



Morosani Vorschläge / Morosani Suggestions

Lunch Buffets & Food Stations (Live Cooking)

(ab 40 Gäste / as from 40 guests)

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 / <i>Vitello tonnato, thinly sliced veal roast, tuna sauce Caper apples</i>			✓		✓	✓	✓	
Pikanter Thai Rindsfleischsalat mit Frühlingszwiebeln und Shi Take Pilzen / <i>Spicy Thai beef salad with spring onions and shi take mushrooms</i>			✓	✓	✓		✓	
Angeräuchter Hirsch auf Preiselbeer-Eschalottencreme- Fraiche, Grenobler Nüsse / <i>Smoked deer on cranberry shalott cream fraiche and walnuts</i>				✓	✓	✓		✓
Charentaise Melone mit Parma Schinken und Bresaola <i>Charentaise melons with Parma Ham and Bresaola</i>			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tatar vom Weiderind, Kartoffelcrème und schwarzer Trüffel / <i>Tatar of beef, potatoe cream and black truffles</i>				✓	✓	✓	✓	
Mittelmeer-Pulpo mit Hummus, Tomaten, rote Zwiebel Taggiasca Olive, Limette und Paprika-Rouille <i>Mediterranean Pulpo with Hummus, tomatoes, onion, Taggiasca olives, lime and sweet pepper rouille</i>			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tataki vom pikantem Thunfisch, Guacamole und Sakura Kresse / <i>Tataki of spicy tuna, Guacamole and Sakura cress</i>			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sashimi vom Schwertfisch mit süss-scharfer Pomelo <i>Sashimi of sword fish with sweet-spicy Pomelo</i>			✓	✓	✓	✓	✓	
Orientalischer Couscoussalat, Pimentos, geräuchte Königscrevetten <i>Oriental Couscous salad, Pimentos Smoked Jumbo shrimps</i>			✓	✓	✓	✓	✓	
Wildlachs-Ceviche mit Mango, Gurke Staudensellerie, Cashew Keme, Koriander und Limette <i>Wild – salmon ceviche with Mango, cucumber, celery, Cashew nuts, cilantro and lime</i>			✓	✓	✓	✓		✓
Anti Pasti von zweierlei Peperoni, Zucchetti, Aubergine Artischocke, Tomaten und Taggiasca Oliven <i>Antipasti od two kinds of sweet peppers, Zucchetti, egg plant, artichooke, tomatoes and Taggiasca Olives</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kaltes Roastbeef, grüner Spargel, Schnittlauch-Quark <i>Cold Roastbeef, green asparagus, chive curd</i>				✓	✓	✓	✓	



Morosani Vorschläge / Morosani Suggestions

Lunch Buffets & Food Stations (Live Cooking)

(ab 40 Gäste / as from 40 guests)

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-Kürbiskerne, Röstbrot-und Bergkäsewürfel; Quinoa Linsen Balsamico-und Französisches Dressing <i>Seasonal leaf salad, sunflower and pumpkin seeds, Breadcrumbs and mountain cheese dices, Quinoa lentils Balsamico and french dressing</i>	✓				✓	✓	✓	
Toscaner Gemüsesalat, Weintrauben und Mozzarella <i>Vegetable salad tuscan style, grapes and mozzarella</i>	✓			✓	✓	✓	✓	

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 <i>Sliced veals Zurich style, potato Rösti Broccoli and almond butter</i>				✓	✓	✓		
Geschmortes indisches Curryhuhn, Kichererbsen Linsen Aubergine, Patisson, Duftreis <i>Braised chicken Indian style, chickpea lentils Eggplant, patisson, perfumed rice</i>			✓		✓	✓	✓	✓
Sautierte Rindswürfel Stroganoff, Fettuccine Gedünstete grünen Bohnen <i>Sauteed beef dices Stroganoff, Fettuccine noodles Steamed green beans</i>						✓	✓	
Regionales Lamm mit Kräutern, Lyoner Kartoffel und Tomaten-Kembohncassoulette <i>Regional lamb with herbs, Lyon potato and tomato Pinto bean cassoulette</i>			✓	✓	✓	✓	✓	
In Veltliner Rotwein geschmorte Ochsenschulter Bergkartoffelauflauf, glasierte Karotten <i>Redwine braised beef shoulder Mountain potato soufflé and glazed carrots</i>				✓	✓	✓	✓	



Morosani Vorschläge / Morosani Suggestions

Lunch Buffets & Food Stations (Live Cooking)

(ab 40 Gäste / as from 40 guests)

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 Röstkartoffel und Pariser Cremèerbsen <i>Breaded chicken scalopes, lime, roasted potatoes and creamy green peas</i>						✓	✓	✓
Bachsäbbling mit Blumenkohlpüree und Dillsabayone <i>Creek char with cauliflower puree and Dill sabayone</i>				✓	✓	✓	✓	
Geröstete Gamberoni mit Knoblauch Mediterranee –Gemüsereispfanne / <i>Roasted jumbo shrimps with garlic Mediterranean vegetable rice pan</i>				✓	✓	✓	✓	✓
Gebratener Bodenseeazander mit Gemüse –Linsen <i>Sauteed pike perch with vegetables and lentils</i>			✓	✓	✓	✓	✓	✓
Grillierte Seezungenfilets , Grüne Spargel und Schnittlauchsauc / <i>Grilled fillets of sole, Green asparagus and chive cream sauce</i>				✓	✓	✓	✓	
Kräuterrisotto mit grünem Spargel und Kirschtomaten <i>Herb Risotto with green asparagus and cherry tomatoes</i>	✓			✓	✓	✓	✓	✓
Asiatische Gemüsepfanne mit gebackenen Samosas <i>Asian vegetable pan with baked samosas</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 Crémé brûlée mit Schokoladen Physalis <i>Coconut cream brûléö 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 Passionsfruchtkeimen <i>Banana ice parfait with Maracuja seeds</i>	✓				✓	✓	✓	
Zuppa Ingelese mit Amaretti <i>Zuppa Ingelese with Amaretti</i>	✓					✓		



Morosani Vorschläge / Morosani Suggestions

Lunch Buffets & Food Stations (Live Cooking)

(ab 40 Gäste / as from 40 guests)

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 <i>Mini Tirami-Su with forest berries</i>	✓				✓	✓	✓	✓
Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott <i>Sliced pan cakes with plum compote</i>	✓					✓	✓	
Limetten Mousse mit Cointreau Erdbeeren <i>Lime mousse with Cointreau strawberries</i>	✓				✓	✓	✓	
Kastanien Vermicelle, Mini Merinque und Doppelrahm <i>Chestnut vermicelles, Mini meringues and double cream</i>	✓				✓	✓	✓	✓
Mini Patisserie Cremeschnitten, Kleine Beeren-, SchokoladenTörtchen <i>Mini Pasty: Mille feuilles, small berry- and chocolate tartlets</i>	✓					✓		✓

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 CHF 150 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

Lunch Buffets & Food Stations (Live Cooking)

(ab 40 Gäste / as from 40 guests)

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

Lunch Buffets & Food Stations (Live Cooking)

(ab 40 Gäste / as from 40 guests)

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 (saisonaler 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