



Jigger

MADE FOR YOU





Jigger

MADE FOR YOU

CATÁLOGO JIGGER 2020/2021

Um dos principais diferenciais da Jigger é sua capacidade de criação. E para que possamos continuar servindo felicidade em estado líquido com excelência, superando as expectativas dos nossos refinados e exigentes clientes, apresentamos o **catálogo Jigger 2020/2021**, inspirado em história, arte e alquimia humana.

Em homenagem há alguns dos casais mais famosos da história criamos algumas receitas inéditas, para personalizar o menu de coquetéis do open bar dos casamentos mais exclusivos até o próximo ano. Nossos mixologistas e Jiggermen, Renato Tavares e Vando Cardoso, se inspiraram em nada mais nada menos que o AMOR.

Com esse foco iniciamos uma jornada de pesquisa para lá de inspiradora, uma viagem que começa no século 16 com a intensa, forte e indestrutível história de amor de Romeu & Julieta, escrita por Shakespeare no ano 1597. Na linda e medieval Verona, no norte da Itália.

Da Itália partimos para Espanha de Salvador Dalí, gênio da pintura e escultura, criador do movimento surrealista, e para o México, da independente e complexa artista Frida Kahlo, que com sua arte inspirou mulheres em todo mundo. Com certeza a dupla mais apimentada, colorida e extravagante do catálogo.

Vem da raiz brasileira a combinação mais potente e marcante, com sabores e aromas que vão explorar os principais sentidos do humano e suas contradições. Lampião traz a potência natural do masculino, já Maria Bonita equilibra uma sutil complexidade à firmeza da mulher brasileira.

Com paladares tão distintos, quanto complementares essas duplas de coquetéis trazem algumas reflexões: Os opostos se atraem? Os similares se repelem? Ou seria o contrário?

O que sabemos é que todos os casais são compostos por diferenças e características individuais e isso é fundamental para que um relacionamento seja duradouro, pois um completa o outro em suas lacunas e potencializam suas semelhanças ressaltando incríveis virtudes quando se respeitam.

"Pensando nisso criamos nossos coquetéis em pares. Onde um completa o outro em sabor, aroma e textura, ao mesmo tempo em que preservam sua identidade."

Esperamos que apreciem a experiência!





Romeu e Julieta

Inspirando no casal mais famoso do século 16 eternizado na literatura de Shakespeare.

Uma dupla de coquetéis mais delicada e refrescante no estilo Low Alcohol, para que possa ser apreciado durante todo o evento sem exagero.

O Romeu com notas mais cítricas e de especiarias, já o Julieta com notas frutadas, um leve dulçor e o toque controverso do hibisco.

Romeu – Espumante, suco de cajá, infusão de maracujá com cardamomo e baunilha.

Julieta – Espumante, redução de morango com hibiscus, Aperol e mix cítrico.

Obs: Ambos servidos em taça Flute, decorado com mini cartaz e prendedor com o nome dos noivos e data do casamento.

Frida e Dalí

Inspirado no casal de pintores mais famoso do movimento Surrealista.

Essa dupla mistura arte com a coquetelaria contemporânea de forma harmônica e várias camadas de sabor.

O Dalí com o dulçor do mel e a refrescância do hortelã, já o Frida mais frutado com um leve toque cítrico, a complexidade do grapefruit e um toque picante.

Dalí – Gin, mel, infusão de hortelã, xarope de tônica e espuma de gengibre.

Frida Kahlo – Gin, frutas vermelhas, xarope de pimenta jalapeno, suco de grapefruit e espuma de gengibre.

Obs: Ambos servidos na taça Martini, com papel arroz sobre a espuma. A arte do papel arroz será personalizada e definida pelos noivos.





Lampião e Maria Bonita

O casal mais “arretado” da história, que representam fielmente a cultura Sertaneja.

Nessa dupla apresentamos coquetelaria brasileira em sua essência e exploramos a riqueza de ingredientes que encontramos em nosso país.

Lampião com o paladar mais complexo e potente, com notas de Amburama conferidas pelo envelhecimento em barril. Já o Maria Bonita com a potência da cachaça, combinado com a leveza do capim limão e notas frutadas do abacaxi.

Lampião - Cachaça artesanal branca, melado de cana, vermute tinto e limão galego, envelhecido em barris de Amburana.

Maria Bonita - Cachaça artesanal branca, redução de capim limão com abacaxi, infusão de gengibre e limão galego.

Obs: Lampião Servido em copo baixo com guarnição de laranja da terra e o Maria Bonita servido em copo longo com guarnição de Maça Verde e decorado com Capim Limão.



Jigger

M A D E F O R Y O U

Contatos

Vando Cardoso
Novos negócios & produção
vando@jigger.rio.br
21 98117-6774


Renato Tavares
Criação & Desenvolvimento
Renato@jigger.rio.br
21 97908-2026

Carla Tavares
Comercial & Marketing
atendimento@jigger.rio.br
21 98373-1385

 /jigger.rio

 @jigger.rio

 /jigger.openbar

 /jigger.rio

 www.jigger.rio.br