



Recette cocktail

HUGO IN THE PORT

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Summer / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Préparation du cocktail

1/4 Fill the wine glass with ice cubes

2/4 Pour the ingredients

3/4 Stir gently and briefly

4/4 Garnish & serve

Ingrédients

◆ FLEUR DE SUREAU SAUVAGE	35 ML
◆ MOJITO SYRUP	15 ML
◆ GRAPEFRUIT SODA	30 ML
◆ PROSECCO	75 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a glass*

GLACE _____ *ice cubes*

VERRERIE _____ *wine*

DÉCORATION _____ *mint leaves / cucumber ribbon*



A découvrir également



Full-bodied

BOMBAY BARCELONA

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Lime Syrup
Fleur de Sureau sauvage



Light

C&T

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Café du Honduras
Fleur de Sureau sauvage



Full-bodied

CHINA FIGHT

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Fleur de Sureau sauvage
China-China