



GHIZONI
- BEBIDAS -

CARTA DE DRINKS ESPECIAIS

DRINKS ESPECIAIS COM ALLBLEND OU WHISKILA CRIADOS PELAS ELITE DA COQUETELARIA

PRODUTO PARA MAIORES DE 18 ANOS | BEBA COM MODERAÇÃO | SE BEBER NÃO DIRIJA

GHIZONI À 43

by FERNANDO SPOLAOR



Fernando Spolaor

Chefe de Bar do Trabuca

(um dos maiores nomes da coquetelaria do Brasil)



INGREDIENTES:

- 50 ml AllBlend ou Whiskila
- 50 ml Licor 43
- 10 ml Suco de siciliano
- 20 ml Suco de laranja
- 10 ml Café espresso
- 10 ml Xarope de açúcar

MODO DE PREPARO:

- Em copo mixing class adicione a Whiskila, o Licor 43, suco de siciliano, suco de laranja e o café espresso.

4 CANTOS

by DENNIS OLIVEIRA



Dennis Oliveira
THE VIEW - SP

(considerado o melhor Rooftop de SP)



INGREDIENTES:

60ml AllBlend ou Whiskila

15ml Cointreau

15ml Lillet

1_ Dash Angostura Bitter

1_ Dash Angostura Orange Bitter

MODO DE PREPARO:

Em copo mixing class adicione os Whiskila, o Cointreau e o Lillet, por último os bitter, gelo mexa bem passando para taça coupê

GHIZONI ROY PEPPER

by ALINE SILVESTRE



Aline Silvestre

ESPAÇO QUAI D'ORSAY

(um dos lugares mais exclusivos de São Paulo – SP)



INGREDIENTES:

60 ml de AllBlend ou Whiskila

30 ml Vermute

1 Dash de angostura

1 Dash de Tabasco

MODO DE PREPARO:

Adicione todos os ingredientes no mixing glass com gelo, sirva coado em uma taça Dry Martini gelada e decore com uma casca de tangerina.

NEGRONI À GHIZONI

by LEONARDO PORTUGAL



Leonardo Portugal
Hotel Emiliano

(referência internacional de luxo)
(uma diária pode chegar a R,\$30,000,00)



INGREDIENTES:

30 ml de AllBlend ou Whiskila

30 ml de Campari

30 ml de Vermute

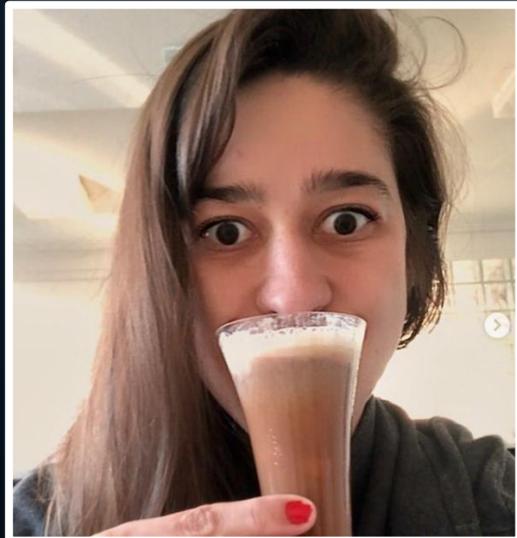
Gomo de 1 laranja

MODO DE PREPARO:

Coloque um gomo de laranja em um copo (esprema a fruta para sair o suco) e complete com gelo. Coloque o Vermute, o Campari, a Whiskila e mexa.

COQUETEL BARMINA

by CHRIS SCHAIM



CHRIS SCHAIN

Drinks e Curiosidades

(reconhecida pesquisadora de drinks e curiosidades etílicas)
(escreve em diferentes portais e revistas)



INGREDIENTES:

1 dose de AllBlend ou Whiskila
1 dose licor de chocolate (utilizado Mozart Chocolate Liqueur)
Espuma de leite feita na cafeteira

MODO DE PREPARO:

Bater o AllBlend ou Whiskila e o licor de chocolate em um pote tampado sem gelo por 20 segundos.
Adicionar o gelo e bater novamente.
Coar ao servir até 1 dedo antes da borda.
Completar com a espuma de leite
Enfeitar com gotinhas de chocolate ou cacau em pó

24 KILATES

by ELIAS DINIZ



ELIAS DINIZ

INSTRUTOR DE COQUETELARIA

(Instrutor de coquetelaria com mais de 25.000 em suas redes sociais)



INGREDIENTES:

10 ml de mel

10 ml água

60 ml de AllBlend ou Whiskila

15 ml suco de limão fresco siciliano

Gelo

Fatia de limão para enfeitar

MODO DE PREPARO:

Diluir o mel na água antes de colocar na coqueteleira.

Em uma coqueteleira coloque todos os ingredientes, bata até sentir suas mãos ficarem geladas (essa é uma boa dica também) e coe para um copo baixo com gelo.

Coloque uma fatia de limão para decorar.

OASIS

by CREUSA ROGATO



CREUSA ROGATO

ICE EMPIRE COCKTAILS

(Bartender referência na coquetelaria no interior de São Paulo)



INGREDIENTES:

50ml de AllBlend ou Whiskila

1 colher bailarina de geleia de pimenta

30ml xarope simples

1 limão thaiti peq.(suco)

1 laranja (suco)

1 traço de Grenadine (cerca de 15ml)

Gelo picado

MODO DE PREPARO:

Na coqueteleira adicione a geleia de pimenta e o AllBlend ou Whiskila, dissolva, adicione o xarope simples, o limão, a laranja, gelo e bata bem. Coe em um copo (old fashion - usado para servir whisky). Complete com gelo picado e enfeite com a guarnição de sua preferência.

MAIS QUE AMIGOS

by TONY MARCÍLIO



TONY MARCÍLIO
BARMEM - GO

(atuação em casas como HILTON, TABERNA entre outras)



INGREDIENTES:

50 ml de AllBlend ou Whiskila
40 ml de limão
30 ml de xarope de abacaxi
Completar com Schweppes Critus

MODO DE PREPARO:

Em uma coqueteleira coloque a Whiskila, o suco de limão, o xarope de abacaxi e bata bem para homogeneizar.

Coloque em um copo alto e decore com uma fatia de abacaxi desidratada

ARTIGO 5

by DANIEL MARQUES



DANIEL MARQUES
CONSULTOR - SP
(consultoria na área de coquetelaria)



INGREDIENTES:

60 ml de AllBlend ou Whiskila
10 ml de mel flor de laranjeira
15 ml de xarope de gengibre
15 ml de blend de limão Siciliano e Taiti
120 ml de suco natural de abacaxi

MODO DE PREPARO:

Bater com gelo em sua coqueteleira, coar e servir em um copo com pedras de gelo e, para guarnecer, utilizar uma casca de limão siciliano.

WHISKILA – JIU-JITSU

by PAULO ROGÉRIO



PAULO ROGÉRIO
BARMAN - RJ

(atuação em renomadas casas do Rio de Janeiro)



INGREDIENTES:

40ml de AllBlend ou Whiskila

15 ml de Cynar

15 ml de limão Thaiti

Completar com água tônica

MODO DE PREPARO:

Em copo mixing class adicione o AllBlend ou Whiskila, o Cynar, o suco do limão Thaiti e a água tônica



www.ghizoni.com



atendimento@ghizoni.com



www.instagram.com/ghizonibebidas

© 2023 - B.G.S. Comércio de Produtos e Serviços Inovadores. CNPJ:13.924.353/0001-20.
PRODUTO PARA MAIORES DE 18 ANOS | BEBA COM MODERAÇÃO | SE BEBER NÃO DIRIJA