

## FINGER FOOD PACKAGES

(>10 Personen / person)

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

Bündner Weiss- und Rotwein, Monsteiner Bier, Mineralwasser, Softdrinks und Säfte  
Grison's 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 40 / Person und Stunde

CHF 40 / 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 42 / Person und Stunde

CHF 42 / 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*



**COCKTAIL DRINK & APPETIZER PACKAGES**

(>40 Personen / person)

**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

# COCKTAILS, CANAPES & HORS D'OEUVRES



## MOROSANI HOTELS DAVOS



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

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 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
Pikantes Thunfisch-Tatar, Thai Koriander, Rosa Grapefruits Spicy tuna tatar, Thai cilantro, pink grapefruits			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Caipirinha Lachs, grüner Apfel und Rettich Caipirinha salmon, green apple and raddish			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Getrübelter Brie mit Philadelphia und Akazienhonig Truffled Brie cheese with Philadelphia and acacia honey				✓	✓	✓	✓	✓
Bresaola mit Ziegenfrischkäse und Alpenkräutern Bresaola with fresh goat cheese and Alpine herbs				✓	✓	✓	✓	✓
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 foam and black truffle				✓	✓	✓	✓	

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 Veal ragout on potato puree				✓	✓	✓	✓	
Weisses Zwiebelmus mit Lammkotelette, Kräuterbrösel White onion mousse with lamb chop, herb crumbs				✓		✓	✓	
Riesencrevette-Tempura süss-scharfes Tomaten- Basilikum Relish Jumbo shrimp Tempura Sweet –spicy tomato-basil relish			✓		✓	✓	✓	
Fava-Bohnenpüree, Wolfsbarsch und Chorizo Fava-bean puree, sea bass and chorizo			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kartoffel-Gnocchi mit weisser Trüffelcreme Potato Gnocchi with white truffle cream	✓					✓	✓	✓
Orientalischer Couscous mit gebackenen Pouletsticks Oriental Couscous with baked chicken sticks			✓	✓	✓	✓		✓

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 7 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 Sulphates
Tortellini von Büffel Mozzarella, Limette und Ofentomaten Tortelli of Buffalo Mozzarella, lime and oven tomatoes	✓					✓	✓	✓
Capuns mit Steinpilzragout und Rohschinkenstreifen Capuns with porcini ragout and Parma ham stripes						✓	✓	✓
Polenta mit Talleggio und Backpflaume Polenta with Talleggio and baked plum	✓			✓	✓	✓	✓	✓
Pikante Mini Lammburger, Süsskartoffel, Fetakäse und Minze Spicy Mini lamb burgers, sweet potato, Feta cheese and mint				✓	✓	✓	✓	✓

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

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 5 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
Buttermilchcrème, Erdbeeren und Zitronen Melisse Buttermilk cream, strawberries and lemon balm	✓				✓	✓	✓	✓
Kastanien-Vermicelles, Mini Meringue und Doppelrahm Chestnut vermicelles, mini Meringue and double cream	✓	✓			✓	✓	✓	✓
Gianduja Mousse Chutney vom grünen Apfel Sultaninen und Zimt Gianduja Mousse, chutney of green apple, raisins and cinnamon	✓				✓	✓	✓	✓
Variation von veredelter Bruchschokolade Variation of refined chocolate	✓			✓	✓	✓		✓
Geeister Mokka mit Bailey`s Iced Mocca with Bailey`s	✓				✓	✓	✓	