Catálogo de productos

¿Quiénes somos?

winecatering es una empresa de eventos de catering, relacionada con vinos, especializada en la combinación armónica de comida-vino (maridaje).

En winecatering nos sentimos seguros de poder brindarle la mejor asesoría en este aspecto, ya que contamos con un grupo de trabajo conformado por:

- Antonio Giraldo: Enólogo de la Universidad Szent István de Budapest, Hungría. Tiene más de 30 años de experiencia en enología y producción de vinos y licores.
- Eva Makovej: Enóloga de la Universidad Szent István de Budapest, con más 25 años de experiencia como directora técnica, jefe de investigación y desarrollo de las empresas líderes en producción de vinos y licores.
- Sebastián Giraldo Makovej: Gastrónomo/ Cocinero de la escuela Gundel Károly de Budapest, Hungría especializado en cocina centroeuropea. Profesor de cocina de la escuela de gastronomía Mariano Moreno. Certified Sommelier y Certified Espetialist of Wine (CSW)

Ellos le brindaran una experiencia única e inolvidable en un ambiente profesional y a la vez muy familiar.

Hemos elaborado cuidadosamente una carta de servicios, destinada a enriquecer y satisfacer sus experiencias gastronómicas, y a la vez, ayudarle a agasajar a sus invitados, clientes, compañeros de trabajo o amigos.

Somos @VinoGrafico en Instagram y Facebook. ¡Búscanos!

Food Catering

Pasabocas

Se puede solicitar mínimo 20 unidades por tipo. La cantidad máxima es ilimitada.

**Nos hemos tomado la libertad de sugerir la variedad de uva con el que marida mejor cada pasaboca. La marca del vino la coordinamos con el cliente.*
***(v)=vegetariano*

Pasabocas *Uva recomendada para maridaje*	Precio x 20u.
Pincho caprese: albahaca, queso mozzarella, tomates cherry, reducción de balsámico (v) ***Sauvignon Blanc***	55.000
Canapé de roast beef, pimentón asado y chimichurri ***Malbec***	65.000
Crostini de ensalada de maíz, pimento asado, queso crema y cebollín (v) ***Chardonnay***	55.000
Zucchini relleno de ricota, tomates secos y albahaca (v) ***Chardonnay***	56.000
Pincho de ensalda griega: pepino, tomate, queso feta, aceituna (v) ***Sauvignon Blanc***	56.000
Queso mozzarella apanado en nuez y envuelto en pimentón asado (v) ***Malbec rosé/ Chardonnay***	59.000
Canapé de salami italiano, mantequilla de romero y aceituna ***Sangiovesse***	63.000
Tomate seco envuelto en salami ***Merlot***	64.000
Pincho de queso madurado y jamón curado. ***Tempranillo***	66.000
Pincho de sopressata (jamón italiano), pimentón asado y aceituna ***Carmenere***	63.000
Hummus sobre pan árabe con rodaja de pepino fresco (v) ***Riesling***	55.000
Crostini de tomates cherry y queso feta (v) ***Sauvignon Blanc***	58.000
Albóndigas de pollo apanado con coco, cilantro y limón ***Sauvignon Blanc***	55.000
Pincho de berenjena apanada y queso mozzarella (v) ***Riesling***	50.000
Queso apanado con mermelada casera de frutos rojos (v) ***White Zinfandel***	59.000
Untable de berenjenas sobre crocante de pan (v) ***Pinot Noir***	50.500
Canapé de ensalada de pollo sobre baguette y rúcula ***Chardonnay***	61.000
Melón envuelto en jamón serrano con aceite de albahaca ***Merlot***	74.000
Pera al vino tinto envuelta en roast beef ***Malbec***	73.000
Queso relleno de crema de queso a las finas hierbas (v) ***Chardonnay***	59.000
Panecitos caseros rellenos de jamón y espinaca ***Merlot Rosé***	58.000

cel: 321 412 62 75
giraldomakovej@gmail.com
winecatering

Tortilla española con all-i-oli y aceituna (v) ***Garnacha tinto o rosé***	58.000
Untable de Aguacate con brunoisse de pimentón sobre crocante de plátano verde (v) ***Chardonnay***	54.800
Crema de aceitunas con crujiente de tocineta sobre pan árabe ***Merlot Rosé***	65.000
Rollitos de pollo rellenos de pimentón asado y albahaca ***Cabernet Sauvignon Rosé***	54.500
Canapé de Salmón ahumado con queso crema y ciboullete sobre pan integral ***Espumoso***	74.000
Paté casero con nueces doradas sobre pan de canela y pasas ***Jerez canasta cream***	58.000
Pincho de mozzarella boconccini marinada en pesto y tomate cherry (v) ***Torrontés***	65.500
Mini wrap de ratatouile (v) **Rosado Malbec**	56.300
Mini wrap de jamón de pavo, queso crema y zucchini ***Chardonnay***	58.000
Pinchos de pollo marinados en limón, romero y ajo ***Chardonnay***	67.500
Untable de atún y menta sobre crocante de pan ***Chardonnay***	59.000
Mousse de jamón sobre crocante de pan ***Malbec Rosé***	59.000
Pincho de jamón curado, manzana y nuez ***Pinot Noir***	64.000
Canapé de mini hamburguesa a la pimienta ***Syrah***	64.000

Pasabocas dulces:

La pastelería y los platos dulces también se pueden acompañar con vino. El secreto está en que el vino que marida el postre debe ser más dulce que él.

Existen varios tipos de vinos dulces, cada uno con sus cualidades y particularidades. A continuación nombramos algunos de ellos:

- Ice wine o vino de hielo
- Jerez: amontillado, palo cortado, canasta cream y Pedro Ximenez.
- Vino de cosecha tardía o Late Harvest
- Sauternes
- Tokaji

Ofrecemos dos tipos de pasabocas dulces: postres de copa y estilo mini-gâteaux

Postres de copa: Postres servidos en copa tipo flauta.

Postres de copa *Vino recomendada para maridaje*	Precio x 1u
Mousse de chocolate con salsa de frutos rojos y nueces tostadas *Espumoso demi-sec*	5.500
Copa de tiramisú *Oporto*	5.500
Cheese cake de maracuyá *Late harvest*	5.800
Postre Somlói: bizcochuelo de nuez, crema de vainilla ron y pasas bañado en salsa de chocolate *Espumoso demi-sec*	6.000
Migas del emperador: trozos de bizcocho de sémola con salsa de fresa y chantillí *Late Harvest*	5.000
Peanut Butter and Jelly: Mousse de mantequilla de maní, mermelada casera en base de torta de vainilla *Jerez Amontillado dulce*	5.800
Tres mousses – Tres chocolates *Espumoso demi-sec*	6.500

Pasabocas tipo mini- gâteaux: porciones personales pequeñas:

Pasabocas dulces *Vino recomendada para maridaje*	Precio x 20u
Mini rollos de canela *Late harvest*	40.000
Mini rollos de chocolate *Oporto*	40.000
Canapé PB & J: basé de torta de vainilla, crema de mantequilla de maní, fresa confitada *Espumoso demi-sec*	60.000
Pita de manzana Húngara *Jerez amontillado*	50.000
Churros españoles con salsa de chocolate *Jerez amontillado*	40.000
Torta de zanahoria y nuez *Espumoso demi-sec*	60.000
Strudel de amapola y manzana *Espumoso demi-sec*	64.000
Strudel de nuez y ciruela *Late Harvest*	67.000
Beigli de nuez o amapola: pan dulce típico del centro de europa *Ice wine*	67.000
Galletas de polen y nuez *Mistela*	40.000
Galletas de chips de chocolate *Oporto*	40.000
Torta de tres chocolates *Oporto*	70.000
Torta artesanal de moras *Espumoso demi-sec*	60.000
Torta de crepes rellena de mermelada, nuez y chocolate *Espumoso demi-sec*	60.000

cel: 321 412 62 75
giraldomakovej@gmail.com
winecatering

Entradas: *(platos pequeños)*

**precio por unidad*

Entrada *Uva recomendada para maridaje*	Precio x *una (1) unidad*
Crepe Hortobágy (relleno de pollo paprika) *Merlot rosé*	20.000
Pollo paprika *Chardonnay*	20.000
Salmón a la plancha con puré de papa criolla y zucchinis dorados *Espumoso*	23.000
Espagueti al burro con pollo a la plancha al pesto *Chardonnay*	20.000
Lomito de res en salsa de pimienta verde y papas doradas *Malbec*	26.000
Gulash con pasta casera tradicional húngara *Carmenére*	21.000
Ensalada de quesos y nueces *Chardonnay*	20.000
Tomate relleno de ensalada de arvejas al wasabi *Riesling*	20.000
Roast beef finamente tajado con pera al vino tinto *Merlot*	26.000
Ensalada caprese (tomate y mozzarella) con albahaca y reducción de balsámico *Trebbiano*	21.000
Rollo de pollo relleno de pimentones asados y albahaca, acompañado de ensalada fresca con oliva y balsámico *Chardonnay*	27.000
Tortilla española con all-i-oli *Chardonnay*	20.000
Queso apanado con mayonesa de albahaca y ensalada fresca con oliva y balsámico *Rosé pinot noir*	21.000
Wrap de ratatouile *Riesling*	21.000
Wrap pollo y salsa pomodoro *Sangiovese*	25.000
Pincho de pollo marinado en limón y romero con ensalada fresca *Chardonnay*	26.000
Dip de humus y pan árabe *Gewüztraminer*	26.000
Dip de aguacate con plátano crocante *Torrontés*	21.000

También realizamos la preparación de su preferencia.

Ofrecemos servicio de Cenas gourmet, Cenas románticas y Menú de degustación.

Contáctenos para más información.

(ver última página)

cel: 321 412 62 75
giraldomakovej@gmail.com
winecatering

Wine catering

En esta sección encuentra catas de vino que ofrecemos con distintos tipos de maridajes. También lo asesoramos para que juntos diseñemos la cata que desea. Entre los posibles maridajes puede escoger entre:

- Pasabocas
- Tabla de quesos
- Entradas
- Canasta de panes
- Tabla de jamones y embutidos
- Cena gourmet

Cata de vinos

Contáctenos para ofrecerle vinos y maridaje ideales para crear su experiencia única y personalizada.

La cata incluye la asesoría del experto, número de copas por persona según el número de vinos a catar, material de apoyo estilo @vinografico

Contáctenos para crear su experiencia personalizada.

Catas de vinos „a ciegas"

¿Quiere sentirse como un experto?

Le daremos a catar 3 vinos y no le diremos qué son. El juego está en intentar descifrarlos, eso sí, con ayuda nuestra.

Una experiencia única e inolvidable.

cel: 321 412 62 75
giraldomakovej@gmail.com
winecatering

gwinecatering es una empresa de régimen simplificado,

motivo por el cual no factura IVA.

El cobro se realizará por cuenta de cobro.

Contacto y pedidos:

www.gwinecatering.com

giraldomakovej@gmail.com

www.facebook.com/gwinecatering
www.instagram.com/vinografico

Sebastián Giraldo Makovej
Director
TEL: (571) 2636792
321 412 6275

Bogotá, Colombia

Sebastián giraldo Makovej
winecatering