






MENU' GENERALE

CATERING FOOD DELIVERY / BANQUETING FULL SERVICE
















Come leggere i simboli del menù:

-  specialità / prodotto consigliato
-  finger food adatto alla presa con le mani
-  consigliato con piattino e forchettina
-  piatto freddo
-  portata da intiepidire/riscaldare














BUFFET E APERITIVI

Proposte pensate per un consumo in piedi o con limitata attrezzatura. Le portate sono preparate in monoporzione o contenute in piccoli bicchierini "Mini Mon Amour" con relativa forchettina/spiedino.







I Classici del Buffet

- bigné salati alla crema di formaggi e patè Mosca   
- pizzette e salatini Mosca di sfoglia   
- mini quiches  
- focacce del nostro forno fantasia  
- tartine fantasia Mosca   
- spiedini di frutta in presentazione  



















I Salumi

- affettati selezionati per l'aperitivo con cestini di melone e ananas  
- asse di paletta tradizionale biellese di nostra produzione   
- Culatello Piacentino in presentazione  
- tagliere di salumi locali   
- tris di nostri salami su asse   

La Gastronomia

- spumini di patè classici e il "Patè della Casa" su crostino
- piccoli trancetti di strudel maison  
- sfogliatelle Tropea al Radicchio  
- millefoglie di frittata su spiedino  

Il formaggio

- cocchetto di flan di Parmigiano con vellutata di acciuga  
- coppa di ciliegine di bufala integrale  
- maccagno delle valli biellesi in presentazione   
- crostino al S. Carlin  
- Parmigiano Reggiano DOP stagionato 36 mesi a scaglie  
- Pecorino Sardo dolce scavato (min 30 porzioni)  
- tagliere di formaggi biellesi, nazionali e internazionali   
- Piave Oro del Tempo 12 mesi scavato (min 30 porzioni)  

Il Pesce

crostino di baccalà mantecato 🍷👤
 cestini di pasta brisè con pesce spada affumicato * 👤🍷
 cestini di pasta brisè ai gamberi * 👤🍷
 cestini di pasta brisè al salmone Red King * 👤🍷
 coppette di polipo e patate con germogli di soia * 👤🍷
 gamberi con verdure croccanti * 👤🍴
 girella di salmone * 👤
 mini mon amour con salmone marinato e pepe rosa * 👤
 piccolo tramezzino con pennacchio di mazzancolle * 👤🍷
 spiedino di code di gamberi marinate * 👤
 cornetti di salmone alla mousse di robiola e rucola * 🍴🍷
 insalata di aragosta alla catalana in bicchierino * 👤
 insalata di cuore di polipo e gamberi in bicchierino * 👤

PASTI SERVITI - APERITIVI RINFORZATI

Proposte pensate per un consumo a tavola o con l'utilizzo di piattini e forchettine.

I Classici della Gastronomia Mosca

insalata russa * 🍴
 involtino di prosciutto in gelatina * 🍴
 San Carlino * 🍴🍷
 peperone in bagna cauda o con acciuga 🍷🍴
 zucchini in carpione * 🍴
 i classici patè mattonella al taglio * 🍴
 insalata di mare tradizionale * 🍴🍷

Il Pesce

carpaccio di pesce spada alla nordica * 🍴
 carpaccio di salmone marinato * 🍴🍷
 insalata di polipo e patate con germogli di soia * 👤🍷
 gamberi con verdure croccanti * 👤🍴
 paella de pescado 🍷🍴
 sformatino di gamberi e santoreggia 🍷🍴
 tartare di polipo con pomodorini * 🍴
 cornetti di salmone alla mousse di robiola e rucola * 🍴🍷
 insalata di aragosta alla catalana * 🍴
 insalata di cuore di polipo e gamberi * 🍴🍷
 filetto di trota salmonata in saor * 🍴



I primi

richiedono il riscaldamento in forno 160°C per 20-25 minuti

crespelle alla valdostana con prosciutto e formaggio
 crespelle di magro con erbette e spinaci
 lasagne al ragù di Fassone
 lasagne alle verdure
 lasagnette verdi alla caprese
 lasagnetta Mosca alle verdure croccanti

Le insalate

fornite in bowl o in bicchierini monoporzione "Mini Mon Amour"

Insalata di farro biologico, tonno e ceci * 🍴
 Insalata di riso rosso e asparagi * 🍴
 Insalata di riso nero alla greca con Feta, pomodorini e cetrioli * 🍴

La Carne

bauletto di albese di Fassone e misticanze * 🍴
 fesa di Sanato alla fiamma con salsa tartara * 🍴
 insalate di filetto di coniglio con verdure croccanti * 🍴
 magatello di Fassone con spuma di tonnato * 🍴
 mini mon amour al bianco di pollo e verdure croccanti * 🍴
 piccole tartare di Fassone * 🍴 🍷
 roast beef all'inglese con citronette * 🍴 🍷
 roselline di carpaccio, rucola e grana * 🍴
 la Tagliata Tradizionale Mosca1916 🍴 🍷
 tartare ai semi di senape e sesamo * 🍴 🍷
 magatello di Fassone alla ligure con tapenade di olive taggiasche * 🍴
 piccoli capunet, cipolle e fiori di zucca ripieni (secondo stagionalità) 🍴
 i carpioni di carne (filetti di vitello, pollo) * 🍴

Le Verdure

fiammiferi di verdure in bicchierino con salse * 🍴
 flan di verdura con scaglia di Parmigiano Reggiano 🍴
 flan di verdure bicolore con crema di maccagno 🍴
 involtino di peperone spellato e mousse di tonno * 🍴
 praline di patate al rosmarino 🍴
 frittelle ai sapori primaverili 🍴
 grigliata mista di verdure 🍴

Menù soggetto a variabilità stagionale e in continuo aggiornamento.

Per ogni vostra richiesta potete contattare il nostro Servizio Catering scrivendo a catering@mosca1916.it
o telefonando al numero 3332855497