

senac
são paulo



Bartender Freestyle

© Senac-SP 2009

Administração Regional do Senac no Estado de São Paulo

Gerência de Desenvolvimento
Claudio Luiz de Souza Silva

Coordenação Técnica
Juliana Trombeta Reis

Apoio Técnico
Francine de Holanda Lima Dória

Elaboração do Material Didático
Valtencir Mancine Bertone

Edição e Produção
Virtual Diagramação



BARTENDER FREESTYLE



2009

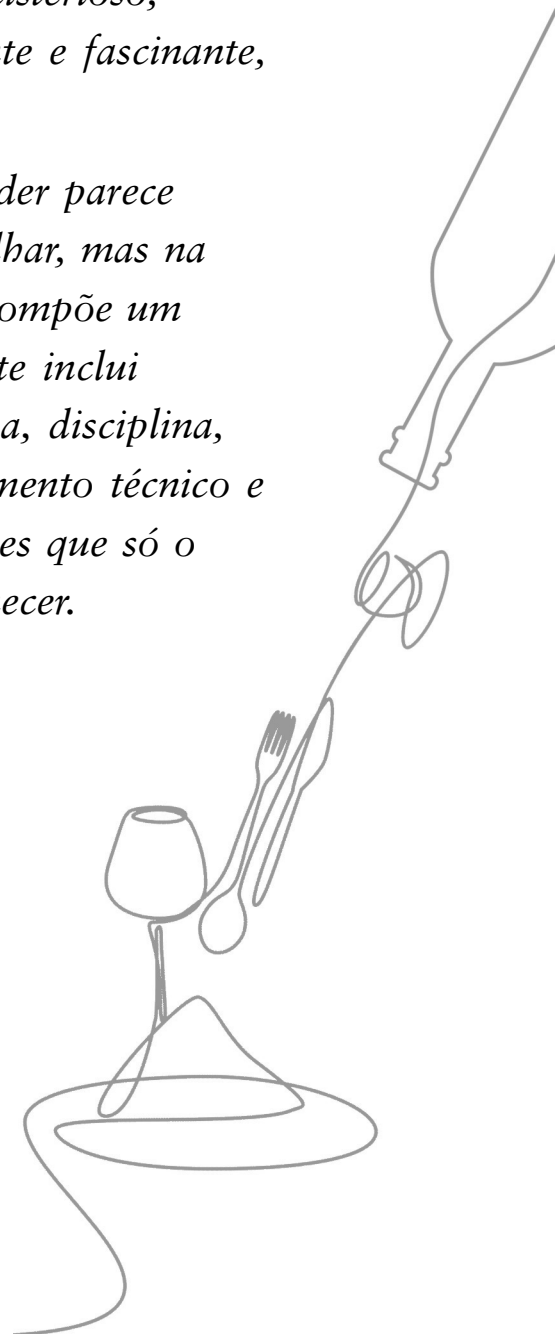
SUMÁRIO

1. BARTENDER FREESTYLE!?! O QUE É? /	6
2. O BARTENDER /	8
BARMAN - BARWOMAN - BARTENDER /	8
3. ALGUNS MOMENTOS NO TRABALHO /	9
4. A PERSPECTIVA DO PROFISSIONAL /	11
5. A EXCELÊNCIA NO SERVIÇO /	11
6. TÉCNICAS DE SERVIR PROFISSIONALMENTE /	12
7. FLAIR /	13
8. CONDIMENTOS E OUTROS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA PREPARAR COQUETÉIS /	15
9. DICAS PARA AGILIZAR E PADRONIZAR OS COQUETÉIS /	16
10. COQUETÉIS ESPECIAIS /	17
BANANA BACANA /	17
BRASILEIRINHA /	17
CAFÉ CREMOSO /	17
CAPIM GUINÉ /	18
CHAPA MAIS /	18
COSMOPOLITAN /	18
DOCE PECADO /	19
DRINK NO INFERNO /	19
ENERGIA ATÔMICA /	20
ENGENHO ROSA /	20
FERRUGEM /	20
FERRUGEM KIDS /	21
FINLÂNDIA CRANBERRY /	21
FINLÂNDIA LIME /	21
FINLÂNDIA MANGO /	22
INFRAVERMELHO /	22
JACK ATÔMICO /	22
JACK COLA /	23
JACK TEA /	23
LONG ISLAND ICED TEA /	23
LYNCHBURG LEMONADE /	24
MANJEROSKA /	24
MOJITO /	25
NUM SEI /	25
PAIOL COFFEE /	26
PAU A PIC /	26
PEACH BULL /	26
PÊSSEGO VIRGEM /	27
PINK PAIOL /	27
QUERO MAIS /	27
SANGRIA DA VILA /	28
SEI LÁ /	28
ST. CAIPIROSKA /	28
TAIPA DE PILÃO /	29
TEREZA DOIDA /	29
TODO TORTO /	29
TOMATEROSKA /	30

Parabéns!

Você já está um passo à frente nesse mundo tão curioso, misterioso, divertido, surpreendente e fascinante, que é o bar!

A trajetória do bartender parece simples ao primeiro olhar, mas na prática a receita que compõe um profissional competente inclui especialização contínua, disciplina, cultura geral, conhecimento técnico e mais alguns ingredientes que só o tempo é capaz de fornecer.





1. Bartender Freestyle!?! O que é?

Iniciei na área como muitos outros colegas, em um trabalho temporário.

Em 1986, quando tinha 14 anos de idade, consegui uma vaga de balconista em uma lanchonete. Mal sabia que ali começava minha carreira profissional.

A moda, naquela época, era servir sorvetes em taças com combinações de cores e sabores, como o colegial, banana split, sundae, entre outros. Descobri ali uma vocação para criar novas combinações; muitos clientes frequentavam o local porque só ali encontravam determinadas combinações de sabores, e aquilo me dava muita satisfação.

Depois de um tempo, surgiu uma proposta para um emprego melhor; foi quando preparei meu primeiro coquetel: caracu com ovo e paçoca. Parece engraçado, mas um senhor ia todos os dias às 8 horas e pedia o mesmo drinque.

Foi quando, em 1991, resolvi que esta seria a minha profissão para o resto da vida, e fui em busca da minha profissionalização. Comecei o curso de Assistente de Maître em **Águas de São Pedro (SP)**, no **Hotel Escola Senac**. Foram oito meses de curso. Eu morava no alojamento do hotel, tinha cama, comida, roupa lavada e ainda uma ajuda de custo. Era tudo muito bom. Aprendi muito do que é ser um profissional, afinal, ali estavam alguns dos melhores profissionais da área.

Havia um gerente que todos os meus colegas ficavam apavorados quando tinham de servi-lo; seu nome era **Ronaldo Lopes Pontes Barreto**. Ele sempre fazia alguma pergunta referente aos pratos do bufê ou do cardápio. Eu também evitava ao máximo servi-lo, mas naquele dia ele se sentou em uma das mesas de minha praça. Sentindo-me preparado, afinal já estava havia sete meses no curso, fui retirar o pedido, pronto para responder qualquer pergunta referente aos pratos. Ele me surpreendeu: perguntou do que era feita a vodka, e eu não soube responder. Ele não deu a resposta e me mandou pesquisar, pois da próxima que vez viesse ao restaurante queria a resposta.

Resolvi fazer um estágio, e lá descobri o que era trabalhar em bar. Adorei! Aquilo era um bar que não tinha nada a ver com o que eu já tinha visto antes e entendia como bar. Incrível!

Formei-me em julho de 1992, e saí em busca do meu primeiro emprego. Trabalhei em muitos locais, desde pizzarias a restaurantes sofisticados: franceses, japoneses, italianos, entre outros.

Conheci meu primeiro mestre de bar: **Pedro Alves Cardoso**. Ele me convenceu a fazer um curso de barman, e daí em diante, assumi a profissão, sempre em busca de um diferencial. Inicialmente, me expressava por meio de coquetéis, até que em 1995 fui trabalhar em uma rede americana de restaurantes, o T.G.I. Fridays, e lá tive minha primeira experiência como Bartender Freestyle. No início, eram poucas as pessoas que realizavam esse trabalho e acabei me destacando e sendo convidado a participar de programas de TV, matérias de jornais, revistas, etc., e isso me projetou no mercado.

Naquela época, só o fato de você fazer malabarismo com copos e garrafas era o suficiente, mas percebi que sem o conhecimento de bebidas e a preocupação de servir bem os clientes, muitos colegas foram ficando para trás.

Continuei investindo no atendimento ao cliente, envolvendo-o com truques de mágicas e malabares, sempre respondendo suas dúvidas em relação aos coquetéis e pratos em geral. Isso me abriu um novo mercado: eventos em residências, bares e assessorias por todo o Brasil.

Atendendo um cliente, consegui o que considero hoje minha maior conquista profissional: o patrocínio de uma empresa internacional, a Jack Daniel's, isso faz onze anos. Trabalhando muito, abri meu primeiro bar em 1998, o segundo em 2000, o terceiro em 2001 e o quarto em 2003, além de uma empresa de eventos e uma escola de Bartender Freestyle.

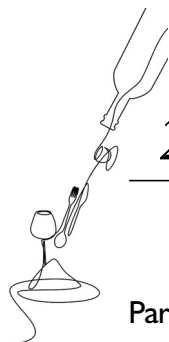
Hoje, posso responder com certeza que o malabarismo com copos e garrafas pode até ter me dado prestígio em 1995, mas não foi o suficiente para me dar tudo o que conquisei. Graças ao meu conhecimento em bebidas, atendimento, ética, dedicação, humildade e o mais importante, respeito ao cliente, me destaquei e realizei sonhos.

O curso **Bartender Freestyle** tem como objetivo passar informação, conhecimento, técnicas de atendimento e interação com o cliente utilizando truques de bar e malabares com copos e garrafas e levar até você instrumentos e conhecimentos que façam com que venda mais e melhor e tenha segurança ao servir um cliente ou grupo, tornar você um profissional mais rápido e produtivo, colocando-o em destaque no mercado.

Acredite em você, que todos acreditarão!

Boa sorte, pois iniciativa você já tem, por estar aqui, isso vale muito no mercado.

Bertone



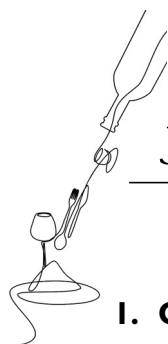
2. O Bartender

Para muitos, o bartender é um profissional limitado a preparar e servir drinks, porém sua função vai muito além. Atualmente, o mercado exige um profissional altamente qualificado: além de ser responsável pelo bar, ele deve conhecer as bebidas, produtos, utensílios e equipamentos com os quais trabalha; deve saber lidar com os vários tipos de clientes e ainda comandar sua equipe de profissionais.

BARMAN - BARWOMAN - BARTENDER

A palavra barman (pronuncia-se bårmen) é originária da língua inglesa, cuja tradução é homem de bar. O plural de barman, em inglês, é barmen, troca-se o **a** pelo **e**, porém a pronúncia continua a mesma (bårmen). A mesma regra aplica-se para as mulheres barwoman ou plural barwomen.

Bartender é um termo que serve para generalizar, usa-se para homens e mulheres.



3. Alguns Momentos no Trabalho

- 1. Cumprimente o cliente imediatamente:** Uma saudação rápida cria uma primeira impressão positiva para o cliente.
- 2. Anote os pedidos de bebidas e sirva o mais rápido possível. Ofereça entradas e aperitivos:** Todos os clientes devem receber as bebidas o mais rapidamente possível. Isso demonstrará que você está atento às suas necessidades, minimizando a sensação de espera.
- 3. Anote o pedido completo:** Venda, sugestivamente, as entradas e os aperitivos, pratos principais indicando pelo nome.

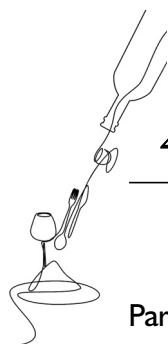
Repita o pedido ao cliente: ao repetir o pedido, confirme se não houve nenhum mal entendido e dê a ele a chance de pedir um acompanhamento. Assim, o pedido estará correto e os pratos também serão feitos de acordo, logo na primeira vez.
- 4. Certifique-se de que os pratos sejam servidos na sequência correta:**
 - entradas e aperitivos;
 - saladas;
 - pratos principais.

Observação:

Esta sequência deve ser seguida, a não ser quando solicitado de outra forma.

- 5. Confirme a exatidão do pedido e atenda às necessidades do cliente quando servir os pratos:** Antes de servir os pratos ou bebidas, verifique novamente o pedido quanto à sua perfeição, qualidade e atenção às instruções especiais. Se for preciso fazer alguma correção, faça-a imediatamente. Depois de servir os pratos, verifique se os clientes precisam de mais alguma coisa: guardanapos, refrigerante, maionese, azeite, sal, pimenta etc.
- 6. Após servir, volte em 3 minutos para certificar-se de que o cliente está satisfeito:** Esta é a nossa oportunidade de confirmar que os produtos que nosso cliente recebe estão em perfeita ordem. Se houver algum problema (o prato está frio, as instruções especiais não foram seguidas etc.), você poderá corrigir imediatamente. Isso impressionará seu cliente e fará com que uma situação potencialmente negativa se converta em uma experiência positiva.

- 7. Mantenha a aparência da mesa arrumando-a, retirando o que já foi usado, verificando o nível das bebidas, trocando cinzeiros, fornecendo mais guardanapos etc.:** Uma mesa em desordem fica sem espaço, parecendo pequena. A atenção frequente às necessidades do cliente resulta em um excelente serviço. Retirar o que já foi usado assegura, também, um fluxo equilibrado de pratos e copos para o lavador de pratos.
- 8. Ofereça sobremesas e bebidas após a refeição:** Sugestivamente, ofereça sobremesas e bebidas para completar a experiência do cliente.
- 9. Entregue a conta, retire o pagamento, dê o troco ou o recibo o mais rápido possível:** Um serviço excelente é memorável. Isso contribui para a formação da imagem que ele fará do restaurante, e também, afetará sua gorjeta.
- 10. Agradeça ao cliente e despeça-se calorosamente, convidando-o a retornar:** Sua personalidade e sinceridade são muito importantes quando os clientes estão saindo. Os últimos três pontos-chave não só afetam as vendas (quanto maior for a rotação de mesas, a possibilidade de venda aumentará), como também deixam os clientes com a certeza de retornar em breve.

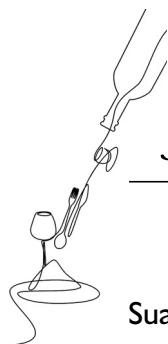


4. *A Perspectiva do Profissional*

Para ser um bom profissional, temos a obrigação de conhecer todo o cardápio da casa, como se prepara os pratos e coquetéis e possuir certas características:

- Atenção aos clientes - companheirismo;
- Precisão, rapidez, carisma, humildade;
- Organização, higiene e ética profissional.

Estas habilidades formam o alicerce para um bom desempenho do profissional, assim como são fundamentais a personalidade, o orgulho e o comprometimento de cada um em relação à profissão, para esta ser respeitada cada vez mais.



5. *A Excelência no Serviço*

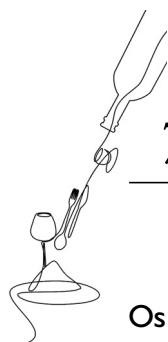
Sua meta é oferecer um nível de excelência de serviço de modo que cada cliente se sinta em sua própria casa. Para conseguir isso é necessário o domínio de alguns princípios básicos:

- Fazer com que os clientes sintam-se bem-vindos;
- Ser atencioso;
- Vender sugestivamente;
- Adivinhar o que agrada seu cliente;
- Induzir o retorno do cliente;
- Talento.



6. Técnicas de Servir Profissionalmente

- Sirva drinks sobre guardanapos para bebida. Troque os guardanapos sujos ou úmidos;
- Coloque o drink na frente do seu cliente (se possível);
- Ofereça um copo gelado sempre que servir cerveja em garrafa;
- Mantenha o balcão do bar sem copos, guardanapos e canudos usados. Retire as garrafas de cerveja vazias;
- Limpe os cinzeiros constantemente. Esvazie-os em lixos e nunca dentro de um copo. Verifique se os fósforos e cigarros estão completamente apagados;
- Limpe os líquidos derramados imediatamente. Avise aos clientes quando houver vidro quebrado no chão;
- Mantenha o lugar onde trabalha e o balcão sem manchas. Isso inclui o balcão posterior e o chão;
- Mantenha os copos limpos e brilhando. NUNCA pegue um copo limpo ou usado pela borda;
- Se, acidentalmente, você tirar o drink de um cliente, faça outro e não cobre (gerente);
- Se um cliente não estiver satisfeito com seu drink, troque-o por outro sem cobrar (gerente);
- Anote os drinks feitos na folha de promoções;
- Promova: você é um representante do seu local de trabalho. Crie novidades. Ter orgulho do lugar onde trabalha e falar a respeito dele é o melhor instrumento de venda;
- Não faça barulho desnecessário. Isso perturba os clientes que estão comendo ali perto;
- Não encha um copo com mistura. Isso faz com que o drink fique fraco;
- Não se mostre íntimo demais de um cliente que estiver acompanhado de outras pessoas;
- Não fale sobre a última visita de um cliente a menos que ele toque no assunto primeiro;
- Não faça fofoca. Não conte histórias sem graça ou discuta sobre política ou religião. Nunca reclame de seus colegas, supervisores, clientes ou patrões. Um bom profissional **nunca ganha uma discussão.**
- Não negligencie um cliente “novo” jogando conversa fora do outro lado do balcão. Nunca deixe alguém se sentir deslocado;
- Não interrompa. Seja um bom ouvinte. Contudo, nunca dê a impressão de estar ouvindo a conversa dos clientes;
- Não esbarre nos clientes quando estiver servindo fora do balcão.



7. Flair

Os Bartenders Freestyle são famosos por seu flair e suas habilidades em se apresentar. O “talento” é exemplificado em sua aparência, sua personalidade carismática e seu desejo genuíno de entreter seus clientes.

Todo bartender desenvolve seu próprio estilo de entretenimento. Alguns fazem truques de mágica, outros desafiam os clientes com charadas, pegadas ou conversam sobre assuntos da atualidade. Alguns bartenders desenvolvem uma grande clientela pela simples maneira de envolver clientes, uns com os outros.

Os bartenders são entusiasmados, ficam por dentro dos eventos que estão acontecendo em geral e localmente. Compreender os assuntos que envolvem o local de seu restaurante e aprender sobre os interesses de lazer de seus clientes regulares o ajudará a multiplicar o número de clientes. Ouça programas de entrevista ou assista a noticiários para tomar conhecimento dos assuntos do momento. Jornais e revistas semanais são fontes excelentes para desenvolver uma conversa.

Um fator único, comum a todos os profissionais, é a habilidade de entreter ao preparar os drinks com talento e personalidade. As diretrizes a seguir o ajudarão a desenvolver seu próprio estilo de talento.

- Pratique em casa ou atrás do bar antes de demonstrá-lo na frente do cliente.
- Quando for demonstrar no bar, afasta-se do balcão e dos clientes. No caso de cometer um erro, não ponha seus clientes em perigo.
- Esteja sempre alerta e consciente do que está fazendo.
- Nunca deixe que seu talento comprometa o serviço aos seus clientes.

Truque dos 5 objetos

Esse truque visa estimular o desenvolvimento e a capacidade de interação e venda do profissional com os clientes. Como realizar o truque:

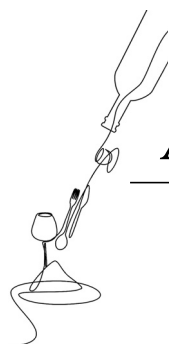
De forma objetiva, o profissional aborda o cliente, pedindo para que coloque sobre a mesa ou balcão, 5 objetos à sua escolha. Ao mesmo tempo, o profissional anota em um guardanapo de papel um dos objetos de forma que o cliente não tome conhecimento do que está sendo anotado.

Assim que os objetos estiverem expostos, o profissional entrega o guardanapo dobrado ao cliente e pede para que ele o guarde sem olhar o que está escrito.

Em seguida, o profissional pede para que o cliente aponte 3 objetos entre os 5. Depois, o profissional escolhe tirar os 3 objetos ou deixar, dependendo do que está anotado no papel. Se sobrarem 3, pede para o cliente anotar 2 e novamente retira ou deixa, dependendo do que está anotado. Quando sobrarem 2 objetos, pede para o cliente apontar 1, independentemente de qual ele apontar, o profissional sempre deixa o que foi anotado no guardanapo. Agora é só pedir para o cliente abrir o guardanapo e ele se surpreenderá com a sua previsão.

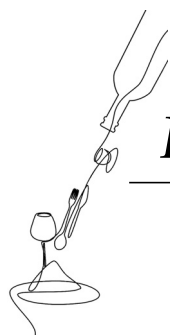
Resumo: dos 5 objetos que foram colocados no truque, vai sobrar 1. Toda vez que o cliente apontar o objeto, o profissional deixa o que interessa a ele, ou seja, o que está anotado no guardanapo.

BÁSICO: Quando estiver realizando malabares, faça movimentos leves e suaves. Você terá maior controle sobre as bebidas que estão sendo agitadas. Além disso, fique dentro de uma pequena zona de delimitação. Os parâmetros devem ser ao nível dos olhos, da cintura e com meio metro de distância de cada lado, aproximadamente.



8. Condimentos e Outros Gêneros Alimentícios para Preparar Coquetéis

- Açúcar;
- Azeitona verde;
- Canela em pó;
- Cereja em calda;
- Coco ralado;
- Creme de leite;
- Frutas em geral;
- Leite condensado;
- Leite de coco;
- Molho inglês;
- Noz-moscada;
- Pimenta-do-reino;
- Sal;
- Sucos variados;
- Tabasco;
- Xarope de groselha;
- Açúcar dietético;
- Açúcar em tablete;
- Cebolinha em conserva;
- Limão;
- Abacaxi;
- Cravo-da-índia;
- Mel;
- Ovos;
- Laranja;
- Maçã;
- Manjericão;
- Pimenta dedo de moça;
- Castanha-de-caju;
- Amendoim;
- Palito de dente;
- Gelo;
- Guaraná em pó;
- Coco ralado;
- Chantilly;
- Calda de chocolate;
- Biscoito de chocolate;
- Pêssego em calda;
- Refrigerante.



9. Dicas para Agilizar e Padronizar os Coquetéis

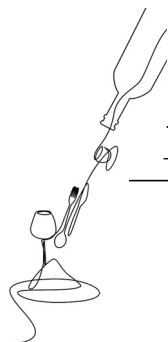
- **MIX DE LIMÃO** – é um preparo à base de limão puro e açúcar refinado na proporção de 1 para 1. Tem 36 horas de validade e serve como ingrediente de coquetéis com álcool e sem álcool.
- **POLPA DE MORANGO** – na época de morango utiliza-se morango em fruta misturado com açúcar e suco de limão a gosto ou morango em calda (lata) na entressafra. Validade: 24 horas
- **PINACOLADA MIX** – preparar da seguinte forma:

Suco de abacaxi	400ml;
Leite condensado	400ml;
Leite de coco	200ml.

Bater no liquidificador.

Rende 1 litro.

Validade: 24 horas.



10. Coquetéis Especiais

BANANA BACANA

Ingredientes	Quantidade / Medida
Rum	40ml
Banana madura	½ unidade
Mix de limão	40ml

Preparo: Frozen • **Copo:** Taça

BRASILEIRINHA

Ingredientes	Quantidade / Medida
Cachaça	40ml
Banana madura	½ unidade
Mix de limão	20ml

Preparo: Frozen • **Copo:** Taça

CAFÉ CREMOSO

Ingredientes	Quantidade / Medida
Licor de café	40ml
Uísque	15ml
Leite condensado ou sorvete de creme	50ml
Chantilly	
Calda de chocolate	

Preparo: Frozen • **Copo:** Taça grande

Decoração: Decorar com chantilly e calda de chocolate

CAPIM GUINÉ

Ingredientes	Quantidade / Medida
St. Remy	40ml
Creme de menta	20ml
Gotas de limão	
Completar com soda	

Preparo: Montado • **Copo:** Long drink • **Decoração:** Ramo de hortelã

CHAPA MAIS

Ingredientes	Quantidade / Medida
Cachaça	30ml
Licor cremoso Stock	30ml
Polpa de morango	80ml
Sorvete de creme	2 bolas
Gelo	

Preparo: Frozen • **Copo:** Taça • **Decoração:** Chantilly

COSMOPOLITAN

Ingredientes	Quantidade / Medida
Vodka	40ml
Licor de laranja	15ml
Açúcar	1 colher
Suco de limão	20ml
Suco de cranberry	50ml

Preparo: Batido na coqueteleira e coado • **Copo:** Taça de coquetel

“Esse coquetel ficou famoso depois que a Madonna começou a bebê-lo e no seriado Sex and the City.”

DOCE PECADO

Ingredientes	Quantidade / Medida
Vodka	30ml
Licor de café	30ml
Gala Orange Stock	30ml
Sorvete de creme	2 bolas
Gelo	

Preparo: Frozen / **Copo:** Taça / **Decoração:** Chantilly

DRINK NO INFERNO

Ingredientes	Quantidade / Medida
Uísque	25ml
Tequila	25ml
Gala Orange Stock	25ml
Blue Curaçao	25ml

Preparo:

- Sirva em três taças: 1 principal tipo taça coquetel e 2 outras do tipo licor.
- Na taça coquetel coloque Blue Curaçao e Gala.
- Em 1 taça de licor, coloque Jack Daniel's e na outra tequila. Coloque fogo na taça coquetel e sirva os dois outros ingredientes ao mesmo tempo em que o cliente estiver bebendo com canudo.

Dica: Servir sempre para 2 clientes ao mesmo tempo no mesmo drinque.

Tempo médio de consumo: 3 segundos.

ENERGIA ATÔMICA

Ingredientes	Quantidade / Medida
Xarope de guaraná	40ml
Pó de guaraná	Pitada
Suco de laranja	80ml
Mix de limão	30ml
Completar com refrigerante guaraná	

Preparo: Frozen • **Copo:** Taça

ENGENHO ROSA

Ingredientes	Quantidade / Medida
Cachaça	40ml
Licor de pêsego	20ml
Groselha	10ml
Mix de limão	10ml
Gelo	

Preparo: Frozen • **Copo:** Taça

FERRUGEM

Ingredientes	Quantidade / Medida
Uísque	20ml
Licor cremoso Stock	40ml
Bolacha Negresco	2 unidades
Sorvete de creme	2 bolas
Gelo	

Preparo: Frozen • **Copo:** Taça

Decoração: Chantilly, calda de chocolate e bombom.

FERRUGEM KIDS

Ingredientes	Quantidade / Medida
Leite	80ml
Bolachas Negresco	2 unidades
Sorvete de creme	2 bolas
Gelo	

Preparo: Frozen • **Copo:** Taça

Decoração: Chantilly, calda de chocolate e bombom

FINLÂNDIA CRANBERRY

Ingredientes	Quantidade / Medida
Vodka Finlândia Cranberry	50ml
Suco de limão	15ml
Completar com refrigerante de limão e um lance de groselha	

Preparo: Montado • **Copo:** Long Drink

FINLÂNDIA LIME

Ingredientes	Quantidade / Medida
Vodka Finlândia Lime	50ml
Completar com refrigerante citrus	

Preparo: Montado • **Copo:** Long Drink

FINLÂNDIA MANGO

Ingredientes	Quantidade / Medida
Vodka Finlândia Mango	50ml
Suco de caju (concentrado)	20ml
Morangos frescos	3 unidades
Suco de limão	20ml
Açúcar	1 colher

Preparo: Coqueteleira • **Copo:** Taça grande

INFRAVERMELHO

Ingredientes	Quantidade / Medida
Cachaça	40ml
Licor de pêsego	25ml
Polpa de morango	80ml
Gotas de limão	
Completar com soda	

Preparo: Montado • **Copo:** Long Drink

JACK ATÔMICO

Ingredientes	Quantidade / Medida
Uísque	40ml
Licor de pêsego	20ml
Blue Curaçao	20ml
Suco de laranja	80ml
Mix de limão	20ml

Preparo: Batido • **Copo:** Long Drink • **Decoração:** Gomo de limão

JACK COLA

Ingredientes	Quantidade / Medida
Uísque	40ml
Completar com refrigerante Cola	

Preparo: Montado • **Copo:** Long Drink

JACK TEA

Ingredientes	Quantidade / Medida
Uísque	40ml
Suco de limão	20ml
Açúcar	½ colher
Chá de pêssego (lipton)	100ml

Preparo: Coqueteleira • **Copo:** Long Drink

LONG ISLAND ICED TEA

Ingredientes	Quantidade / Medida
Rum	20ml
Gim	20ml
Vodka	20ml
Cointreau	20ml
Mix de limão	20ml
Completar com Cola	

Preparo: Batido 1-5 • **Copo:** Long Drink • **Decoração:** Gomo de limão

LYNCHBURG LEMONADE

Ingredientes	Quantidade / Medida
Uísque	50ml
Cointreau ou Curaçao	20ml
Mix de limão	30ml
Completar com soda	

Preparo: Batido 1-3 • **Copo:** Long Drink com gelo • **Decoração:** Gomo de limão

“ Coquetel proibido.

Na cidade de Lynchburg, onde é elaborado o famoso Jack Daniel's, até hoje existe a lei seca.

Dessa forma, a bebida mais consumida pelos moradores e visitantes é a limonada.

Assim que você sai da cidade, como forma de manifesto contra a lei seca, as pessoas têm o hábito de misturar Jack com limonada, e assim surgiu um dos mais famosos coquetéis com Jack Daniel's. Perfeito para qualquer ocasião. ”

MANJEROSKA

Ingredientes	Quantidade / Medida
Vodka Finlândia Mango	50ml
Suco de limão	30ml
Açúcar	1 colher
Folhas de manjeriço	
Morango em calda	

Preparo: Frozen • **Copo:** Taça grande • **Decoração:** Flutuar morango em calda

MOJITO

Ingredientes	Quantidade / Medida
Rum	50ml
Hortelã	4 folhas
Suco de limão	20ml
Açúcar	1 colher
Completar com água gaseificada	

Preparo: Amassar a hortelã com açúcar, acrescentar o rum, suco de limão e por último água com gás.

Copo: Long Drink

Decoração: Colocar as folhas com açúcar no copo.

“Um dos melhores e mais consumidos coquetéis com rum.”

NUM SEI

Ingredientes	Quantidade / Medida
Vodka	30ml
Malibu	30 ml
Blue Curaçao	20ml
Suco de abacaxi	80ml
Gotas de limão	

Preparo: Batido • **Copo:** Long Drink

PAIOL COFFEE

Ingredientes	Quantidade / Medida
Cognac	30ml
Gala Orange Stock	30ml
Calda de chocolate	30ml
Completar com café quente adoçado	

Preparo: Montado • **Copo:** Caneca • **Decoração:** Chantilly e canela em pó

PAU A PIC

Ingredientes	Quantidade / Medida
St. Remy	30ml
Creme de Cassis	30ml
Mix de limão	20ml
Completar com soda	

Preparo: Batido 1-3 • **Copo:** Long Drink

PEACH BULL

Ingredientes	Quantidade / Medida
Vodka	40ml
Licor de pêssego	30ml
Pêssego em calda	2 fatias
Completar com guaraná	

Preparo: Frozen • **Copo:** Taça

PÊSSEGO VIRGEM

Ingredientes	Quantidade / Medida
Pêssego em calda	2 fatias
Leite de coco	50ml
Sorvete de creme	2 bolas
Gelo	

Preparo: Frozen • **Copo:** Taça • **Decoração:** Chantilly

PINK PAIOL

Ingredientes	Quantidade / Medida
Licor de pêssego	30ml
Malibu	30ml
Suco de laranja	80ml
Groselha	10ml
Gotas de limão	
Completar com soda	

Preparo: Montado • **Copo:** Long Drink

QUERO MAIS

Ingredientes	Quantidade / Medida
Amaretto	25ml
Gala Orange Stock	25ml
Polpa de morango	80ml
Sorvete de creme	2 bolas
Gelo	

Preparo: Frozen • **Copo:** Taça • **Decoração:** Chantilly

SANGRIA DA VILA

Ingredientes	Quantidade / Medida
Vinho tinto	100ml
Mix de limão	25ml
Completar com soda, maçã e laranja picados	

Preparo: Batido • **Copo:** Long Drink

SEI LÁ

Ingredientes	Quantidade / Medida
Gim	30ml
Mandarino Stock	30ml
Mix de limão	20ml

Preparo: Frozen • **Copo:** Taça

ST. CAIPIROSKA

Ingredientes	Quantidade / Medida
St. Remy	30ml
Vodka	15ml
Limão amassado	1 unidade
Açúcar	½ colher

Preparo: Coqueteleira • **Copo:** Long Drink

TAIPA DE PILÃO

Ingredientes	Quantidade / Medida
Tequila Prata	40ml
Blue Curaçao	20ml
Mix de limão	20ml
Flutuar polpa de morango	

Preparo: Frozen 1-3 • **Copo:** taça

TEREZA DOIDA

Ingredientes	Quantidade / Medida
Rum	25ml
Gim	25ml
Vodka	25ml
Mandarino Stock	25ml
Mix de limão	20ml
Completar com Coca-Cola	

Preparo: Coqueteleira 1-5 • **Copo:** Long Drink • **Decoração:** Gomo de limão

TODO TORTO

Ingredientes	Quantidade / Medida
Tequila Prata	40ml
Blue Curaçao	20ml
Mix de limão	20ml
Gelo	

Preparo: Frozen • **Copo:** Taça

TOMATEROSKA

Ingredientes	Quantidade / Medida
Vodka	50ml
Suco de limão	30ml
Açúcar	1 colher
Tomates cereja (bem maduros)	6 unidades

Preparo: Coqueteleita • **Copo:** Taça grande