



Recette cocktail

HUGO PREMIUM

DIFFICULTÉ 

SAISON *Été / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail créé en 2005 par Roland Ak Gruber, San Zeno, Italie.

Préparation du cocktail

- 1/4 Remplir le verre de glaçons
- 2/4 Verser les ingrédients
- 3/4 Mélanger délicatement et brièvement
- 4/4 Décorer & servir

Ingrédients

- ◆ LIQUEUR FLEUR DE SUREAU SAUVAGE 25 ML
- ◆ VIN PÉTILLANT 60 ML
- ◆ EAU GAZEUSE

Conseils de présentation

MÉTHODE *au verre*

GLACE *cubes*

VERRERIE *à vin*

DÉCORATION *feuilles de menthe /
tranche de citron jaune*



A découvrir également




Corsé

BOMBAY BARCELONA

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Sirop Citron Vert
Liqueur Fleur de Sureau Sauvage



Léger

C&T

DIFFICULTÉ
🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Café du Honduras
Liqueur Fleur de Sureau Sauvage



Corsé

CHINA FIGHT

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Fleur de Sureau Sauvage
China-China

