

Ultimate
CREATIVITY



PROGRAM ZIMOWY

Nadchodzi zima ze swym przenikliwym chłodem i krótszymi dniami...
Sprawia, że chcemy zostać w ciepłym domu i cieszyć się jej magią.
Daj się ponieść duchowi zimy i delektuj się ciepłymi, relaksującymi momentami przy pysznym napoju o smaku MONIN.
Odkryj nasz nowy Program Zimowy i podziel się nim z Twoimi Klientami!

MONIN[®]

— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY

COCKTAILS

Morello Peach Martini

15 ml Syropu MONIN Morello Cherry
40 ml wódki
60 ml soku brzoskwiowego

Dodaj składniki do shakera wypełnionego lodem i wstrząśnij. Przelej do kieliszka martini. Możesz użyć zamiennie Syropu MONIN Wild Strawberry, Amaretto lub Almond!



Lemongrass Mulled White Wine

30 ml Syropu MONIN Lemongrass
200 ml białego wytrawnego wina
10 ml soku z limonki
2 plasterki cytryny lub pomarańczy
trawa cytrynowa

Dodaj owoce, Syrop MONIN i trawę cytrynową do kubka i ugnieć muddlerem. Zalej winem i podgrzej kubek. Dodaj Soku z limonki, zamieszaj i zaserwuj. Możesz użyć zamiennie Syropów MONIN White Peach, Wild Strawberry, Cinnamon lub Sangria Mix!



Chocolate Cookie Shooter

5 ml Syropu MONIN Chocolate Cookie
15 ml Whisky
10 ml Baileys

Wlej składniki do kieliszka (40ml) w kolejności: Syrop MONIN, Baileys, Whisky tworząc warstwy. Możesz użyć zamiennie Syropów MONIN Macademia Nut, Irish, Salted Caramel lub Almond!



Hazelnut Raspberry Beer

15 ml MONIN Puree Raspberry
10 ml MONIN Syrop Hazelnut
1 piwo
40 ml soku jabłkowego

Dodaj składniki do szklanki (300ml) z lodem, zamieszaj. Możesz użyć zamiennie Puree MONIN Passion Fruit, Mango lub Strawberry!



Praline Whiskey Brewed Coffee

25 ml Syropu MONIN Praline
50 ml Whisky
100 ml zimnej kawy
10ml soku z limonki

Dodaj wszystkie składniki do szklanki (300ml) z lodem. Zamieszaj i zaserwuj. Możesz użyć zamiennie Syropów MONIN Irish, Macademia Nut, Mango, lub White Peach!



Lemongrass Raspberry Mulled Wine

20 ml Syropu MONIN Raspberry Tea
10 ml Syropu MONIN Lemongrass
150 ml czerwonego wina
60 ml wody

Podgrzej składniki w dzbanku aż będą gorące po czym przelej do szklanki lub kubka. Możesz użyć zamiennie Syropów MONIN Elderflower, Ginger lub Rose!



Pink Grapefruit Negroni

20 ml Syropu MONIN Pink Grapefruit
30 ml Czerwonego wermutu
30 ml Ginu
30 ml Italian Bitter

Dodaj składniki do niskiej szklanki wypełnionej lodem. Zamieszaj, udekoruj plasterkami grapefruita i zaserwuj. Możesz użyć zamiennie Syropów MONIN Tangerine, Maple Spice, Cardamon lub Wild Strawberry!



Curaçao Lime Tonic

15 ml Likieru MONIN Triple Sec Curacao
20 ml Syropu MONIN Lime
40 ml wódki
Tonic

Dodaj składniki do szklanki (300ml) z lodem, zamieszaj i zaserwuj. Możesz użyć zamiennie Likierów MONIN Strawberry, Orange Curacao, Green Melon lub Watermelon!



MOCKTAILS

Salted Caramel Steamer

30 ml Syropu MONIN Salted Caramel
180 ml mleka

Dodaj Syropy MONIN do szklanki do latte. Spień mleko i dodaj do Syropów. Udekoruj bitą śmietaną, Sosem MONIN Caramel i pokruszonymi orzechami. Możesz użyć zamiennie Syropów MONIN Praline, Macademia Nut, Tiramisu, French Vanilla lub Chocolate Cookie!



Gingerbread Virgin Punch

20 ml Syropu MONIN Gingerbread
10 ml Syropu MONIN Gin
140 ml soku z grejfruta

Dodaj składniki do szklanki (300ml) z lodem. Zamieszaj i zaserwuj. Możesz użyć zamiennie Syropów MONIN Passion Fruit, Guava, Lemongrass lub Wild Strawberry!



Macaroon Hot Chocolate

20 ml Syropu MONIN Macaroon
180 ml gorącej czekolady

Podgrzej składniki i przelej do szklanki do latte lub kubka. Możesz użyć zamiennie Syropów MONIN Praline, Macademia Nut, Creme Brulee, Wild Strawberry lub Triple Sec Curacao!



Tiramisu Latte Frappe

1 miarka (30g) Bazy MONIN Coffee
30 ml Syropu MONIN Tiramisu
120 ml mleka
lód (pojemność szklanki docelowej)

Dodaj składniki do blendera, przelej do szklanki po skończonym cyklu (ok. 25 sekund). Udekoruj Sosem MONIN Dark Chocolate na powierzchni drinka. Możesz użyć zamiennie Syropów MONIN Apple Pie lub Praline!



Spicy Mango Cortado

10 ml Syropu MONIN Spicy Mango
60-90 ml mleka
30 ml espresso

Dodaj Syrop MONIN i espresso do małej szklanki. Dodaj trochę mleka i zaserwuj. Możesz użyć zamiennie Syropów MONIN Macademia nut, Salted caramel lub Carribean!



Lemongrass Ginger Toddy

10 ml Syropu MONIN Lemongrass
10 ml Syropu MONIN Ginger
100 ml wody
20 ml Soku z cytryny

Dodaj składniki do szklanki do latte, zamieszaj i zaserwuj. Możesz użyć zamiennie Syropów MONIN Mojito Mint, Jasmine lub Green Apple!



Hot Berry Tea

20 ml Syropu MONIN Blackberry
1 torebka herbaty
Wrzątek
1 Patyk cynamonu
Jeżyny

Dodaj składniki do kubka od herbaty, zaparz herbatę przez min. 3 minuty. Udekoruj owocami i zaserwuj. Możesz użyć zamiennie Syropów MONIN Blueberry, Cranberry, Wild Strawberry lub MONIN Puree Red Berries!



Black Forest Mocha

½ miarki (15g) MONIN Bazy Chocolate
20 ml Syropu MONIN Black Forest
90 ml mleka
1 espresso

Dodaj Syropu MONIN do kubka. Podgrzej mleko wraz z Bazą MONIN i dolej do kubka. Dodaj kawy, zamieszaj i zaserwuj. Możesz użyć zamiennie Syropów MONIN Salted Caramel, Tiramisu, Toffee nut, Hazelnut lub French Vanilla!



Ultimate
CREATIVITY



więcej inspiracji znajdziesz na:

www.scmpoland.pl

MONIN[®]
— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY