

FASHION FOOD FABRIQUE TIMES

DECEMBER, 2026



БАНКЕТЫ

Новогодние корпоративы и камерные семейные праздники в этом году становятся атмосфернее. Гастрономическое сопровождение в стиле советского Нового года, современного европейского гала или уютного домашнего очага. Шеф создал концептуальные меню в разных стилях для вас.

ФУРШЕТЫ

Один дома..? С легким паром..? Простоквашино..? Может быть, Отпуск по обмену? Мы готовы воплотить в меню и авторском оформлении фуршетной линии и барной зоны любую концепцию. Гастрономия расскажет вам новогоднюю историю, а креативная подача создадут неповторимую атмосферу.



НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

Атмосферный декор, флагманские позиции в праздничной подаче, новые блюда - классика в современном прочтении и вкусы, которые согревают зимой. Гала-ужины, банкеты и фуршеты в этом году станут еще более концептуальными.



NEW YEAR TIMES





В МЕНЮ

- Золотая рыбка
риет из мурманской форели и северных креветок / красная икра
- Трио авторских профитролей
с муссом из фермерского цыпленка / домашним форшмаком / грибным паштетом
- Трио crostini от Шефа
с tar-tar из лосося / roast beef и брусничным chutney / апельсин с dorbly / тигровыми креветками
- Оливье в авторской подаче
с мраморной говядиной / с фермерской перепелкой / с красной икрой

Авторский декор разрабатывается под концепцию вашего новогоднего вечера, больше позиций предоставляется в стартовых версиях Меню под ваш запрос*



DECEMBER, 2026

NEW YEAR EDITION



FOOD-DESIGN SERIES

FOOD-DESIGN
ТОЖЕ ХОЧЕТ БЫТЬ
НОВОГОДНИМ

ЭСТЕТИКА ЭТО
НЕ ПРО БЮДЖЕТ.
ЭТО ПРО ВКУС





РЕСТОРАН & БАР

Авторские petits fours и mini десерты от Шеф-кондитера ресторана 3F в дополнении концептуальных коктейлей.. звучит заманчиво, правда?

Мы разработали специальные set десерты с учетом различных форматов и бюджета, а 3Fashion Bar скоро анонсирует новогоднюю коктейльную карту. Зимние согревающие напитки, новые вкусовые палитры для главного праздника года и декор, дополняющий красоту вечера.

Для гала-ужинов вас ждет специальный cocktail pairing к новым позициям меню.



GALA DINNER by 3F





КУБИЧЕСКИЙ ХОЛОДЕЦ



ДУЭТ ОЛИВЬЕ & СЕЛЬДЬ
ПОД ШУБОЙ





Каждый декабрь начинается одна и та же попытка придумать новогодний стол заново. И каждый раз где-то рядом все равно оказывается оливье...

Пожалуй, в этом и нет проблемы. Меняться может не само блюдо, а его масштаб, подача и концепция. Миниатюрная порция вместо подачи в стол, food-design вместо привычной посуды, красная икра вместо декоративной зелени. Вкус остаётся узнаваемым - меняется впечатление, и вечер уже совершенно другой.

У банкетного стола сегодня две жизни. Первые несколько секунд он существует как art-объект: его оценивают, фотографируют и обсуждают. И только потом пробуют...

Современная подача стала частью режиссуры события. Клоше, авторские формы посуды, съедобные холсты и игра со вкусом работают не как украшение или фоновое сопровождение, а как отдельный эпизод вечера. Еда должна и может брать на себя главную роль, становиться частью шоу или истории вечера.



ТОМЛЕНАЯ ТЕЛЯТИНА



ШТРУДЕЛЬ NEW YORK



SWEET COMPLIMENTS



ВАНИЛЬНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ /
СМЕТАННЫЙ СОУС /
МАРАКУЙЯ



ШОКОЛАДНАЯ ПРАГА



ФИРМЕННЫЙ МЕДОВИК



НАПОЛЕОН ОТ ШЕФА И ДРУГИЕ ЗНАКОМЫЕ ВКУСЫ...

WELCOME DECORATION





HOLLIDAY COLORS MOOD



Мы могли сделать просто красиво.. но просто красиво нас уже давно не устраивает.
Меню со Вкусом, стилем, характером и новыми сочетаниями.

3F CREATIVE KITCHEN





DECEMBER, 2026

РЕСТОРАН ВЫЕЗДНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ЗФ

Некоторые вещи принято оставлять
на особый случай. Мы предпочитаем
делать особым сам случай.
Так гораздо интереснее...

ФЛАГМАНСКАЯ ПЕРЕПЕЛКА С ЕЛОВЫМИ ШИШКАМИ И МЕДОМ



ФЕРМЕРСКАЯ ПЕРЕПЕЛКА

НАТУРАЛЬНЫЙ МЕД

КРЕМ БАТАТ

СОУС
ИЗ ЕЛОВЫХ ШИШЕК

СВЕЖИЕ ЯГОДЫ

СИНХРОННАЯ ПОДАЧА



ROAST BEEF





СЛИВОЧНЫЙ ПТИТИМ /
ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ /
ПАРМЕЗАН



THE TASTE OF HOME



АВТОРСКИЙ БЕЛЯШ /
РВАННАЯ ГОВЯДИНА /
СЪЕДОБНАЯ ГАЗЕТА

САЛАТЫ "ПОЛЕНО"



ОЛИВЬЕ / СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ / МИМОЗА





Мы любим традиции. Просто не видим причин повторять их буквально. Новый год тоже иногда нуждается в хорошем продюсере...

Есть вещи, которые должны выглядеть неприлично хорошо. Еда — одна из них. Новый год, пожалуй, тоже...

В этом сезоне мы анонсируем современную подачу салатов, которые сохраняют знакомый любимый вкус, но выглядят совсем иначе. Шеф решил не спорить с классикой, но придать ей вид, которого она стоит.

NOT ONLY TASTE MATTERS





НОВОЕ МЕНЮ

Классический оливье заслуживает быть на фуршете, правда, в нашем случае, это food-design концепция. Для тех, кто хочет окунуться в атмосферу 2000-х, оливье в концептуальных тазах и вафельных стаканчиках, а еще в чабатте, в виде капсулы-полена и.. может быть, для вас мы придумаем что-то еще.

В качестве amuse bouche вас ждет запеченная груша dorblu с красными ягодами. На закуску - авторский битый рожок с томленным кроликом. Дальше, камчатский краб или что-то более домашнее..



HOT APPETIZERS

START WITH SOMETHING HOMEMADE SPECIAL



ФЕРМЕРСКИЙ ЦЫПЛЕНОК /
СОУС ВЕШAMEL /
ДОМАШНЯЯ БРИОШЬ

WE DON'T DO BORING

ESPECIALLY FOR CHRISTMAS



FROM 3F,
WITH LOVE