



Recette cocktail

BITTER SWEET SYMPHONY

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Autumn / Summer / Winter / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail created by Matteo Mosetti, Giffard brand ambassador for Europe & Middle East.

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

- ◆ BITTER SYRUP 30 ML
- ◆ ELDERFLOWER SYRUP 15 ML
- ◆ SPARKLING WATER

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a glass*

GLACE _____ *ice cubes*

VERRERIE _____ *highball*

DÉCORATION _____ *sprig of basil*



A découvrir également



ROME WITH A VIEW (ALCOHOL FREE)

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Pineapple Alcohol Free
Bitter Syrup



Alcohol-free

VIRGIN GARIBALDI

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Bitter Syrup
Orange juice



Medium

ANGÉLIQUE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Rhubarb Liqueur
Elderflower Syrup

