



Cocktail-Rezept

## BOTANICAL EXPLOSION

SCHWIERIGKEIT 

JAHRESZEIT *Sommer / Frühling*

VERKOSTUNGSZEIT

### Einführung

Eine Kreation von Jérémy Lauilhe – Grand Hotel in Saint-Jean de Luz & Charalampos Kaidakidis – Bar Academy Hellos (Griechenland).

### Cocktailzubereitung

1/5

2/5

3/5

4/5

5/5

### Zutaten

|                   |       |
|-------------------|-------|
| ◆ GIN             | 30 ML |
| ◆ MENTHE-PASTILLE | 20 ML |
| ◆ THYMIAN-LIKÖR   | 20 ML |
| ◆ ZITRONENSAFT    | 20 ML |

### Präsentationstipps

METHODE *Im Shaker*

GLASWAREN *à cocktail*

DEKORATION *brin de lavande*



Auch zu entdecken




*Korsika*

## A LA RECHERCHE DU TEMPS PERDU

SCHWIERIGKEIT  
☹☹☹

Hauptzutaten  
Menthe-Pastille  
Guignolet d'Angers



*Korsika*

## ADHOC

SCHWIERIGKEIT  
☹☹☹

Hauptzutaten  
Kaffee Likör  
Menthe-Pastille



*Leicht*

## APÉRITIF MENTHE-PASTILLE

SCHWIERIGKEIT  
☹

Hauptzutaten  
Menthe-Pastille  
Sprudel

