

**3F CATERING**

Вкус, Стиль, Опыт



**Демонстрационное приготовление  
Гастрономический перформанс  
Show Cooking**





**Тунец, обожженный на камнях**



Опаленные на камнях ломтики тунца, с пеной из манго и миндальным крашем





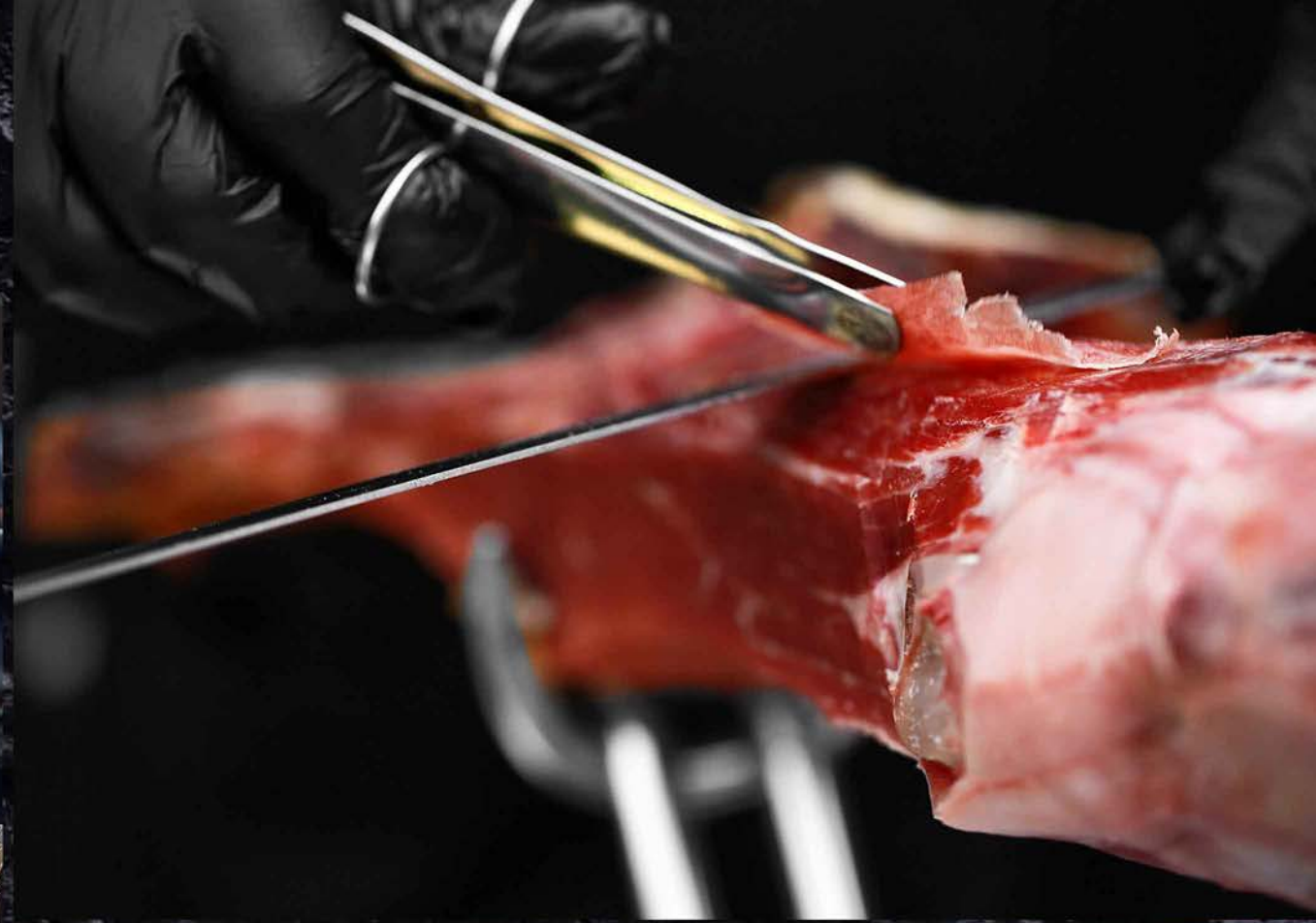


**Хамон-станция**



**Испанский Jamon Serrano / Ibérico / 5J Bellota**

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







**Гастрономические Вафли**



**Демонстрационное приготовление авторских вафельных рожков с: креветки & samembert / утка & Dorblue & малина / лосось & авокадо**

**Гастрономические sandwich-вафли с домашними паштетами и авторскими муссами**

**Гонконгские & Венские вафли с шоколадным ганашем, муссом из бельгийского шоколада, кремом Mascarpone, фисташковым крашем, орехами и свежими ягодами**







**Демонстрационное приготовление Сорбе**



## Десертные сочетания

Клубника & Cointreau | Апельсин & Розмарин  
Ананас & Мята & Chili | Мандарин & Личи & Малина  
Пиво «Guinness» & Шоколад

## Нормандская пауза

Белые грибы & Эстрагон | Киви & Авокадо  
Томат & Базилик







Креветки / Перепелка Фламбе



**Тигровые креветки, фламбированные в роме с гелем из манго и икрой из chili перца**

**Перепелка, фламбированная в coïntreau с крем-каштаном и ежевикой**





# Строганина

NORDIC STYLE | interactive station

Строганина из Форели | Строганина из Нельмы  
Гравлак





# Карвинг Станция

Ростбиф | Осетрина | Оленина  
Тамбовский свиной окорок  
Утиный рулет с вялеными фруктами





# Устричный бар

Устрицы Fine de Clair & Belon на ледяном плато с тартаром из клубники и лайма, классическими и авторскими соусами





# Сашими из лосося

Сашими из обожжённого лосося с муссом из мексиканского авокадо





**WOK / Паста & Ризотто Станции**





# Сырная / Паштетная Станции & Раклет





**Блинчики - фламбе / Crepe Suzette /  
Оладушки / Драники**





# 3F Show Cooking

с Удовольствием предложит Вам:

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

Мраморные Суши  
Обоженные на камнях слайсы мраморной говядины, на рисе с клюквенным соусом

Станция Poke Bowl Ice Bar  
Мексиканские такоc  
Burger corner

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

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

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

Хот-дог с козлёнком, сыром Chavroux и тартаром из черных томатов

Питта с крабом, осьминогом и креветками (авокадо, томаты, кейл, йогуртовый соус)

Картофельные вафли с белыми грибами, вешенками и сублимированным луком

Anna Pavlova Chef's Version  
с ванильным кремом, муссом из молочного шоколада и свежими ягодами

Клубничный Сарруссипо с ванильным мороженым и кокосовым молоком

“Молекулярная яичница”.  
Сферы из манго, ванильная panna cotta, хрустальные чипсы



Не зря говорят, что бесконечно можно смотреть на три вещи: как горит огонь в креветках-flambé, дымится азотный сорбе и меняет оттенок обожженный на камнях тунец. Действительно, нельзя недооценивать магнетически-притягательную силу демонстрационного приготовления.

Открытая кухня и show-cooking нашли свое воплощение в гастрономических станциях выездного ресторана 3F-catering. И мы с удовольствием предложим Вам широкий ассортимент позиций «из под ножа», которые, в зависимости от концепции и задач мероприятия могут стать как изящным кулинарным нюансом так и гастрономическим центром внимания.

Осторожно! Блюда «из под ножа» от 3Ф-кейтеринг вызывают привыкание)

**3F CATERING**  
Вкус, Стиль, Опыт

+ 7 495 999 95 73  
3f@3f-catering.ru

[3f-catering.ru](http://3f-catering.ru)  
<https://www.facebook.com/3Fcatering>  
<https://www.instagram.com/fff.catering/>

[probanket.ru](http://probanket.ru)  
(сервис по подбору площадок  
для мероприятий)