

## JOHNNIE & GINGER



Vul een Highball glas voor minstens 3/4 met ijsblokjes



Schenk 50ml Johnnie Walker Black Label over de ijsblokjes en vul aan met 150ml ginger ale



Roer om te mengen



Werk af met een schijfje citroen

## TANQUERAY LONDON DRY & TONIC



Vul een Copa glas voor minstens 3/4 met ijsblokjes



Schenk 50ml Tanqueray London Dry over de ijsblokjes en vul aan met 150ml tonic



Roer om te mengen



Werk af met een partje limoen

## BAILEYS HOT COFFEE



Vul een tas met 150ml warme koffie en schenk 50ml Baileys Original Irish Cream in



Roer om te mengen



Werk af met chocolade schilfers

## BAILEYS HOT CHOCOLATE



Vul een glas of tas met 100ml warme chocolademelk en schenk 50ml Baileys Original Irish Cream in



Roer om te mengen



Werk af met slagroom, chocoladesaus, chocolade schilfers en marshmallows

## CAPTAIN MORGAN EASY MOJITO



Doe 7 muntblaadjes in een Mojito glas



Snij 2 limoenpartjes fijn en voeg toe bovenop de munt, samen met 25ml suikersiroop



Stamp fijn zodat de smaken goed vrij komen



Vul je glas tot 3/4 met crushed ice

Schenk 50ml Captain Morgan Original Spiced Gold in en vul aan met soda water

Roer om te mengen

Voeg extra crushed ice toe en werk af met een takje munt

## SMIRNOFF VODKA MARTINI



Vul een cocktail shaker met ijsblokjes



Schenk 75ml Smirnoff N°21 over de ijsblokjes en vul aan met 12,5ml Dry Vermouth



Shake 8-10 sec. om te mengen en schenk in een Martini glas



Werk af met een zeste van citroen

## KETEL ONE DUTCH MULE



Vul een mug voor minstens 3/4 met ijsblokjes



Schenk 50ml Ketel One over de ijsblokjes en vul aan met 150ml ginger beer en een scheutje angostura bitters



Roer om te mengen



Werk af met een partje limoen en een takje munt

## GORDON'S 0.0% & TONIC



Vul een Copa glas voor minstens 3/4 met ijsblokjes



Schenk 50ml Gordon's 0.0% over de ijsblokjes en vul aan met 150ml tonic



Roer om te mengen



Werk af met een partje limoen

## JOHNNIE & GINGER



Remplissez un verre Highball d'au moins 3/4 de glaçons



Versez 50ml de Johnnie Walker Black Label sur les glaçons et complétez avec 150ml de ginger ale



Agitez pour mélanger



Garnissez avec une rondelle de citron

## TANQUERAY LONDON DRY & TONIC



Remplissez un verre Copa d'au moins 3/4 de glaçons



Versez 50ml de Tanqueray London Dry sur les glaçons et complétez avec 150ml de tonic



Agitez pour mélanger



Garnissez avec un quartier de citron vert

## BAILEYS HOT COFFEE



Versez 150ml de café chaud et 50ml de Baileys Original Irish Cream dans une tasse



Agitez pour mélanger



Garnissez avec des pépites de chocolat

## BAILEYS HOT CHOCOLATE



Versez 100ml de chocolat chaud et 50ml de Baileys Original Irish Cream dans un verre ou une tasse



Agitez pour mélanger



Garnissez avec de la crème fouettée, de la sauce au chocolat, des pépites de chocolat et des marshmallows

## CAPTAIN MORGAN EASY MOJITO



Mettez 7 feuilles de menthe dans un verre Mojito



Ajoutez-y 2 fines tranches de citron vert et 25ml de sirop de sucre de canne



Pilez pour que les arômes se libèrent



Remplissez votre verre à 3/4 avec de la glace pilée



Versez 50ml de Captain Morgan Original Spiced Gold et complétez avec du soda



Agitez pour mélanger



Rajoutez de la glace pilée et garnissez avec un brin de menthe

## SMIRNOFF VODKA MARTINI



Remplissez un shaker à cocktail avec des glaçons



Versez 75ml de Smirnoff N°21 sur les glaçons et complétez avec 12,5ml de Dry Vermouth



Secouez 8-10 sec. pour mélanger et passez dans un verre Martini



Garnissez avec un zeste de citron

## KETEL ONE DUTCH MULE



Remplissez une tasse d'au moins 3/4 de glaçons



Versez 50ml de Ketel One sur les glaçons et complétez avec 150ml de ginger beer et un trait d'angostura bitters



Agitez pour mélanger



Garnissez avec un quartier de citron vert et un brin de menthe

## GORDON'S 0.0% & TONIC



Remplissez un verre Copa d'au moins 3/4 de glaçons



Versez 50ml de Gordon's 0.0% sur les glaçons et complétez avec 150ml de tonic



Agitez pour mélanger



Garnissez avec un quartier de citron vert