

Recette cocktail

BLUEBERRY LEMO

DIFFICULTÉ

SAISON — *Summer / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail created by Karsten Kuske, Giffard brand ambassador in Germany.

Préparation du cocktail

1/5 Pour the ingredients into a shaker

2/5 Fill the shaker to 2/3 with ice cubes

3/5 Shake vigorously for 7-10 seconds

4/5 Strain into a glass filled with ice

5/5 Garnish & serve

Ingrédients

LEMONADE BASE SYRUP	20 ML
BLUEBERRY SYRUP	20 ML
CRANBERRY JUICE	25 ML
SPARKLING WATER	

Conseils de présentation

MÉTHODE — *in a shaker*

GLACE — *ice cubes*

VERRERIE — *highball*

DÉCORATION — *sprig of rosemary*

A découvrir également



Alcohol-free

A MIDSUMMER NIGHT DREAM

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Passion fruit Fruit for Mix
Lemonade Base Syrup



Alcohol-free

APPLE LEMO

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Lemonade Base Syrup
Green Apple Syrup



Alcohol-free

BEACH HOUSE LEMONADE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Lemonade Base Syrup
White Peach Syrup