



Recette cocktail

## HUGO PREMIUM

DIFFICULTÉ  

SAISON  *Été / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION

### Introduction

Cocktail créé en 2005 par Roland Ak Gruber, San Zeno, Italie.

### Préparation du cocktail

- 1/4 Remplir le verre de glaçons
- 2/4 Verser les ingrédients
- 3/4 Mélanger délicatement et brièvement
- 4/4 Décorer & servir

### Ingrédients

- ◆ LIQUEUR FLEUR DE SUREAU SAUVAGE 25 ML
- ◆ VIN PÉTILLANT 60 ML
- ◆ EAU GAZEUSE

### Conseils de présentation

MÉTHODE  *au verre*

GLACE  *cubes*

VERRERIE  *à vin*

DÉCORATION  *feuilles de menthe /  
tranche de citron jaune*



A découvrir également



*Corsé*

## BOMBAY BARCELONA

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Sirop Citron Vert  
Liqueur Fleur de Sureau Sauvage



*Léger*

## C&T

DIFFICULTÉ  
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Café du Honduras  
Liqueur Fleur de Sureau Sauvage



*Corsé*

## CHINA FIGHT

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur Fleur de Sureau Sauvage  
China-China

