple</i>			✓		✓	✓	✓	
Rohkost Gemüse, Kräuterquark und Guacamole <i>Raw vegetables, herb curd and Guacamole</i>	✓			✓	✓	✓	✓	✓
Mini Roastbeef Burger, Tomate, Essiggurke Chimichurri Hollandaise <i>Mini Roastbeef Burger, tomato, pickles, Chimichurri Hollandaise</i>						✓	✓	
Tirami Su von Früchtebrot und Entenstopfleber <i>Tirami Su of fruit bread and duckliver terrine</i>			✓	✓		✓		
Parma Schinken, gebrochener Parmesan, Taggiasca Oliven <i>Parma Ham, Parmiggiano reggiano, Taggiasca Olives</i>					✓	✓	✓	
Burrata mit Pachino Tomaten und Balsamico <i>Burrata with Pachino tomatoes</i>	✓		✓	✓	✓	✓	✓	
Mini Brioche, geräucherter Wildlachs, Meerrettichcreme <i>Mini Brioche, smoked wild salmon, horseradish cream</i>	✓					✓	✓	✓
Octopus mit Hummus, rote Zwiebel, Tomate, Olive und Paprika Rouille <i>Octopus with Hummus, red onion, tomato, olives and Sweet Pepper rouille</i>			✓	✓	✓	✓	✓	
Bloody Mary – Shot mit Hummer <i>Bloody Mary – Shot with lobster</i>			✓	✓	✓	✓	✓	
Tomaten-Oliven-Bruschetta mit geräucherter Riesencrevette <i>Tomato – olive – bruschetta with smoked jumbo shrimp</i>			✓	✓		✓	✓	
Ceviche vom Kanada Hummer, Mango, Gurke, Cashew Kerne, Limette, Koriander <i>Ceviche of canadian lobster, Mango, cucumber, Cashew nuts, lime and cilantro</i>			✓	✓	✓	✓		✓



Morosani Vorschläge / Morosani Suggestions

## Cocktails, Canapes & Hors d'Oeuvres

KALTE CANAPÉS / COLD CANAPÉS CHF 7 pro Stück / per piece	Vegetarisch Vegetarian	Vegan Vegan	Lactosefrei Lactose free	Ohne Ei without eggs	Glutenfrei Gluten free	Ohne Sesam without sesame	Ohne Nüsse without nuts	Ohne Schwefel without Sulfates
Pikantes Thunfisch-Tatar, Thai Korinader, Rosa Grapefruits <i>Spicy Tuna tatar, Thai cilantro, pink grapefruits</i>			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Caipirinha Lachs, grüner Apfel und Rettich <i>Caipirinha Salmon, green apple and raddish</i>			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Getrübelter Brie mit Philadelphia und Akazienhonig <i>Truffled Brie cheese with Philadelphia and acacia honey</i>				✓	✓	✓	✓	✓
Bresaola mit Ziegenfrischkäse und Alpenkräutern <i>Bresaola with fresh goat cheese and Alpine herbs</i>				✓	✓	✓	✓	✓
Mille feuille von Mittelmeergemüse auf geschmolzenen Tomaten / Mille Feuille of mediterranean vegetables on melted tomatoes	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Rindstatar mit Kartoffelschaum und schwarzem Trüffel <i>Beef tatar with potato foam and black truffle</i>				✓	✓	✓	✓	

WARME CANAPÉS / HOT CANAPÉS CHF 7 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
Kalbsragout auf Bergkartoffelstampf <i>Veal ragout on potato puree</i>				✓	✓	✓	✓	
Weisse Zwiebelmus mit Lammkotelette, Kräuterbrösel <i>White onion mousse with lamb chop, herb crumbs</i>				✓		✓	✓	
Riesencrevette-Tempura süß-scharfes Tomaten- Basilikum Relish <i>Jumbo shrimp Tempura Sweet-spicy tomato-basil relish</i>			✓		✓	✓	✓	
Fava-Bohnenpüree, Wolfsbarsch und Chorizo <i>Fava-bean puree, seabass and chorizo</i>			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kartoffel-Gnocchi mit weisser Trüffelcreme <i>Potato Gnocchi with white truffle cream</i>	✓					✓	✓	✓
Orientalischer Couscous mit gebackenen Pouletsticks <i>Oriental Couscous with baked chicken sticks</i>			✓	✓	✓	✓		✓



Morosani Vorschläge / Morosani Suggestions

## Cocktails, Canapes & Hors d'Oeuvres

WARME CANAPÉS / HOT CANAPÉS CHF 7 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
Tortellini von Büffel Mozzarella, Limette und Ofentomaten <i>Tortelli of Buffalo Mozzarella, lime and oven tomato</i>	✓					✓	✓	✓
Capuns mit Steinpilzragout und Rohschinkenstreifen <i>Capuns with porcini ragout and Parma Ham stripes</i>						✓	✓	✓
Polenta mit Talleggio und Backpflaume <i>Polenta with Talleggio and baked plum</i>	✓			✓	✓	✓	✓	✓
Pikante Mini Lammburger, Süsskartoffel, Fetakäse und Minze <i>Spicy Mini Lamb burgers, sweet potato, Feta cheese and mint</i>				✓	✓	✓	✓	✓

SÜSSER FINGER FOOD / MINI DESSERTS CHF 5 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 and Mini Himbeertörtchen <i>Mini Mille feuilles and Mini raspberry tartlets</i>	✓					✓		
Baby Banane und Erdbeeren in der Schokoladenhülle <i>Baby Banana and strawberries in a chocolate coat</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Pina Colada Mousse mit Schokoladen Physalis <i>Pina Colada Mousse with chocolate physalis</i>	✓				✓	✓		
Passionsfruchtcrème Brûlée und Pistaziencrisp <i>Maracuja fruit cream brûlée with Pistachio roll</i>	✓					✓		✓
Mini Panna Cotta, Zwergorangen Gelee <i>Mini Panna Cotta with kumquat gelee</i>	✓			✓	✓	✓	✓	✓
Schokoladenlutscher Trio <i>Three kind of chocolate lollipops</i>	✓					✓		
Mini Tiramisu mit Waldbeeren <i>Mini Tiramisu with forest berries</i>	✓					✓	✓	
Süsse gefüllte Crème Comets mit Kakao umhüllt <i>Sweet filled cream comets with cacao wrap</i>	✓					✓	✓	
Valrhona Schokoladen-Ingwer-Küchlein, Orangenragout <i>Valrhona chocolate-ginger-tartlet, orange ragout</i>	✓					✓	✓	✓



Morosani Vorschläge / Morosani Suggestions

## Cocktails, Canapes & Hors d'Oeuvres

SÜSSER FINGER FOOD / <i>MINI DESSERTS</i> CHF 5 pro Stück / <i>per pièce</i>	Vegetarisch <i>Vegetarian</i>	Vegan <i>Vegan</i>	Lactosefrei <i>Lactose free</i>	Ohne Ei <i>without eggs</i>	Glutenfrei <i>Gluten free</i>	Ohne Sesam <i>without sesame</i>	Ohne Nüsse <i>without nuts</i>	Ohne Schwefel <i>without Sulfates</i>
Buttermilchcreme, Erdbeeren und Zitronen Melisse <i>Buttermilk cream, strawberries and lemon balm</i>	✓				✓	✓	✓	✓
Kastanien-Vermicelles, Mini Meringue und Doppelrahm <i>Chestnut vermicelles, Mini Meringue and double cream</i>	✓	✓			✓	✓	✓	✓
Gianduja Mousse Chutney von grünem Apfel Sultanien und Zimt <i>Gianduja Mousse, Chutney of green apple, raisins and cinnamon</i>	✓				✓	✓	✓	✓
Variation von veredelter Bruchschokolade <i>Variation of refined chocolate</i>	✓			✓	✓	✓		✓
Geeister Mokka mit Bailey`s <i>Iced Mocca with Bailey`s</i>	✓				✓	✓	✓	