



Recette cocktail

HUGO PREMIUM

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Summer / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail created in 2005 by Roland Ak Gruber, San Zeno, Italy.

Préparation du cocktail

1/4 Fill the glass with ice cubes

2/4 Pour the ingredients

3/4 Mix gently and briefly

4/4 Garnish & serve

Ingrédients

- ◆ FLEUR DE SUREAU SAUVAGE 25 ML
- ◆ SPARKLING WINE 60 ML
- ◆ SPARKLING WATER

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a glass*


GLACE _____ *ice cubes*

VERRERIE _____ *wine*

DÉCORATION _____ *mint leaves / lemon slice*



A découvrir également




Light

DEPUIS 1855
GIFFARD
FRANCE

DIFFICULTÉ
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Café du Honduras
Fleur de Sureau sauvage



Full-bodied

BOMBAY BARCELONA

DEPUIS 1855
GIFFARD
FRANCE

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Lime Syrup
Fleur de Sureau sauvage



Full-bodied

CHINA FIGHT

DEPUIS 1855
GIFFARD
FRANCE

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Fleur de Sureau sauvage
China-China

