

Ficha Técnica de Drinks

1. CAIPIRINHA



Adicionar um limão Taiti e meio cortado na coqueteleira adicionar três colheres rasas de açúcar refinada OU 20ML de xarope de açúcar junto ao limão macerar junto, adicionar 60 ML de Cachaça adicionar gelo até a extremidade, bater até resfriar, guarnição para decoração uma a duas fatias de Limão Taiti.

2. CAIPISAQUÊ



Adicionar um limão Taiti e meio cortado na coqueteleira adicionar três colheres rasas de açúcar refinada OU 20ML de xarope de açúcar junto ao limão macerar junto, adicionar 50 ML de SAQUÊ adicionar gelo até a extremidade, bater até resfriar, guarnição para decoração uma a duas fatias de Limão Taiti.

3. CAIPIVODKA - Morango



Adicionar 4 colheres de Morango cortada na coqueteleira adicionar três colheres rasas de açúcar refinada OU 20ML de xarope de açúcar junto ao Morango macerar junto, adicionar 60 ML de VODKA adicionar gelo até a extremidade usar meio limão espremido, bater até resfriar, guarnição para decoração uma FATIA de Morango.

4. CAIPIVODKA - Abacaxi



Adicionar 4 colheres de Abacaxi cortada na coqueteleira adicionar três colheres rasas de açúcar refinada OU 20ML de xarope de açúcar junto ao Abacaxi macerar junto, adicionar 60 ML de VODKA adicionar gelo até a extremidade, bater até resfriar usar meio limão espremido, guarnição para decoração Hortelã.

Obs: caso o abacaxi esteja doce adicionar uma colher apenas de açúcar ou 10ML de xarope de açúcar

5. CAIPIVODKA - Maracujá



Adicionar 4 colheres de Maracujá na coqueteleira adicionar três colheres rasas de açúcar refinada OU 20ML de xarope de açúcar junto ao Maracujá, adicionar 60 ML de VODKA adicionar gelo até a extremidade usar meio limão espremido, bater até resfriar, guarnição para decoração Hortelã.

6. CAIPIVODKA - Limão



Adicionar um limão Taiti e meio cortado na coqueteleira adicionar três colheres rasas de açúcar refinada OU 20ML de xarope de açúcar junto ao limão macerar junto, adicionar 60 ML de VODKA adicionar gelo até a extremidade, bater até resfriar, guarnição para decoração uma a duas fatias de Limão Taiti.

7. MOSKOW MULE



Ingredientes: 40ml Vodka + 30ML xarope de gengibre + meio limão Taiti espremido+ espuma de gengibre

Preparo: Caneca previamente gelada

Em uma coqueteleira 06 pedras de gelo vodka, xarope e sumo de limão. Bater até resfriar. Virar conteúdo na caneca deixando 2 dedos da borda (se faltar completar com gelo, adicionar a espuma de Gengibre por cima e cobrir com raspas de limão tahiti e siciliano.

Guarnição raspas de limão e usar meia lua de limão siciliano ou Taiti .

8. GREEN

Precisamos dar nome a esse Drink



Ingredientes: 50ML de Vodka + 3 colheres rasas de abacaxi + 30ML Xarope maçã verde + meio limão espremido,

Preparo: Em uma coqueteleira colocar o abacaxi, uma colher de açúcar e macerar, Adicionar 8 pedras de gelo, Bater até resfriar.

Virar na taça e por cima

Para decorar: colocar na borda da taça

Guarnição: uma parte da coroa com um pedaço de abacaxi com a casca em Triângulo

9. iKOGAI GiN MONTADO (Taça Gin ou Aquário)



Ingredientes: 60ml Gin + 100 água com gás + 100 suco de laranja + 40ML Xarope Toranja

Preparo: Resfriar a taça com 10 pedras de gelo(Mexer com colher bailarina). Escoar degelo com apoio de Strainer e retirar 2 pedras.

Adicionar o Gin, suco de laranja e água com gás e mexer levemente. Após, colocar 2 fatias de laranja Bahia (uma de cada lado da taça) e adicionar o xarope. Lavar o dosador com um pouco mais de suco de laranja e jogar por cima do drink.

Após, coloque 8 pimenta vermelha de cheiro em grãos por cima.

Guarnição: Fatias de laranja e pimenta do reino.

Obs: Podendo ter alteração nas guarnições

10. Clássico: Mojito MONTADO Copo Long Drink



Ingredientes: 50ML Rum Carta Blanca + 20ML água com gás +10 folhas de hortelã + meio limão tahiti espremido.

Preparo: Espalmar as folhas de hortelã 2x e passar suavemente por toda a taça (lado de fora).Após colocar dentro do copo, adicionar 1 colher de açúcar refinado ou 10ML de xarope de açúcar

Macerar as folhas, suavemente. Adicionar um pouco de gelo picado,Mexer com a colher bailarina de baixo pra cima e aos poucos adicionar mais gelo picado mexendo sempre até 2 dedos da borda. Acrescentar a água com gás e mexer novamente misturando ao conteúdo.

Adicionar por cima do conteúdo um galho bonito de hortelã e fatia fina de limão.

Guarnição: galho de hortelã e fatia de limão.

11. Drinks Red - (Dar nome a esse Drink)



Ingredientes: 60ml vodka + 3 colheres morango + 10 folhas de manjerição Preparo: Em uma coqueteleira colocar folhas de manjerição e 2 colheres de açúcar e macerar levemente.

Preparo: Juntar os morangos e macerar novamente. Adicionar 10 pedras de gelo e a vodka. Bater até resfriar. Pedido sem creme de baunilha: virar todo conteúdo na taça e decorar com um galhinho de manjerição. Pedido com creme de baunilha: virar conteúdo na taça deixando passar um pouco da metade. Adicionar um lance comprido do creme. Completar com o restante do preparo e decorar com um galhinho de manjerição. Guarnição: um galhinho de manjerição.

12. Tropical Gin MONTADO (Taça Gin)



Ingredientes: 60ml Gin + 15ML sumo de laranja + uma latinha de Red Bull tropical.

Preparo: resfriar a taça com 10 pedras de gelo (Mexer com colher bailarina). Escoar degelo com apoio de Strainer e retirar 2 pedras. Adicionar sumo de laranja e gin e mexer levemente. Completar com Red Bull tropical e misturar levemente os ingredientes.

Decorar com duas Fatias de laranja Bahia na lateral da taça.

Guarnição: duas fatias de laranja Bahia

13. LIMÃO do ENGENHO MONTADO (Taça Gin)



Ingredientes: 60ML de Gin + 15ML sumo de lima da Persia ou meio limão espremido Taiti + 2 fatias finas de Limão Taiti + 2 Fatias de limão siciliano + aproximadamente 150ml de água tônica

Preparo: resfriar a taça com 10 pedras de gelo (Mexer com colher bailarina). Escoar degelo com apoio de Strainer e retirar 2 pedras). Adicionar sumo da lima ou limão Taiti, gin e mexer. Adicionar água tônica até 3 dedos da borda e mexer levemente.

Colocar Fatias das frutas cítricas nas laterais da taça: 2 Fatias limão siciliano, 2 fatias de limão Taiti, laranja seleta ou meia lua, duas unidades, limão tahiti, meia lua de lima e por cima uma fatia de limão desidratado deitadas cobrindo parcialmente a outra.

Guarnição: uma fatia de fruta desidratada por cima do drink com raspas de rapadura

14. MARACUJACK



50 ML de Jack Daniel's (Whisky), 20 ML xarope de açúcar, três colheres de maracujá e 15 folhinhas de Manjerição usar meio limão espremido.

Guarnição de galhinhos de manjerição.

15. GiN MULE



Ingredientes: 60ml Gin + 30ml xarope de gengibre + meio limão espremido + aproximadamente 170ML água tônica + 10ML de Xarope de Açúcar + espuma de gengibre

Preparo: resfriar a taça com 10 pedras de gelo(Mexer com colher bailarina). Escoar degelo com apoio de strainer e retirar 2 pedras.

Adicionar todos ingredientes(exceto a espuma) e mexer levemente com a bailarina. Deixar 2 dedos da borda (completar com gelo se necessário).

Adicionar a espuma por cima cobrindo toda a taça em seguida adicionar raspas de limão tahiti e siciliano. Finalizar com um galho de alecrim.

Guarnição: raspas de limões e galho de alecrim + espuma de gengibre.

16. Fitzgerald MEXIDO(Copo Whisky)



Ingredientes: 60ML Gin + 30 ML limão siciliano + 10ML xarope de açúcar + três dashes de angostura

Preparo: Copo previamente gelado

Em um mixing glass colocar ingredientes e mexer levemente. Adicionar 06 pedras de gelo e mexer até resfriar.

Fazer coagem no copo, por cima do gelo grande ou, 6 pedras de gelo. Com uma casca preparada de limão siciliano aperte sobre a bebida eliminando o zest e após, colocá-la dentro do copo.

Guarnição: casca de limão siciliano é uma fatia de Limão Siciliano

17. Pina Colada



Ingredientes: 60ML de Rum Carta Blanca + 30ML de licor de Coco + 03 colheres(de sopa) de abacaxi picado + um lance de leite condensado)

Em uma coqueteleira colocar o abacaxi e adicionar de uma colher de açúcar refinado - macerar.

Acrescentar restante dos ingredientes e agitar bem ate resfriar(virar em seguida na taça).

Obs.: Se pedido for para taça “decorada”, deixar para agitar a coqueteleira somente após decorar taça.

Para decorar: utilizar cobertura de sorvete sabor chocolate (previamente gelada).

Inclinar a taça e deixar cair filetes da cobertura em sua lateral (circular a taça para cobrir toda lateral).

Por fim, agitar a coqueteleira até resfriar e adicionar todo o conteúdo na taça.

Guarnição: um pedaço pequeno do abacaxi em forma...

18. Drink Vermelho (Definir nome) (Taça Gin)



Versão Campari: 50ML Campari, 15ML jagermeister, 30ML xarope de limão siciliano, 20ML xarope de açúcar, 10 pedras de gelo, 100ML de água tônica, espuma de limão siciliano e 10ML de grenadine.

Preparo: Taça previamente gelada, acrescentar ingredientes(exceto Jagermeister e água tônica) e mexer levemente.

Em seguida acrescentar jager(bem no centro da taça) e colocar a água tônica aos poucos até completar (deixar 2 dedos da borda).

Cobertura: espuma de limão siciliano e 10ml grenadine por cima da espuma. Guarnição espuma de limão siciliano e grenadine por cima do chantilly

Versão Vinho: (só substituir o campari) o vinho Pérgola deve estar gelado - sugestão: Pérgola

19. Alexander



Ingredientes: Uma dose de Conhaque (Domecq 50ML)

50ML de licor de cacau 40ML Creme de leite fresco

cubos de gelo a gosto acrescente 4 pedras de gelo

Preparo: Numa coqueteleira, junte o conhaque, o licor de cacau e o creme de leite fresco e bata até gelar bem. Transfira para uma taça de coquetel, polvilhe canela em pó e sirva. Guarnição meia lasca de canela na borda da taça e polvilhar canela em assim que o drink estiver pronto.

Obs: Não Servir o Gelo na Taça Dry Martine ou Coupe

20. CARAJiLLO 43



Prepare e reserve 50ML de Café expresso intenso, 50ML de Licor 43. DICA A quantidade de Licor é a mesma 50ML de Café expresso para 50 ml de Licor 43,colocar 4 pedras de Gelo no copo de Whisky Guarnição Canela,meia lasca de canela em pau.

21. MINT JULEP (caneca Moscow)



Ingredientes: 50ML Whisky Jack, 20ml xarope de açúcar, 15 folhas de hortelã bem bonitas, 3 dashes de angostura.

Preparo: juntar as folhas de hortelã na palma da mão e espalmar 2x, após; juntar com demais ingredientes em uma caneca de metal, mexer macerando levemente as folhas de hortelã e aos poucos acrescentando gelo picado. Mexer de baixo pra cima até a metade da caneca. Completar com gelo picado formando "um monte" e não mexer mais.

Guarnição: um galho bem bonito de hortelã (torcer levemente e bater na palma da mão) encaixar no gelo.

Servir com um canudo.

Acrescentar gelo triturado para decoração.

22. MARGARITA (Taça Margarita ou Cupê)



Ingredientes: 50ml Tequila Jose Cuervo + meio limão espremido + 30ML licor triple sec

Preparo: Em uma coqueteleira adicionar 4 pedras de gelo + ingredientes (deixar repousar enquanto prepara a taça).

Taça: fazer pequena abertura no limão tahiti e passar delicadamente na borda da taça em seguida colocar sal e casca de limão ralada em um prato pequeno e ir passando na borda da taça até ficar toda crustada(encostar levemente e ir girando). Após, agitar a coqueteleira até resfriar bem.

Coar o preparo no centro da taça e colocar uma fatia de limão bonita Taiti em sua borda.

Guarnição: rodela de limão Taiti bonita

1. IKOGAi KidS



Ingredientes: 100ml de suco de laranja + 70ml água com gás + 30ml xarope de grenadine.

Preparo: Taça média vinho Branco com 6 pedras de gelo, acrescentar o suco de laranja e água com gás, mexer. Adicionar o xarope e "lavar" o dosador com suco de laranja, jogar por cima. Guarnição: Galhinho de Hortelã. Obs: se preciso adicionar xarope de açúcar 10ML

2. Dar nome ao drink

Maracujá



MONTADO (Taça média vinho Branco)

Ingredientes: 40ml de maracujá (ou três colheres de sopa), 8 folhas de hortelã picadinhas, 150ml de refrigerante Sprite
10ML de xarope de açúcar.'

Preparo: Em uma taça média, colocar 6 pedras de gelo + ingredientes e mexer levemente.
Guarnição: um galhinho de hortelã + espuma de limão siciliano

3. Drink sem álcool: Soda Italiana - MONTADO (Taça Média vinho Branco)



Ingredientes: 150ml de água com gás + 40ml xarope(sabores: Maçã Verde, Grenadine, Amora,Curaçau Blue Não alcoólico Toranja

Preparo: Em Taça média, colocar 6 pedras de gelo + água com gás e mexer. Deixar 2 dedos da borda - acrescentar o xarope + meio Limão espremido

Guarnição: Galhinho de Hortelã ou Alecrim ou Manjeriçao.

Obs:Exigir do garçom sempre o xarope escolhido pelo Cliente

5. Pink LIMONADE



Preparo:Copo Long Drink,Duas colheres de morango,um Limão Esprimido 20ML Xarope de Açúcar uma fatia de Limão siciliano dentro do Copo com 4 pedras de gelo,Bater no liquidificador apenas morango e o sumo de Limão com o Xarope adicionar o líquido no copo.Guarnição duas fatias de limão siciliano uma dentro do copo com algumas pedras de gelo e outra fatia na borda do Copo

6. Spritz Lemonade(Mar Azul) - MEXIDO (copo long drink)



Preparo: Copo Mixing Glass: 8 pedras de gelo + 100ml de água com gás + 20ml Xarope Maçã verde + 15ML Curaçau Blue + 20ML sumo do limão.

MEXER BEM com colher bailarina e COAR em copo Long Drink com novas pedras de gelo 8 unidades.

Guarnição:três fatias finas de limão Taiti dentro do copo preso ao gelo - uma fatia de limão desidratado por cima

Camada de 1 dedo de espuma de limão siciliano