

SHOW-COOKING

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ПЕРФОРМАНС



3F-CATERING



ТУНЕЦ, ОБОЖЖЕННЫЙ НА КАМНЯХ,

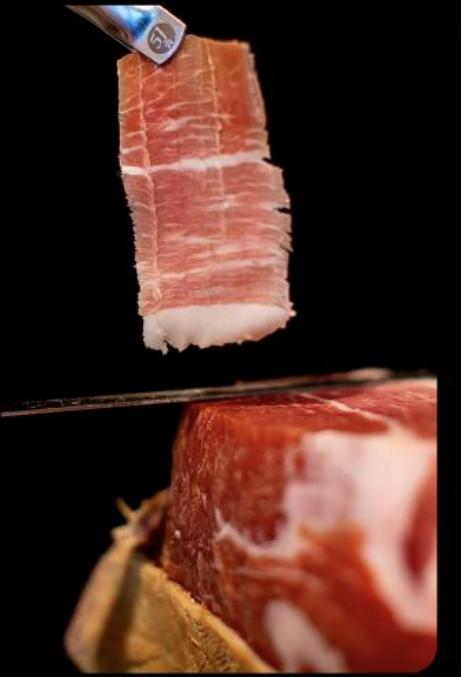
с томатами cherry, салатом
corn, лепестками миндаля и
ореховым соусом



СТРОГАНИНА

из мурманской
форели /
дальневосточной
 нельмы /
якутского муксуна





ИСПАНСКИЙ ХАМОН

Кортадор сервирует
при гостях слайсы
хамона со свежей
клубникой, дыней,
ломтиками багета
и мятой





КРЕВЕТКИ И ПЕРЕПЁЛКА *FLAMBÉ*

Flambé - кулинарная
техника
приготовления на
открытом огне





FOOD-PAIRING

ПЕРЕПЁЛКА С КАШТАНОМ

с питахайей и свежими
ягодами под дымным клошем,
с демонстрационным
копчением



LE TROU NORMAND SORBÈT

нормандская пауза
в классических и авторских
сочетаниях

ICED



КАРВИНГ-СТАНЦИИ

Roast Beef / Слоеный штрудель с
дуэтом трески и семги / Каспийский
осетр / Утиный рулет / Террин из утки
/ Оленина / Тамбовский окорок



УСТРИЧНЫЙ БАР

Fine de Claire №1
с соусами Миньоетт,
лимонно-имбирный,
с tar-tar из клубники и
свежим лаймом



Сашими из шотландского лосося

с листьями салата corn,
муссом из мексиканского
авокадо и имбирным соусом





БЛИНЧИКИ-FLAMBE ОЛАДЬИ / ДРАНИКИ

- тар-тар из лосося
- красная / щучья икра
- домашние паштеты с маком

CREPE SUZETTE

французская классика





МРАМОРНЫЕ “СУШИ”

ON
FIRE

обожженная на камнях
мраморная говядина с
ягодным соусом



ЛОМТИКИ КРАСНОГО ТУНЦА В СТИЛЕ ТАТАКИ

на листьях
салата ruccola
с томатами
cherry bunch,
ягодным cream
Balsamic



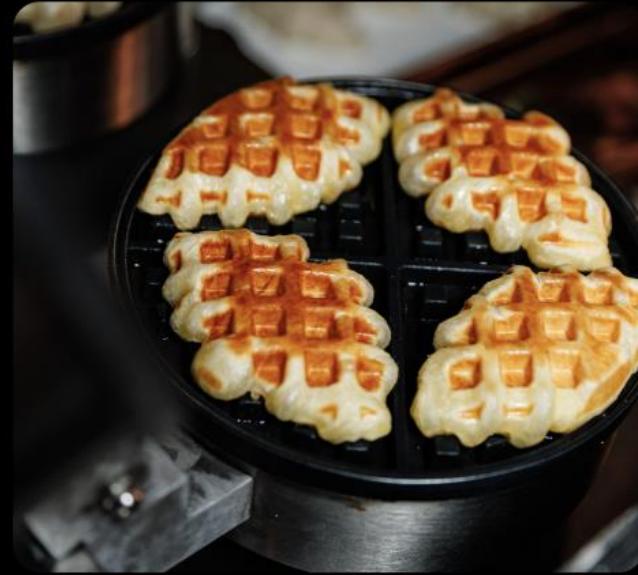


OR SAVORY...

- с молочным шоколадом / кремом из ванили
- с фермерской утиной грудкой и малиновым пюре
- с молочной телятиной в трюфельном соусе и сыром рикотта

sweet

- с молочным шоколадом / кремом из ванили



АВТОРСКИЕ ВАФЕЛЬНЫЕ РОЖКИ

- креветки & Camembert / утиная грудка & малина
- крем Mascarpone & ягодная меренга / свежая клубника & бельгийский шоколад



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ | ВЕНСКИЕ | ШПИНАТНЫЕ ВАФЛИ

с ростбифом или лососем /

с авторским хумусом / домашними паштетами

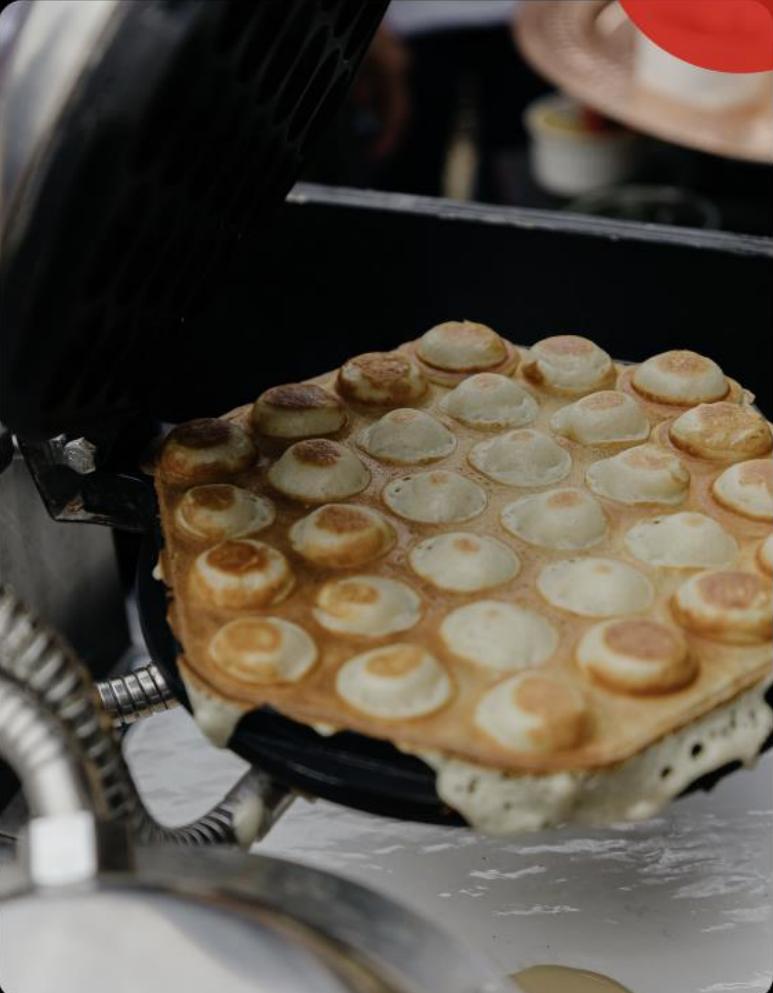


NOT
BUBBLE
WAFFLES



ГОНКОНГСКИЕ ВАФЛИ

BUBBLE
WAFFLES



- Ганаш из молочного шоколада, свежие ягоды и краш из медовых фисташек
- Roast beef / лосось слабой соли с cream cheese



SIGNATURE

БИТАЯ ANNA PAVLOVA

Авторская версия десерта с азотным sorbét
крем из бурбонской ванили, ягодный микс
и свежая мятта





CRÈME BRÛLÉE ON FIRE!

- Белый
- Лимонник & базилик
- Темный шоколад



CARAMEL
CRUST





СКАНДИНАВСКИЙ ГРАВЛАКС ИЗ ЛОСОСЯ

NORDIC
KITCHEN

Домашние маринады | tar-tar из цветных
томатов | микрозелень



PAELLA | RISOTTO...

SUMMER LIVE STATIONS

- Испанская паэлья
- Итальянское ризotto
- Узбеский плов
- Жаркое из кабана



ITALIAN PASTA | CHINESE WOK

- Итальянская паста | фуззилли, спагетти, пенне, равиолли и авторские соусы...
- Рисовая / гречневая лапша и овощи WOK



WOK OR
PASTA..?
ENJOY YOUR
CHOICE





СЫРНЫЙ БАР | ПАШТЕТНАЯ СТАНЦИЯ | РАКЛЕТ

ATNIPASTI
LIVE



ВОЛЖСКИЕ РАКИ В ДУШИСТЫХ ТРАВАХ

Отварные Волжские
раки в темном пиве,
с душистыми травами

ice
plate



MARSHMALLows ON FIRE

Обожженные на огне воздушные
маршмеллоу с молочным шоколадом...

SWEET
CHILDHOOD
MOOD



STREET-FOOD | SIMPLE KITCHEN

- НеКрошка-Картошка
- Бургеры с мраморной говядиной
- Шаурма с крабом и земляничным соусом
- Hot Dog с тигровыми креветками



3F SHOW-COOKING

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ЛЮБОЙ КОНЦЕПЦИИ

“Молекулярная яичница” | Сфера из манго,
ванильная panna cotta, хрустальные чипсы

Бейгл с foie gras, маринованной в молоке
телятиной и черным трюфелем

Hot-Dog с козленком, сыром Chavroux и
тар-даром из черных томатов

Черный эклер с дуэтом тигровой креветки и морского
гребешка с соусом bisque и икрой северных рыб

Шаурма с камчатским крабом, вьетнамским
авокадо, томатами beef и соусом bisque

Суши бар | Демонстрационное приготовление
традиционных суши и роллов

Гранд-эклер от Шефа с дальневосточными
креветками, сыром Stracciatella, свежими
ягодами и съедобными цветами

Сет мини-закусок | Тунец / маслины /
малиновая икра. Цуккини / рикотта / эстрагон.
Прошутто / вяленые томаты / моцарелла

Клубничный Cappuccino с ванильным
мороженым и кокосовым молоком

3F CATERING

ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

+7 (495) 9999 573

3F@3f-catering.ru

[FFF.CATERING](#)



[3F-CATERING.RU](#)

ENJOY YOUR CHOICE