

Program

Letni



ultimate
CREATIVITY

Potrzebujesz oderwania się od stresu dnia codziennego? Przenieś się myślami na tropikalną wyspę, gdzie możesz całkowicie się relaksować i łapać promienie słońca.

Ułóż się wygodnie w objęciach słońca i rozkoszuj się odświeżającymi koktajlami MONIN lub „smoothie” dodającym sił! Ten program zachwyci Twoich klientów i wypromuje Twoją letnią kartę drinków.

Letnie Smoothie

- 30 ml puree owocowego MONIN Truskawka
- 1 miarka bazy Jogurtowej Le Frappé MONIN
- 120 ml mleka

Zmiksuj w blenderze wszystkie składniki z lodem, aż do uzyskania jednolitej konsystencji.

Sugestia: Możesz zmiksować 15 ml puree owocowego MONIN Banan oraz 15 ml puree owocowego MONIN Truskawka zamiast 30 ml puree owocowego MONIN Truskawka

MONIN®

— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY



KOKTAJLE ALKOHOLOWE

Rosemary Tini

HIT

- 20 ml syropu MONIN Rozmaryn
- 40 ml ginu
- 10 ml soku cytrynowego

Wstrząśnij wszystkie składniki z lodem w shakerze. Odcedzając wlej do schłodzonego szkła o Martini. Udekoruj gałązką rozmarynu.

Sugestia: Możesz zastąpić syrop MONIN Rozmaryn syropem MONIN Bazylia, Estragon, Ogórek, Marakuja, Mandarynka lub Malina lub 15 ml puree owocowym MONIN Marakuja, Malina lub Mango.



Pink Mojito

- 25 ml syropu MONIN Różowy Grejfrut
- 40 ml rumu
- 4 ćwiartki limonki
- 5 listków mięty
- Woda sodowa

Zmieszaj ugniatając limonkę, miętę i syrop MONIN. Dodaj kruszonego lodu i rumu. Uzupełnij wodą sodową.

Sugestia: Możesz zastąpić syrop MONIN Różowy Grejfrut syropem MONIN Ogórek, Arbuz, Kiwi lub Fiołek.



Red Macaroon

- 20 ml syropu MONIN Ciasteczka Makaroniki
- 40 ml ginu
- 4-5 świeżych malin
- Sok żurawinowy

Zmieszaj, ugniatając maliny, z syropem MONIN w klasycznym szkle. Dodaj gin oraz kruszony lód. Uzupełnij sokiem żurawinowym. Odcedzając wlej do szkła i udekoruj czerwonymi jagodami.

Sugestia: Możesz zastąpić syrop MONIN Ciasteczka Makaroniki syropem MONIN Biała Czekolada lub Karmel. Gin możesz także zastąpić wódką.



Tangerine Wine

- 30 ml syropu MONIN Mandarynka
- 150 ml białego wina

Wlej składniki do kieliszka do wina z lodem. Udekoruj kawałkami mandarynki.

Sugestia: Możesz zastąpić syrop MONIN Mandarynka syropem MONIN Pomarańcza, Hibiskus lub Malina.



Hibiscus Tonic

- 20 ml syropu MONIN Hibiskus
- 40 ml ginu
- 10 ml soku cytrynowego
- Tonic

Wlej wszystkie składniki do szklanki z lodem. Udekoruj kawałkiem cytryny i agrestem.

Sugestia: Możesz zastąpić syrop MONIN Hibiskus syropem MONIN Różowy Grejfrut, Rozmaryn, Bazylia lub Estragon



Hugo (w szklanicy barmańskiej)

- 60 ml syropu MONIN Mięta Mojito
- 30 ml syropu MONIN Z Kwiatu Czarnego Bzu
- 500 ml białego musującego wina
- 300 ml wody sodowej
- 1 limonka
- 15 liści mięty

Zmieszaj ugniatając limonkę, miętę oraz syropy MONIN. Dodaj lód oraz wino musujące. Uzupełnij wodą sodową.

Sugestia: Możesz zastąpić syrop MONIN Z Kwiatu Czarnego Bzu syropem MONIN Fiołek, Malina, Mandarynka lub Hibiskus.



Tiki Cocktail

- 15 ml puree owocowego MONIN Kiwi
- 40 ml rumu
- 60 ml soku jabłkowego
- 15 ml soku z limonki
- 1 plaster imbiru

Zmieszaj puree owocowe MONIN z ugniecionym imbirem w naczyniu „tiki”. Dodaj rum i sok z limonki. Dodaj kruszony lód i uzupełnij sokiem jabłkowym. Udekoruj imbirem i owocami.

Sugestia: Możesz zastąpić puree owocowe MONIN Kiwi puree owocowym MONIN Mango lub Marakuja.



Daikiwi

- 20 ml syropu MONIN Kiwi
- 40 ml rumu
- 15 ml soku z cytryny

Wstrząśnij wszystkie składniki w shakerze z lodem. Odcedzając wlej do schłodzonego szkła.

Sugestia: Możesz zastąpić syrop MONIN Kiwi syropem MONIN Zielone Jabłko, Estragon, Hibiskus, Guawa, Marakuja lub Mango.



KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Coffee Frappé

Star
recipe

- 1 miarka bazy kawowej Le Frappé de MONIN
- 150 ml mleka

Zmiksuw w blenderze wszystkie składniki z lodem, aż do uzyskania jednolitej konsystencji.

Sugestia: Możesz wzbogacić swój smak Frappe poprzez dodanie 20 ml syropu MONIN Amaretto, Piernikowy, Czekoladowe Ciasteczka lub Szarlotki



Elder Flower Tea

- 20 ml koncentratu herbaty MONIN Malina
- 5 ml syropu MONIN Kwiatu Czarnego Bzu
- Woda

Wlej składniki do szklki z lodem.

Sugestia: Możesz zastąpić syrop MONIN z Kwiatu Czarnego Bzu 10 ml syropu MONIN Hibiskus, Spicy, Jaśmin, Arbuz, Mandarynka lub Różowy Grejfrut.



Praline Iced Coffee

- 20 ml syropu MONIN Praliny
- 150 ml mleka
- 1 espresso

Wlej syrop MONIN do szklanki. Wypełnij szklankę kostkami lodu. Wlej powoli mleko następnie, również powoli, espresso.

Sugestia: Możesz zastąpić syrop MONIN. Praliny syropem MONIN Black Forest, Kardamon, Mięta Mojito lub Ciasteczka Makaroniki, lub sosem MONIN Karmel.



Frozen Virgin Margarita

- 30 ml koncentratu MONIN Sweet & Sour
- 30 ml syropu MONIN Tequila
- 10 ml syropu MONIN Triple Sec Curaçao
- 30 ml soku z limonki
- 80 ml wody
- 1 kawałek limonki

Zmiksuw w blenderze wszystkie składniki z kostkami lodu i podaj w szklance do Margarity.

Sugestia: Dla wersji alkoholowej, możesz zastąpić 30 ml syropu MONIN Tequila 40 ml tequili.



Exotic Smoothie (in granita machine)

- 500 g bazy MONIN Non Dairy
- 200 ml puree owocowego MONIN Mango
- 100 ml syropu MONIN Kardamon

Wlej wszystkie składniki do maszyny granita.

Sugestia: Możesz zastąpić syrop MONIN Kardamon syropem MONIN Rozmaryn, Estragon, Caribbean lub Arbuz.



Cool Summer

- 35 ml syropu MONIN Melon
- 80 ml wody
- 10 ml soku z cytryny
- 4 liście mięty

Zmiksuw w blenderze wszystkie składniki z lodem aż do uzyskania jednolitej konsystencji.

Sugestia: Możesz zastąpić syrop MONIN Melon syropem MONIN Kiwi, Zielone Jabłko lub Ogórek.



Ginger Lemonade

- 20 ml syropu MONIN Blue Curaçao
- 10 ml syropu MONIN Imbir
- 2 plasterki imbiru
- Gazowany napój cytrynowy

Wlej wszystkie składniki do szklanki wypełnionej lodem.

Sugestia: Możesz zastąpić syrop MONIN Blue Curaçao syropem MONIN Kiwi, Zielone Jabłko, Melon, Żółty Banan, Mięta Mojito, z Kwiatu Czarnego Bzu, Ogórek lub Malina.



Herbal Orange Juice

- 30 ml syropu MONIN Rozmaryn
- 100 ml świeżego soku z pomarańczy
- 90 ml świeżego soku z ogórka

Zmiksuw wszystkie składniki w blenderze, aż do uzyskania jednolitej konsystencji. Podaj w wyjątkowej szklance z lodem.

Sugestia: Możesz zastąpić syrop MONIN Rozmaryn syropem MONIN Bazylia, Zielone Jabłko, Kiwi lub Triple Sec Curaçao.



Ultimate

CREATIVITY



Po więcej inspiracji sprawdź
www.moninpolska.pl,
Facebook (/scmmoninpolska)
oraz darmową aplikację MONIN APP V2



MONIN[®]
— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY