



Agosto 8 de 2011 - ¡A comer!

Wine & food festival

Del 24 al 28 de agosto se realizará la primera edición de este festival que cuenta con 18 eventos

El primer [Wine and Food Festival](#) ofrecerá una programación de cenas especiales, 'shows' de cocina y de cócteles, así como catas de vinos. El encuentro será en Bogotá, del 24 al 28 de agosto, contará con un importante cartel de chefs internacionales, entre ellos Michael Laiskonis, del restaurante Le Bernardin (New York), con tres estrellas Michelin, y el español Koldo Miranda

En esta oportunidad el festival ha decidido beneficiar a los campesinos colombianos damnificados por el invierno. Trabajando junto con Colombia Humanitaria y la primera dama de la nación, doña Clemencia Rodríguez de Santos. El **pasaporte para ingresar a todas las actividades tiene un costo de \$1.850.000.**

El miércoles 24 de agosto se realizará la Gran Degustación con grandes chefs a nivel mundial en la terraza de La Fragata World Trade Center. La actividad de apertura iniciará el festival que durante cinco días tendrá una gran variedad de eventos gastronómicos en diferentes espacios de Bogotá.

Los chefs que estarán el 24 de agosto son: Jesse Shenker, Matt Hoyle, Gabriele Riva, Toshiro Konishi, José Ramón Castillo, Michael Laikonis, Fernando Aciar, Michael Cirino y Daniel Castaño. El cupo máximo de invitados: 400. Costo de la actividad: \$150.000 por persona.

PROGRAMACIÓN

JUEVES 25 DE AGOSTO:

- *Demostración culinaria: "Fascinación de los grandes chefs por la Mozzarella de Búfala, por Dibufala"*

Horario: por la mañana

Lugar: Club el Nogal

Chefs: Christopher Kostow y Alejandro Cuellar

Cupo: 100 personas

Precio por persona: \$120.000

- *Almuerzo interactivo*

Horario: medio día
Lugar: Club el Nogal
Chefs: José Ramón Castillo y Toshiro Konishi
Cupo: 200 personas
Precio por persona: \$220.000

- *Cata de rones*

Lugar: Club el Nogal

- *Cena de degustación lo mejor de Nueva York*

Horario: noche
Lugar: Restaurante Café Amarti II Giardino en Usaquén
Chefs: Jesse Shenker, Matt Hoyle, Gabriele Riva, Dave Arnold, Michael Cirino y Daniel Castaño
Cupo: 200 personas
Precio por persona: \$420.000

VIERNES 26 DE AGOSTO:

- *Demostración culinaria: "Cómo reconocer las mejores carnes"*

Horario: por la mañana
Lugar: Club el Nogal
Chefs: Gaston Enrique Riveira
Cupo: 100 personas
Precio por persona: \$120.000

- *Mejor hamburguesa del mundo*

Horario: medio día
Lugar: Corral Gourmet 116
Chefs: Graham Elliot, Chef del Corral, David Myers y Rodrigo Oliveira
Cupo: 300 personas
Precio por persona: \$150.000

- *Clase de mixología*

Horario: por la tarde
Lugar: Club el Nogal
Chef: Dave Arnold
Cupo: 100 personas
Precio por persona: \$120.000

- *Encuentro de las mejores parrillas del mundo*

Horario: noche
Lugar: Andrés Carne de Res, Chía

Chefs: Gaston Enrique Riveira, Marco Beltrán, Mathieu Palombino, Douglas Van Der Ley
Cupo: 300 personas
Precio por persona: \$280.000

SABADO 27 DE AGOSTO:

- *Demostración culinaria: "Desayuno alla Nutella*

Horario: por la mañana

Lugar: Club el Nogal

Chefs: Ingrid Hoffmann y Mark Rausch

Cupo: 100 personas

Precio por persona: \$120.000

- *Almuerzo interactivo*

Horario: medio día

Lugar: Club el Nogal

Chefs: Ingrid Hoffmann y Douglas Van Der Ley

Cupo: 200 personas

Precio por persona: \$220.000

- *Cata de rones*

Lugar: Club el Nogal

- *Una noche con las estrellas...Michelin*

Horario: noche

Lugar: Club el Nogal

Chefs: Christopher Kostow, Francis Brennan, David Myers, Michael Laiskonis, Graham Elliot, Jorge Rausch.

Cupo: 200 personas

Precio: \$550.000

DOMINGO 28 DE AGOSTO (CIERRE):

- *Brunch Colombia Deliciosa!*

Horario: por la mañana

Lugar: Restaurante Club Colombia

Chefs: Harry Sasson, Francis Brennan, Fernando Aciar, Mathieu Palombino, Raphael Haasz, Claudia Oyuela, Daniel Castaño, Douglas Van Der Ley, Rodrigo Oliveira.

Cupo: 400 personas

Precio por persona: \$150.000

COPYRIGHT © 2011 CEET Prohibida su reproducción total o parcial, así como su traducción a cualquier idioma sin autorización escrita de su titular.

[Ver Términos y Condiciones.](#)