



Festzeit in den Morosani Hotels

Weihnachtsmenüs für Firmenanlässe

ab 10 Personen

Feiern Sie in der Vorweihnachtszeit im Kreise Ihrer Familien, mit Freunden oder Geschäftspartnern. Leuchtende und glitzernde Weihnachtsdekoration, kulinarische Köstlichkeiten und ein aufmerksamer Service sorgen bei uns für einen einmaligen Weihnachtsevent.

WEIHNACHTSMENU 1

Zum Auftakt

Angeräuchertes vom Milchkalb mit gehobeltem Sbrinz und Kräutersalat
Apfel-Haselnussöl Vinaigrette

Warme Genüsse

Carré vom Appenzeller Bierschwein mit Kräutern und Apfelsenf
Süsskartoffelauflauf
Gefülltes Wirsingköpfchen mit Kräuterbrösel

Süsse Verführung

Geeister Vanille Sultaninen Schirm mit eingelegten Glühweinzwetschen

Weihnachtsgebäck

Menu CHF 56 / Person

WEIHNACHTSMENU 2

Zum Auftakt

Nüsslisalat mit marinierten Feigen und geräucherter Entenbrust, Nusskerne
Balsamico Vinaigrette

Warme Genüsse

Geschmortes Rindsschulterfilet mit gebackenen Rauchspeckpflaumen
Kartoffelnussbutter Püree
Weihnachtlicher Gemüse Potpourri

Süsse Verführung

Gebratener Weihnachtsapfel mit Sternanis Sabayone und Lebkucheneis

Weihnachtsgebäck

Menu CHF 56 / Person





Festzeit in den Morosani Hotels

Weihnachtsmenüs für Firmenanlässe

ab 10 Personen

WEIHNACHTSMENU 3

Zum Auftakt

Orangenlachs aus dem milden Wacholderrauch
Birken – Fenchelsalat an Tannenzapfenhonig-Dressing

Warme Genüsse

Gefüllter Weihnachtstruthahn mit glasierten Kastanien
Böhmische Hefebrotknödel
Glasiertes Preiselbeerrotkraut

Süsse Verführung

Crème brulée von der Tahiti Vanille, Mandarinen-Sorbet und Pistazienrolle

Weihnachtsgebäck

Menu CHF 68 / Person

WEIHNACHTSMENU 4

Zum Auftakt

Tataki vom pikanten Thunfisch
Chutney von Zwergorangen und grünen Tomaten

Warme Genüsse

Doppeltes Milchkalbsteak mit Jamon Iberico
Portweinjus
Trüffel Risotto
Grüner Spargel

Süsse Verführung

Kastanienvermicelles – Baiser mit Röteli Birne, weisses Zimtstangen Espuma

Weihnachtsgebäck

Menu CHF 74 / Person





Festzeit in den Morosani Hotels

Weihnachtsmenüs für Firmenanlässe

ab 10 Personen

WEIHNACHTSMENU 5

Zum Auftakt

Carpaccio vom Hirschkalb mit Crème Fraiche Eschalotten,
geriebene Macadamia Nüsse,
Rauchöl und Mesculinesalat

Warme Genüsse

Im Ganzen gebratenes Filet vom Engadiner Weide Rind
Béarnaise Sauce
Gratin von Bergkartoffeln
Gemüse Tricolore

Süsse Verführung

Lauwarmer Schokoladen-Ingwer Fondant mit Röteli Kirschen und Sauerrahmglace

Weihnachtsgebäck

Menu CHF 79 / Person

WEIHNACHTSMENU LA CAVE

Bresaola mit Ofen getrockneten Tomaten,
Taggiascha Oliven, Parmesan und Rucolasalat

Fondue Chinoise „Posthotel“ 250g
Dünne Scheiben vom Rind, Kalb
Geflügel und Hirsch

Schokoladenmousse

Weihnachtsgebäck

Menu nur im LA CAVE CHF 69 / Person



