Recette cocktail

HUGO IN THE PORT

DIFFICULTÉ

SAISON — *Été / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Préparation du cocktail

1/4 Remplir le verre à vin de glaçons cubes

2/4 Verser les ingrédients

3/4 Mélanger délicatement et brièvement

4/4 Décorer & servir

Ingrédients

LIQUEUR FLEUR DE SUREAU SAUVAGE	35 ML
SIROP SAVEUR MOJITO	15 ML
SODA PAMPLEMOUSSE ROSE	30 ML
PROSECCO	75 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au verre*

GLACE — *cubes*

VERRERIE — *à vin*

DÉCORATION — *feuilles de menthe / ruban de concombre*

A découvrir également

Corsé

BOMBAY BARCELONA

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Citron Vert
Liqueur Fleur de Sureau Sauvage

Léger

C&T

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Café du Honduras
Liqueur Fleur de Sureau Sauvage

Corsé

CHINA FIGHT

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Fleur de Sureau Sauvage
China-China