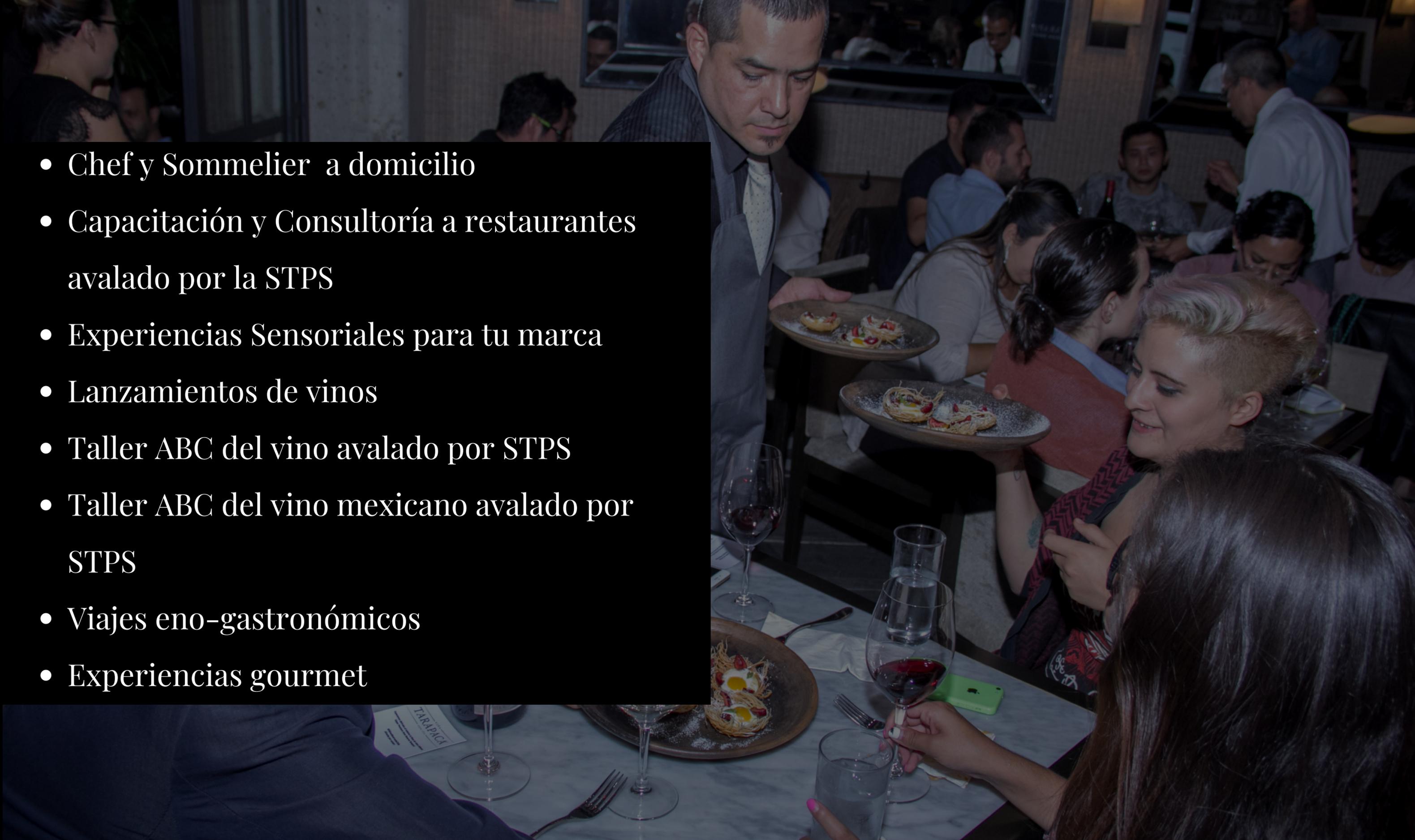


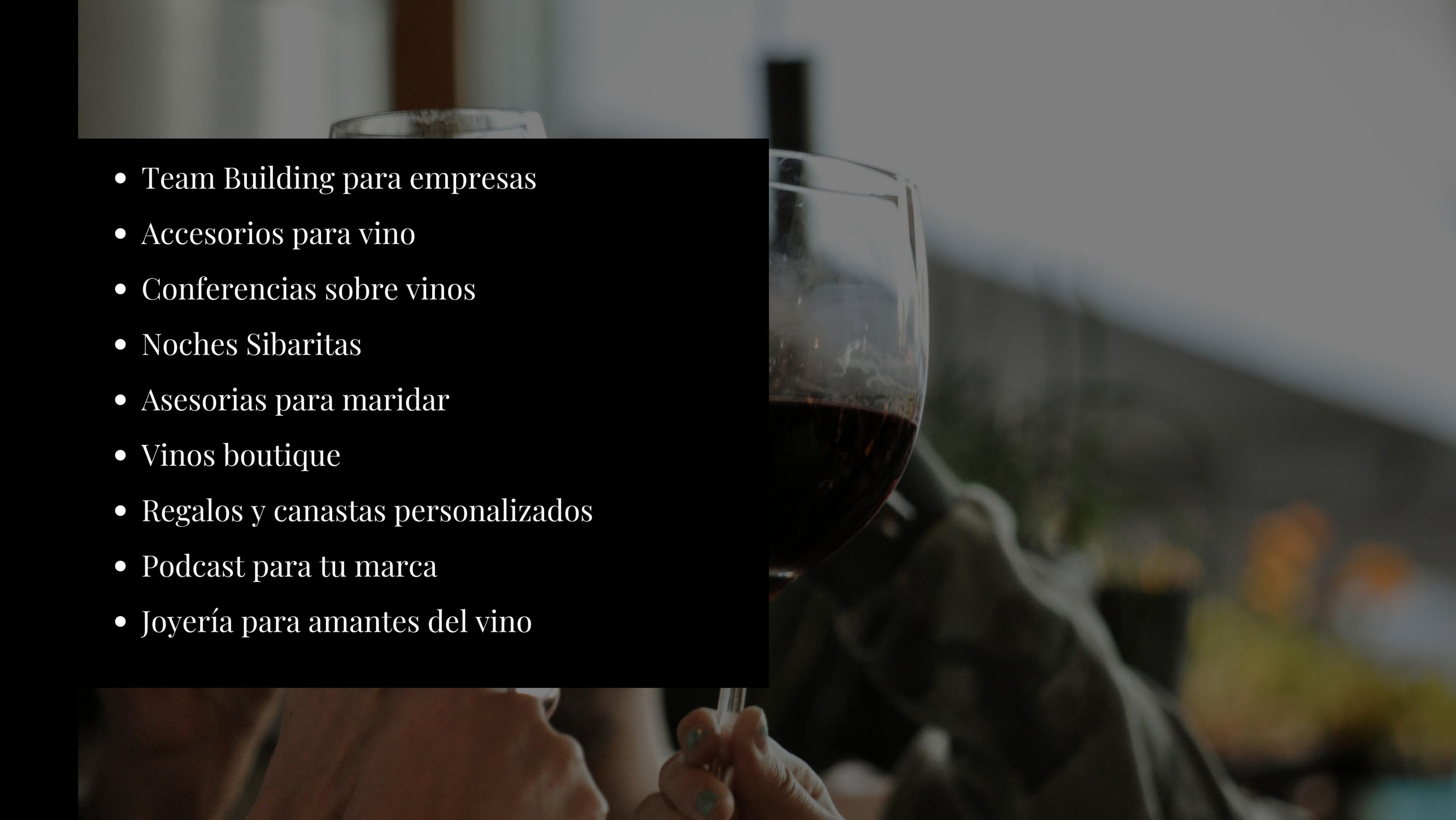
A woman with long dark hair is smiling and looking to her right. She is wearing a gold earring and red lipstick. The background shows a restaurant interior with patterned wallpaper and other people seated at tables.

# VINBUTIKK

Desde hace 12 años nacimos como una boutique donde podrás descubrir el mundo del vino y la gastronomía mediante tus sentidos, con experiencias únicas estilo boutique, donde se combina buen gusto, gastronomía, aprendizaje, en un ambiente relajado y divertido en la cuál nos encargamos de proveer a restaurantes, hoteles y amantes del vino de todas las herramientas necesarias para disfrutar de ésta bebida milenaria

- Chef y Sommelier a domicilio
- Capacitación y Consultoría a restaurantes avalado por la STPS
- Experiencias Sensoriales para tu marca
- Lanzamientos de vinos
- Taller ABC del vino avalado por STPS
- Taller ABC del vino mexicano avalado por STPS
- Viajes eno-gastronómicos
- Experiencias gourmet



- 
- Team Building para empresas
  - Accesorios para vino
  - Conferencias sobre vinos
  - Noches Sibaritas
  - Asesorías para maridar
  - Vinos boutique
  - Regalos y canastas personalizados
  - Podcast para tu marca
  - Joyería para amantes del vino



# CHEF Y SOMMELIER A DOMICILIO

¿Quieres sorprender a tus amistades o simplemente quieres festejar tu cumpleaños de manera distinta

Organizamos la experiencia que necesites , hacemos trajes a la medida ya sea que vayamos a su oficina o casa. Si necesitas un espacio también te lo podemos conseguir.

- \* Vinos boutique
- \* Chef a domicilio
- \* Sommelier
- \* Meseros
- \* Decoración
- \* Renta de equipo



# CAPACITACIÓN Y CONSULTORÍA EN RESTAURANTES

Tienes un restaurante o un hotel ¿Quieres vender más vino? ¿Quieres hacer una carta de bebidas funcional y que te deje dinero? Nuestra Sommelier es experta en el tema con experiencia en apertura y revisión de proyectos para restaurante.

\* Capacitación para el personal, al finalizar obtienen su constancia de habilidades por la STPS

\* Elaboración de carta de vinos de acuerdo al tipo de comida y cheque promedio de tu restaurante



# EXPERIENCIAS SENSORIALES PARA TU MARCA

Cada producto es totalmente distinto y nosotros lo entendemos muy bien, ayudamos a que tus invitados o posibles clientes se enamoren de tu marca para siempre con una experiencia sensorial con elementos que hagan un anclaje y te recuerden. Tacto, gusto, oído, olfato, trabajamos con los sentidos de tu público y no sólo vendando los ojos.



# TALLER ABC DEL VINO

¿Quieres aprender sobre el maravilloso mundo del vino? Has llegado al lugar adecuado, nuestros cursos van dirigidos a personas que les gusta la buena vida y quieren aprender a disfrutar más del placer de beber vino.

Taller avalado por la Secretaría del Trabajo STPS, en 4 sesiones de 4 hrs cada una aprenderás:

- \* Usar tus sentidos y por ende a catar
- \* Maridar con vino pero con la fórmula que te daremos podrás maridar con cualquier bebida.



## TALLER ABC DEL VINO MEXICANO

Es un taller totalmente práctico para que conozcas lo que está ocurriendo en la escena de nuestro país. Está dirigido al público en general, si eres amante del vino o si tienes curiosidad por conocer entonces éste taller es para ti.

- Vas a conocer los aspectos históricos del vino mexicano
- Las variedades más utilizadas para la producción de vino.
- Estilos de vino que se producen en nuestro país.
- ¿Cuáles son los estados productores del vino?



# VIAJES ENO- GASTRONÓMICOS

Es un taller totalmente práctico para que conozcas lo que está ocurriendo en la escena de nuestro país. Está dirigido al público en general, si eres amante del vino o si tienes curiosidad por conocer entonces éste taller es para ti.

- Vas a conocer los aspectos históricos del vino mexicano
- Las variedades más utilizadas para la producción de vino.
- Estilos de vino que se producen en nuestro país.
- ¿Cuáles son los estados productores del vino?



# EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

Mes a mes organizamos una cena maridaje itinerante con una temática distinta sobre vinos, puede ser de una misma uva pero de diferentes regiones, vinos de un sólo país o de alguna bodega en específico. ¿Aún no has vivido ésta experiencia? Reserva tu lugar para la próxima experiencia gourmet.



# TEAM BUILDING PARA EMPRESA

En conjunto con E&D Consulting trabajamos dinámicas de cocina o vino dependiendo de lo que necesite trabajar la empresa:

Liderazgo

Trabajo en equipo

Coaching

Comunicación

Ventas



# ACCESORIOS PARA VINO

Somos importadores de accesorios para vino, contamos con un catálogo de más de 800 productos para que siempre tengas lo último en accesorios para vino.



## JOYERIA PARA AMANTES DEL VINO

Nuestra sommelier diseñó esta línea de joyería con el nombre de IVANUSHKA para poder llevar su pasión por el vino siempre ella, si tu eres amante del vino te va a encantar esta línea exclusiva hecha en plata, la puedes tener con baño de oro rosado u oro.



# NOCHES SIBARITAS

¿Qué son las noches sibaritas?

Es un club de personas apasionadas del mundo del vino, nos vemos para probar diferentes etiquetas, lo cual nos permite seguir aprendiendo, agudizar nuestros sentidos, tener un conocimiento más amplio de los vinos que llegan a nuestro país y sobre todo que cada vez hagan mejores compras.

# ALEJANDRA GARDUÑO MELGAREJO

Es Licenciada en Gastronomía del Colegio Superior de Gastronomía. La base de su carrera en el mundo del vino fue en La Cave Club del vino "Formación Profesional para Sommelier" posteriormente tomó el Diplomado de Vinos impartido por el Sommelier Edgardo Schiller en el COSUGA.

Cuenta con especialidad en vinos italianos impartido por la AIS (Asociación Italiana de Sommeliers), Especialidad en vinos españoles impartido por New Spain Wines & The Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Jerez, Xérèz, Sherry y Manzanilla Sanlúcar de Barrameda.

Finalmente obteniendo la certificación como sommelier por parte de la Asociación Italiana de Sommelier y Worldwide Sommelier Association.

Su experiencia profesional ha abarcado varias áreas tanto en la parte operativa como administrativa de restaurantes, ha participando como sommelier invitada y conferencista en diversos festivales del vino, docente en diversas universidades. Embajadora de Viña San Pedro Tarapacá.

Es Directora y Sommelier desde hace 10 años con su proyecto Vinbutikk en el cuál busca difundir la cultura del vino de una manera sencilla y sobre todo ejercitando los sentidos de las personas, busca innovar y hacer de ésta bebida algo del día día, importa accesorios para el servicio del vino, brinda asesorías y capacitaciones a restaurantes.



# Marcas que confían en nuestro trabajo



**ST REGIS**



**E&D Consulting**

Your Business Grows



Llámenos:

+521 5576370348

[vinbutikk.socialmedia@gmail.com](mailto:vinbutikk.socialmedia@gmail.com)

[www.vinbutikk.com.mx](http://www.vinbutikk.com.mx)