

[cocktail handout]



Pink Paradise

- 30 ml rum
- 30 ml amaretto
- 10 ml cocos siroop
- 80 ml cranberry
- 40 ml ananas

Vul het mixing glas met alle ingrediënten. Voeg ijs toe. Shake en **free pour** in glas.



B52

- 20 ml Kahlua
- 20 ml Carolans
- 20 ml Grand Marnier

Maak de B52 met behulp van de barspoon in 3 gelijke lagen in twee shotglazen; **free pour** Kahlua, **layer** de Carolans en **float** de Grand Marnier. Schenk Grand Marnier in de barspoon en steek deze aan. Vervolgens 'schenk' je het vuur over op de Grand Marnier in het shotglas.



Amaretto Sour

- 50 ml Amaretto
- 25 ml limejuice
- 10 ml suikersiroop
- 2 parts verse limoen
- 2 drops of Angostura Bitter

Doe de limejuice en suikerwater in een glas & knijp de twee partjes limoen uit & doe de angostura erbij. Vul het mixing glass voor de helft met ijs.

Voeg de drank toe. Shake en **free pour** in een tumbler.



Bit Oh Honey

- 30 ml Carolans
- 20 ml Butterscotch
- 10 ml Stoli Orange

Vul het mixing glass voor $\frac{3}{4}$ met ijs. Voeg alle ingrediënten toe en shake ze. **Free pour** in een Tumbler. Afvullen met crushed-ice en garneren met **choco snippers**.



(Virgin) Mojito

classic of komkommer

- 50 ml Bacardi rum
- 1/2 verse limoen gesneden in 4 partjes
- 10-12 muntblaadjes
- 2 barspoons extra fijne witte suiker
- Sodawater
- evt 5 ml komkommersiroop

Knijp de 4 verse partjes limoen uit boven het glas en laat deze vervolgens in het glas vallen. Voeg hier 2 volle scheppen extra fijne witte suiker aan toe en **muddle** goed. Vul het glas voor de helft met crushed ice. Pluk 10-12 verse muntblaadjes en kneus deze door ze **tussen je handen te slaan / klappen** voordat je ze toevoegd aan het glas. Voeg de rum toe aan het glas. Roer alles met een barspoon en servetje goed door elkaar, totdat de suiker opgelost is in de mix. Let erop dat je de muntblaadjes zo min mogelijk scheurt. Vul het glas verder op met crushed ice en schenk een klein scheutje sodawater in. Garneer met een muntblaadje.

Virgin Mojito ipv sterke drank keus uit bitterlemon of komkommersiroop met bitterlemon

[cocktail handout]



Classic Daiquiri

- 50 ml Bacardi
- 25 ml vers limoensap
- 2 barspoons extra fijne witte suiker

Chill het martiniglas met ijs. Pers het limoensap vers en voeg deze toe aan het mixing glass. Voeg vervolgens 2 volle scheppen fijne witte suiker toe en roer kort maar krachtig met een barspoon. Voeg de rum toe aan het glas. Shake goed en **double strain** in een gekoeld martiniglas.



Caipiriña

- 4 parts/wedges lime
- 10 ml suikersiroop
- 3 theelepels canesugar
- 45 ml Cachaca

Muddle de 4 partjes limoen met de rietsuiker en suikerwater. Voeg daarna ijs toe (in de tumbler) daarna de cachaca. **Stir** met de barspoon de ingrediënten in de tumbler (met servetje).



Orange Cosmopolitan

- 35ml Stoli Orange
- 12,5ml Grand Marnier
- 35 ml cranberry juice
- 2 partjes limoen

Chill het martiniglas met ijs. Vul het mixing glass voor de helft met ijs. Voeg de ingrediënten toe met een **jigger**. Shake ze en **double strainen** in een martini glas. Garneer met orange **flamed zest twist**.



Long Beach Iced Tea

- 10 ml rum
 - 10 ml gin
 - 10 ml vodka
 - 10 ml tequila
 - 5 ml grand marnier
 - 2 parts of lime
- Aftoppen met cranberry juice

Vul het mixing glas met alle ingrediënten. Voeg ijs toe. **Squeeze** de twee partjes limoen, shake en **free pour** in glas. Aftoppen met cranberry juice.



Caprice 43 / Vanille Mocktail

- 20 ml licor 43
- 20 ml Stoli Orange
- 30 ml ananassap
- 30 ml jus
- 5 ml limejuice
- poedersuiker

Vul het mixing glas met alle ingrediënten. Voeg ijs toe. **Squeeze** de limoen en voeg als laatste wat poedersuiker toe. Shake en **free pour** in een tumbler. Garneer met vers fruit en **poedersuiker**. **Vanille Mocktail** ipv sterke drank wordt er vanille siroop toegevoegd.

[cocktail handout]



Grand Margarita

- 30 ml Tequila
- 20 ml Grand Marnier
- 15 ml limejuice
- zout rim

Rim het glas met zout (limoen langs glasrand halen, in zout dopen).

Vul het mixing glas voor de helft met ijs. Voeg alle dranken toe. Shake en **double strain** in martiniglas. Garneer met vers limoentje.



Bombay Bramble

- 45 ml Bombay Sapphire gin
- 15 ml Chambord
- 20 ml limejuice
- 15 ml suikersiroop

Stir alle ingredienten behalve de Chambord en strain in een shortdrink gevuld met crushed ice. Schenk daarna de chambord uit om een "bloedend" effect te krijgen. Garneer met een plakje limoen en/of twee bramen.



Sex on the Beach

- 25 ml Stoli Orange
- 25 ml Peach tree
- 50 ml ananassap
- 40 ml cranberry juice

Vul het mixing glas met alle ingrediënten. Voeg ijs toe. Schenk uit in een tumbler