

## FOTOFICHE PREBATCH PASSION MULE



# 1 LITER (20 STUKS) PASSION MULE PREBATCH (NA)

- 60 CL PONTHER PASSIONFRUIT
- 40 CL MONIN FALERNUM
- 1 MESPUNTJE ASCORBINE

BEWAREN IN EEN AFSLUITBARE GLAZEN FLES.  
GEKOELD TOT 4 WEKEN HOUDBAAR

## FOTOFICHE PASSION MULE



# PASSION MULE

1. GIET 5 CL PASSION MULE MIX IN EEN KOPEREN 'MULE' BEKER.
2. DOE DE BEKER VOL IJSGRUIS
3. GIET 10 CL GINGER BEER IN DE BEKER
4. ROER MET DE BARLEPEL
5. WERK AF MET EEN STUKJE PASSIEVRUCHT, LIMOEN, STOKJE GEKONFIJTE GEMBER EN VERSE MUNT

*Dit is onze tropische, alcoholvrije variant op de Moscow Mule, op basis van Ecuadoriaanse passievrucht, zoete amandel, spicy kruidnagel en ginger beer. De benaming 'Mule' komt van de stevige 'kick' die hij je zal geven.*

FOTOFICHE PREBATCH RASPBERRY & GINGER NOJITO



## RASPBERRY NOJITO

1 LITER (10 STUKS)

- 30 CL BOIRON RASPBERRY PUREE
- 20 CL BOIRON CITROEN
- 10 CL BOIRON LIMOEN
- 30 CL MONIN MOJITO MINT
- 10 CL MONIN RASPBERRY

FOTOFICHE RASPBERRY & GINGER NOJITO



## RASPBERRY NOJITO

1. MUDDLE 1 VERSE FRAMBOOS EN 5 BLAADJES MUNT IN EEN HIGHBALL GLAS; VOEG 10 CL RASPBERRY NOJITO MIX TOE
2. VUL VOLLEDIG OP MET CRUSHED IJS EN DRUK DIT BOVENAAN MBV DE BARLEPEL STEVIG AAN.
3. TOP AF MET 5 CL GINGER BEER
4. ROER MET DE BARLEPEL
5. WERK AF MET EEN TAKJE VERSE MUNT, FRAMBOOS EN PARTJE LIMOEN.