

*Ultimate*

CREATIVITY

*Le Sirop de*  
**MONIN**

*Hibiscus*

*Une tradition de qualité*

*Sirop - Pur Sucre*

MONIN - BOURGES - PRODUCT OF FRANCE

**Do Siego Roku!**

Długo oczekiwany okres świąteczny wreszcie nadszedł!  
Wznieśmy więc toast i świętujmy, relaksujmy się i uczujmy!  
Skorzystaj z okazji, wykorzystaj momenty dzielenia się i odkryj  
nasze Wspaniałe świąteczne propozycje i receptury!

**MONIN**<sup>®</sup>

— ULTIMATE TASTE —  
— ULTIMATE CREATIVITY —

# COCKTAILS & MOCKTAILS

## Blueberry Martini

**30 ml syropu MONIN Blueberry**  
**40 ml ginu**  
**20 ml soku z cytryny**

Wstrząśnij wszystkie składniki z lodem i przecedź do kieliszka koktajlowego, udekoruj skórką pomarańczy lub jagodą. Możesz dodać również 10ml MONIN Likieru Cherry Brandy oraz 20 ml białka z jajka by otrzymać świetną piankę!  
\* Możesz zamiennie użyć MONIN Syropu: Spicy Mango/Tangerine/PassionFruit/Watermelon /Blackberry/Jasmine/Rosemary/Estragon lub Blood Orange!



## Pear and Cinnamon Tea

**20 ml syropu MONIN Pear**  
**10 ml syropu MONIN Jasmine**  
**10 ml soku z cytryny**  
**torebka herbaty wrzątek**

Zaparz mocną herbatę w swoim ulubionym kubku. Dodaj pozostałe składniki, wymieszaj i udekoruj plasterkiem gruszki (opcjonalnie).  
\* Możesz użyć zamiennie MONIN Syropów: Hibiscus/Pomegranate/Cranberry/Triple Sec Curacao/Spicy Mango/Ginger lub Grapefruit!



## Red Berries Energy Drink

**15 ml syropu MONIN Puree Red Berries**  
**15 ml syropu MONIN Blueberry**  
**40 ml wódki**  
**30 ml soku z żurawiny**  
**20 ml soku z cytryny**  
**napój energetyczny**

Wymieszaj wszystkie składniki (oprócz napoju energetycznego) w wysokiej szklance (300 ml) wypełnionej lodem, potem uzupełnij napojem energetycznym. Udekoruj malinami. oraz 20 ml białka z jajka by otrzymać świetną piankę!  
\* Możesz zamiennie użyć MONIN Puree Strawberry/Passion Fruit lub Mango!



## Speculoos & Maple Spice Christmas Chocolate

**20 ml syropu MONIN Speculoos**  
**10 ml syropu MONIN Maple Spice/Fig**  
**180 ml gorącego kakao**

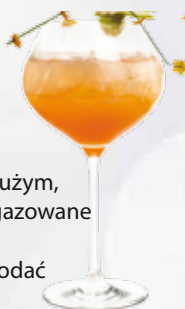
Wlej Syropy MONIN do szklanki do latte po czym zalej kakao. Wymieszaj i udekoruj bitą śmietaną (opcjonalnie).  
\* Możesz użyć zamiennie MONIN Syropów: Triple Sec Curacao/Roasted Hazelnut/Mojito Mint/Caramel Chocolate Mint. Możesz także dodać MONIN Sosy: Caramel albo Choco Hazelnut jak również MONIN Puree Banana/Coconut/Red Berries lub Raspberry!



## Tangerine Christmas Spritz

**20 ml syropu MONIN Grapefruit**  
**30 ml Campari**  
**120 ml wina musującego**  
**woda gazowana**

Wymieszaj wszystkie składniki (oprócz gazowanych) w dużym, wypełnionym lodem kieliszku do wina. Dodaj składniki gazowane i zamieszaj. Udekoruj kawałkami owoców w drinku. Możesz zmniejszyć MONIN Syrop Grapefruit do 10 ml i dodać 10 ml Syropu Passion Fruit.  
\* Możesz użyć zamiennie MONIN Syropu Jasmine/Green Apple/Hibiscus/Sangria Mix albo MONIN Puree Peach/Passion Fruit/Strawberry lub Raspberry!



## Elder Flower and Honey Latte

**20 ml syropu MONIN Honey**  
**10 ml syropu MONIN Elderflower**  
**150 ml spienionego mleka**  
**1 espresso**

Wlej Syropy MONIN do szklanki do latte i wymieszaj. Dolej spienionego mleka i zamieszaj ponownie. Na wierzch wlej zaparzone espresso. Udekoruj jadalnymi kwiatkami.  
\* Możesz użyć zamiennie syropów MONIN: White Chocolate/Triple Sec Curacao/Hazelnut/Caramel lub Speculoos!



## Passion Christmas Cup

**15 ml puree MONIN Passion Fruit**  
**10 ml syropu MONIN Estragon**  
**40 ml burbonu / ciemnego rumu**  
**20 ml soku z cytryny**  
**60 ml soku jabłkowego**

Fruit/Strawberry lub Raspberry!  
Wstrząśnij wszystkie składniki na lodzie po czym przecedź do kieliszka koktajlowego. Udekoruj gałązką rozmarynu. Możesz dodać także 10 ml MONIN Likieru: Orange Curacao/Vanilla/Apricot Brandy lub Peach.  
\* Możesz użyć zamiennie MONIN Puree Mango/Raspberry/Red Berries/Strawberry/Banana lub Peach!



## Virgin Apple and Ginger Mojito

**15 ml MONIN Puree Green Apple**  
**10 ml syropu MONIN Rosemary**  
**1 plasterki imbiru**  
**8 listków mięty**  
**1/2 limonki**

Ugnieć imbir z kawałkami limonki na dnie wysokiej (300 ml) szklanki wraz ze składnikami MONIN. Dodaj mięte i bardzo delikatnie ugnieć. Wypełnij szklankę kruszonym lodem po czym dopełnij wodą gazowaną. Dokładnie wymieszaj, rozprowadzając równomiernie wszystkie składniki na całej wysokości szklanki. Udekoruj limonką, mięte i rozmarynem.  
\* Możesz użyć zamiennie Syropu MONIN: Cucumber/Ginger/Elderflower/Green Banana/Jasmine lub Estragon!



więcej inspiracji na:

[www.scmpoland.pl](http://www.scmpoland.pl)  
[www.moninside.com](http://www.moninside.com)

znajdź nas na:



**MONIN**<sup>®</sup>  
— ULTIMATE TASTE —  
ULTIMATE CREATIVITY