



Morosani Vorschläge / Morosani Suggestions
Dinner Buffets – CHF 95 PP
(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
Carpaccio vom Weiderind, Creme Fraiche Eschalotten Geriebene Macadamia Nüsse und Räucheröl <i>Carpaccio of willow beef, cream fraiche shallots Grated macadamia nuts and smoked oil</i>				✓	✓	✓		✓
Angeräuchertes Kalb mit Artischocken und Steinpilzen <i>Smoked veal with artichokea and porcini mushrooms</i>			✓	✓	✓	✓	✓	
Vitello Tonnato, rosa gebratenes Kalb, Thunfischsauce, Kapern und Taggiasca Oliven <i>Vitello Tonnato, thinly scliced veal roast, tuna sauce Capers and Taggiasca olives</i>				✓	✓	✓	✓	
Chirashi vom Blue Marlin, Rettich und Nashi Bime <i>Chirashi of blue marlin, raddish and Nashi pear</i>				✓	✓	✓	✓	✓
Orientalischer Couscoussalat, Pimentos, Minze und geräucherte Riesencrevetten <i>Oriental Couscous salad, Pimentos, mint and smoked jumbo shrimps</i>			✓	✓	✓	✓	✓	
Mittelmeer Pulpo mit Hummus, Tomaten, roten Zwiebeln, Limette und Paprika Rouille <i>Mediterranean Pulpo with Hummus, tomatoes, red onions, lime and Paprika rouille</i>			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tataki vom pikanten Thunfisch, Guacamole und Sakura Kresse <i>Tataki of spicy tuna, Guacamole and Sakura cress</i>			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Variation von der Charentaise Melone, Luftgetrockneter Iberico Schinken <i>Variation of Charentaise melon Air dried Iberico ham</i>			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Wildlachs-Ceviche mit Mango, Gurke, Staudensellerie, Cashew Kerne, Korinader und Limette <i>Wild salmon ceviche with Mango, cucumber, celery Cashew nuts, cilantro and lime</i>			✓	✓	✓	✓		✓



Morosani Vorschläge / Morosani Suggestions

Dinner Buffets – CHF 95 PP

(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
Sashimi vom Orangelachs mit süsssaurem Fenchel <i>Sashimi of Orangesalmon with sweet sour fennel</i>			✓	✓	✓	✓	✓	
Thai Rindfleischsalat mit Frühlingszwiebeln, Shi Take Pilzen und gesalzenen Erdnüssen <i>Thai Beef salad with spring onions, Shi Take mushrooms and salted peanuts</i>			✓	✓	✓			
Bresaola mit Rucola und Parmesan <i>Bresaola with garden rocket and Parmesan cheese</i>				✓	✓	✓	✓	
Geräuchte Bachforelle mit Apfelmeerrettich und Nüssen <i>Smoked creek trout with apple horseraddish and nuts</i>			✓	✓	✓	✓		
Marinierter grüner Spargel, und gezupfter Kräutersalat mit karamelisiertem Kürbiskernen <i>Marinated green asparagus, herb salad and caramelized pumpkin seeds</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

Bitte wählen Sie DREI Gerichte aus der folgenden Auswahl:

Please choose THREE 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
Doppeltes Entrecote vom Hereford Rind Béarnaise Sauce, Kartoffelgratin, Grüner Spargel <i>Double Hereford beef sirloin steak Sauce Béarnaise, potato gratin and green asparagus</i>					✓	✓	✓	
Carré vom Iberico Schwein mit Apfelmus Süßkartoffelauflauf, Wirsinggemüse <i>Rack of Iberico pork with apple puree Sweet potato soufflé, savoy cabbage vegetables</i>					✓	✓	✓	
Rückenbraten vom Milchkalb mit kräftigem Jus Kartoffel Gnocchi, Grüne Bohnen mit Speckcroutons <i>Saddle of veal with hearty sauce Potato gnocchi, green beans and bacon dices</i>			✓			✓	✓	



Morosani Vorschläge / Morosani Suggestions

Dinner Buffets – CHF 95 PP

(ab 40 Personen /as from 40 people)

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
Geschmortes Indische Curryhuhn Kichererbsen, Baby Aubergine, Patisson, Jasmin Reis Gebackene Samosas und Frühlingsröllchen <i>Indian style braised curry chicken</i> <i>Chickpeas, baby eggplant, patisson, Jasmine rice</i> <i>Baked Samosas and spring rolls</i>			✓		✓	✓		✓
Grillierte Seezungenfilet mit Limettenschaum Orientalischer Couscous mit Pimento <i>Grilled fillets of sole with lime foam</i> <i>Oriental couscous with Pimento</i>				✓	✓	✓	✓	✓
Geröstete Gamberoni mit Knoblauch und Dill Grünerbsen-Risotto <i>Roasted Jumbo shrimps with garlic and dill</i>				✓	✓	✓	✓	✓
Ricotta Cannelloni auf Florentiner Spinat und Steinpilzragout <i>Ricotta Cannelloni on Florentine spinach</i> <i>and porcini mushroom ragout</i>	✓					✓	✓	✓
Überbacken Surselver Chrutcapuns mit gerösteten Alpschweinspeckstreifen <i>Gratinated regional Chard "Capuns" with roasted</i> <i>Alpine bacon stripes</i>						✓	✓	✓
In Veltliner Rotwein geschmorte Ochsenschulter Puschlaver Bramata, glasierte Karotten <i>Valtellina red wine braised beef shoulder</i> <i>Corn bramata, glazed carrots</i>			✓	✓	✓	✓	✓	
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, Rösti Broccoliröschen mit Mandelbutter <i>Sliced veal Zurich style, potato Rösti</i> <i>Broccoli roses with almond butter</i>				✓	✓	✓		
Kalbs-Scaloppine mit Steinpilzcremesauce, Safran Risotto, Gedünsteter Blattspinat mit Pinienkernen <i>Veal scalope with Porcini mushroom cream sauce</i> <i>Saffron risotto, steamed leaf spinach with pine nuts</i>				✓	✓	✓		
Lammcarré mit Alpen-Kräutern auf Linsengemüse Lyoner Kartoffel <i>Rack of lamb with alpine herbs on lentil vegetables</i> <i>Lyon style potato</i>				✓		✓	✓	



Morosani Vorschläge / Morosani Suggestions

Dinner Buffets – CHF 95 PP

(ab 40 Personen /as from 40 people)

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
Rheintaler Perlhuhnbrüstchen, Zitronenthymianjus Romanische Griessgalletten, Geröstete Zucchetti <i>Regional guinea fowl breast, lemon thyme sauce Roman semolina dumplings, roasted Zucchetti</i>					✓	✓	✓	
Thailändisches Rindscurry mit Erdnüssen, Steckerrüben, Shi Take Pilze und Frühlingszwiebel und Reismudeln <i>Thai beef curry with peanuts, turnip, Shi Take mushrooms, spring onions and rice noodles</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
Mini Tiramisu mit Waldbeeren <i>Mini Tiramisu with forest berries</i>	✓					✓	✓	
Gianduja Mousse, Chutney von grünem Apfel Sultanien und Zimt <i>Gianduja Mousse, green apple chutney Raisins and cinnamon</i>	✓				✓	✓	✓	✓
Ingwertörtchen, Fondant, Mousse und Früchtepralinen von Valrhona-und IvoireSchokolade <i>Ginger tartlet, fondant, mousse and fruitpralines of Valrhona and Ivoire chocolate</i>	✓					✓		✓
Passionsfruchtcrème Brûlée und Pistaziencrisp <i>Cream brûlée of Passion fruit and pistachio crisp</i>	✓					✓		✓
Kastanien-Vermicelles, Mini Merinque und Doppelrahm <i>Chestnut-Vermicelles, mini meringues and double cream</i>	✓				✓	✓	✓	✓
Zuppa Ingelese mit Biscotti <i>Zuppa Ingelese with Biscotti</i>	✓					✓		
Limettencrème mit Cointreau Erdbeeren <i>Lime cream with Cointreau strawberries</i>	✓				✓	✓	✓	



Morosani Vorschläge / Morosani Suggestions

Dinner Buffets – CHF 95 PP

(ab 40 Personen /as from 40 people)

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
Tropisches Früchtearrangement Sorbet von Kokosnuss und Mango <i>Tropical fruit selection Sorbet of coconut and Mango</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Gebackene Apfelküchlein mit weisse Zimtstangensauce <i>Baked apple fritters with white cinnamon sauce</i>	✓					✓	✓	✓
Mini Panna Cotta, Zwergorangen Gelee <i>Mini Panna Cotta, kumquat gelee</i>	✓			✓	✓	✓	✓	✓
Süsse gefüllte Crème Cornets mit Kakao umhüllt und Fruchtetörtchen <i>Stuffed, Cacao coated. Cornets with sweet cream and fruit tartlets</i>	✓					✓		

UPGRADE YOUR DINNER-BUFFET FOOD STATIONS

Live cooking

Mit dem einzigartigen Morosani Live-Koch-Konzept können Sie Ihren Anlass verfeinern. Bitte wählen Sie aus den folgenden *Food Stations*. 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 CHF150 surcharge 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, um mit unserer Auswahl an Reis oder Salate vorbereiten zu 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 Salatblätter, Saucen und Gewürzen

Served with rice, Sushi Rice or Salad leafs, Sauces and Condiments

CHF 20 PP Zuschlag / Supplement

Morosani Vorschläge / Morosani Suggestions

Dinner Buffets – CHF 95 PP (ab 40 Personen / as from 40 people)

SUSHI - ZWEI KÖCHE ERFORDERLICH SUSHI - TWO CHEFS REQUIRED

Sortiment von Nigiri, Maki und Sashimi / Assortment of Nigiri, Maki and Sashimi
Auswahl der handgemachten Temaki / Selection of Hand-made Temaki
Wasabi, eingelegter Ingwer, Sojasoße / Wasabi, Pickled Ginger, Soy Sauce

CHF 25 PP Zuschlag / Supplement

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,
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 15 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 15 PP Zuschlag / Supplement

Morosani Vorschläge / Morosani Suggestions

Dinner Buffets – CHF 95 PP (ab 40 Personen /as from 40 people)

SCHWEIZERISCH - EIN KOCH ERFORDERLICH
SWISS - ONE CHEF REQUIRED

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 Gewürze
Served with roasted Vegetables, roast Potatoes, trimmings and condiments
Wallisser Raclette mit Paprika, neuen Karoffeln und Essiggemüse
Valais cheese raclette with paprika, new potatoes and pickled vegetables
Gebratener Fisch (saisonal Fang): Bodensee-Zander auf Gemüse-Gersten
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 Gewürze / Served with Pickles, Mustards and Condiments

CHF 15 PP Zuschlag / Supplement

HAUSGEMACHTE EISCREME LADEN HOMEMADE ICE CREAM PARLOUR

Verschiedene Eiscreme und Sorbets / Assorted Ice Creams and Sorbets
Saucen, Toppings, Cornets und Becher / Sauces, Sprinkles, Cones and Cups

CHF 15 PP Zuschlag / Supplement