



Tea can do more for your business

LIPTON TEA COCKTAILS RECEPTEN

Geen 18, geen alcohol.



be more tea

EXCLUSIVE SELECTION

Hoe u u ook voelt, wat u ook aan het doen bent, kies gewoon uw favoriete smaak en laat de piramidezakjes van Lipton Exclusive Selection wonderen verrichten in uw kopje ...

Geniet van de kwaliteit van onze brede theeblaadjes, een creatieve mix van lekkere stukjes fruit en aromatische planten. Voor een uniek en onvergetelijk theemoment.



English Breakfast



Classic Earl Grey



Juicy Forest Fruits



Refreshing Lemon



Pure Black Ceylon



Peach & Tropical Mango



Delicate Mint



African Rooibos



Asian White & Rose



Green Tea Sencha



Green Tea Mandarin Orange



Green Tea & Intense Mint

SERVEER LIPTON EXCLUSIVE SELECTION OP 3 MANIEREN EN PRIKKEL UW GASTEN!



59%

van de consumenten zoekt geregeld
een nieuwe ervaring en beleving.*

* Bron: Refreshment Trends - The Futures.
Company Global MONITOR 2014.



KOUDE COCKTAILS

Passionate Gin & Tonic	06
Grey Spring Party	08
Sangria.....	10
Green Tea Temptation.....	12
Fresh Fruit Cold Bomb	14



06



WARME COCKTAILS

Green Tea Hot Temptation.....	16
Teapuccino	18
Minty Melon.....	20
Asian Summer Mango.....	22
Lemon Sencha.....	24
Cucumber Freshness.....	26
Mixed Berries	28
Speculoos	30
Caramel Warmth	32
Fresh Fruit Bomb.....	34
Minty Chocolatea.....	36
Chai Tea Latte.....	38



16



COCKTAILS 'TO SHARE'

Mojito mint T	40
Cassis T.....	42
Cucumber T.....	44



40



PASSIONATE GIN & TONIC



Waarom Lipton?

De volle maar evenwichtige, frisse en pittige smaak van **Lipton Exclusive Selection Earl Grey**, gecombineerd met de zoete en licht scherpe toets van **Monin Passion Fruit Sirop**, zorgt voor een fruitige rijkdom met een tropische twist. **Tonic** voegt diepte, sprankel en karakter toe. **Gin** maakt van dit drankje een adembenemende cocktail. Een umami-rijke **tomaat** zet de puntjes op de i van deze spectaculaire en felgekleurde smaakbom.



1. Kies uw Lipton smaak

- Laat een piramidezakje thee gedurende 2 tot 3 minuten trekken in 100 ml kokend water (100° C).
- Voeg 100 g ijsblokjes of gemalen ijs toe.



2. De twist

- Voeg Monin Passion Fruit Sirop (10 ml) toe wanneer de thee trekt.
- Werk af met passievrucht (optioneel), 1 licht geplet takje munt en een half schijfje citroen.
- Laat het theezakje in het water.



3. Uw eigen drankje

- Voeg 1 stukje tomaat en tonic (60 ml) toe.
- Doe er gin (15 ml) bij voor een alcoholisch drankje.

De alternatieven

In plaats van de Monin Passion Fruit Sirop, kan u ook citroensap toevoegen, gemengd met gewone sirop. Het resultaat zal echter niet dezelfde geslaagde smaak hebben.

GREY SPRING PARTY



1. Kies uw Lipton smaak

- Laat een piramidezakje thee gedurende 2 tot 3 minuten trekken in 100 ml kokend water (100° C).
- Voeg 100 g ijsblokjes of gemalen ijs toe.



2. De twist

- Voeg Monin Elderflower Sirop (10 ml) toe wanneer de thee trekt.
- Werk af met 1 licht geplet takje munt, een half schijfje citroen en appelsap (40 ml).



3. Uw eigen drankje

- Voeg spuitwater (40 ml) toe.
- Of vervang door schuimwijn (cava, spumante of prosecco) voor een alcoholisch drankje.

De alternatieven

In plaats van de Monin Elderflower Sirop, kan u ook een paar druppels oranjebloesem of rozenwater mengen met gewone sirop.

Waarom Lipton?

Het subtiele bloemaroma van bergamot in **Lipton Exclusive Selection Earl Grey** verfijnt het lentegevoel dat deze drank oproept.

De **Monin Elderflower Sirop** verdiept de florale toets en maakt het minder pikant. **Appelsap** maakt het fruitiger. **Spuitwater** laat het bruisen. Dat kan ook met **schuimwijn**, die een veelgelaagd, elegant en feestelijk cachet toevoegt.



SANGRIA



Waarom Lipton?

Het subtiele bergamot aroma van **Lipton Exclusive Selection Earl Grey** versterkt de citrusvruchten in deze drank en voegt er florale toetsen aan toe. De thee verdiept de smaken, die de drank verfrissender maken dan de gelijkaardige sangria. **Monin Raspberry Siroop** zorgt voor een pittige maar afgeronde zoetheid. **Grand Marnier** maakt van deze drank een verleidelijke, geraffineerde en zonnige cocktail. Olé!



1. Kies uw Lipton smaak

- Laat een piramidezakje thee gedurende 2 tot 3 minuten trekken in 100 ml kokend water (100° C).
- Voeg 100 g ijsblokjes of gemalen ijs toe.



2. De twist

- Voeg Monin Raspberry Siroop (10 ml) toe wanneer de thee trekt.
- Werk af met 1 licht geplet takje munt, 1 schijfje sinaasappel, 1 licht geplette framboos, een paar druppels limoensap en verschillende seizoensfruit zoals perzik, bessen, appel of pruim.
- Laat het theezakje in het water.



3. Uw eigen drankje

- Voeg spuitwater (60 ml) toe.
- Doe er Grand Marnier (15 ml) bij voor een alcoholisch drankje.



De alternatieven

In plaats van Monin Raspberry Siroop, kan u ook gewone siroop of suiker naar smaak toevoegen om het te mengen met een geplette framboos of braambes.



GREEN TEA TEMPTATION



Waarom Lipton?

Een vleugje rozengeur maakt deze **Lipton Exclusive Selection Green Tea Sencha** zacht en rond. Het **appelsap** gecombineerd met **Monin Green Apple Siroop** versterkt de volle, zoete sappigheid van appels. De stukjes fruit leveren een contrast tussen kleur, textuur en smaak. Voeg **wodka** toe voor een ondeugende en verleidelijke cocktail. De afwerking met **zwarte peper** tovert deze drank om in een sensatiele verrassing.



1. Kies uw Lipton smaak

- Laat een piramidezakje thee gedurende 2 tot 3 minuten trekken in 100 ml water (90° C).
- Voeg 100 g ijsblokjes of gemalen ijs toe.



2. De twist

- Voeg Monin Green Apple Siroop (10 ml) toe wanneer de thee trekt.
- Werk af met een half takje munt, 1 licht geplette framboos, een paar druppels limoensap, 1 dun schijfje appel en appelsap (50 ml).
- Laat het theezakje in het water.



3. Uw eigen drankje

- Voeg spuitwater (60 ml) toe.
- Doe er wodka (15 ml) bij voor een alcoholisch drankje.

De alternatieven

In plaats van Monin Green Apple Siroop, kan u ook 10 ml appelsap en 10 ml suikersiroop gebruiken. Voeg de mix van appelsap toe als de thee 5 minuten getrokken heeft.



FRESH FRUIT COLD BOMB



1. Kies uw Lipton smaak

- Laat een piramidezakje thee gedurende 2 tot 3 minuten trekken in 100 ml water (90° C).
- Voeg 100 g ijsblokjes of gemalen ijs toe.



2. De twist

- Voeg Monin Cucumber Siroop (20 ml) toe wanneer de thee trekt.
- Werk af met een halve aardbei en 1 schijfje citroen.
- Laat het theezakje in het water.



GREEN TEA HOT TEMPTATION



Waarom Lipton?

Een vleugje rozengeur maakt deze **Lipton Exclusive Selection Green Tea Sencha** zacht en rond. Het verfrissende **appelsap** gecombineerd met **Monin Green Apple Siroop** versterkt de zoete sappigheid van appels. De stukjes fruit leveren het contrast tussen kleur, textuur en smaak. **Wodka** verstevigt de complexe samenhang en een afwerking met zwarte peper geeft alle smaken extra pit



1. Kies uw Lipton smaak

- Laat een piramidezakje thee gedurende 2 tot 3 minuten trekken in 200 ml water (90° C).



2. De twist

- Laat een piramidezakje thee trekken in 150 ml water (90° C) en voeg toe: Monin Green Apple Siroop (10 ml), een half takje munt, 1 licht geplette framboos, 1 dun schijfje appel, appelsap (50 ml) en een paar druppels limoensap.
- Laat het theezakje in het water.



3. Uw eigen drankje

- Doe er wodka (15 ml) bij voor een alcoholisch drankje.
- Voeg wat zwarte peper toe.

De alternatieven

In plaats van Monin Green Apple Siroop, kan u ook 20 ml appelsap en suiker gebruiken. Giet het appelsap in een glas, voeg kokend water toe en pas dan het theezakje. Zo wordt de groene thee niet verbrand. Het appelsap zal het kokend water afkoelen tot de juiste temperatuur voor groene thee. Geef tenslotte één draai aan een pepermolen met zwarte peper.

TEAPUCCINO



Waarom Lipton?

De gedurfde smaak van **Lipton Exclusive Selection English Breakfast** proeft krachtig met de sterke **Monin Amaretto Sirop** en de volheid van **melk**. Die combinatie zorgt voor een verwarmende traktatie van sterke, heldere thee met een schuimige, romige, zoete amandel-smaak. Vervang de sirop door **Amaretto di Saronno-likeur** om het aroma te verdiepen en minder zoet te maken. Zo wordt de thee prominenter. Met een scheut **Bourbon** erbij krijgt deze drank een hele nieuwe dimensie met een hoge wow-factor.



1. Kies uw Lipton smaak

- Laat een piramidezakje thee gedurende 4 tot 5 minuten trekken in 200 ml kokend water (100° C).



2. De twist

- Laat een piramidezakje thee trekken in 100 ml kokend water (100° C) en voeg toe: Monin Amaretto Sirop (10 ml), gestoomde melk (100 ml) en cacaopoeder er bovenop.
- Laat het theezakje in het water.



3. Uw eigen drankje

- Voeg Bourbon-whiskey (15 ml) toe voor een alcoholisch drankje.

De alternatieven

Vervang Monin Amaretto Sirop met 15 ml Amaretto di Saronno-likeur. Voeg dan geen Bourbon toe. Voor een niet-alcoholische drank zonder Monin Amaretto Sirop: vervang dit door gewone sirop.

MINTY MELON



1. Kies uw Lipton smaak

- Laat een piramidezakje thee gedurende 2 tot 3 minuten trekken in 100 ml water (100° C).



2. De twist

- Voeg Monin Watermelon Siroop (20 ml) toe wanneer de thee trekt.
- Werk af met een takje munt en een schijfje citroen.
- Laat het theezakje in het water.



ASIAN SUMMER MANGO



1. Kies uw Lipton smaak

- Laat een piramidezakje thee gedurende 2 tot 3 minuten trekken in 100 ml water (100° C).



2. De twist

- Voeg Monin Spicy Mango Siroop (20 ml) toe wanneer de thee trekt.
- Werk af met een takje munt, een rode chili peper en een kaneelstokje.
- Laat het theezakje in het water.



LEMON SENCHA



1. Kies uw Lipton smaak

- Laat een piramidezakje thee gedurende 2 tot 3 minuten trekken in 100 ml water (90° C).



2. De twist

- Voeg Monin Lemongrass Siroop (20 ml) toe wanneer de thee trekt.
- Werk af met 2 schijfjes gember, een schijfje limoen, een half schijfje appelsien.
- Werk vervolgens af met citroengras.
- Laat het theezakje in het water.



CUCUMBER FRESHNESS



1. Kies uw Lipton smaak

- Laat een piramidezakje thee gedurende 2 tot 3 minuten trekken in 100 ml water (100° C).



2. De twist

- Voeg Monin Cucumber Sirop (10 ml) toe wanneer de thee trekt.
- Werk af met een schijfje komkommer, een schijfje gember, een half schijfje limoen.
- Laat het theezakje in het water.



MIXED BERRIES



1. Kies uw Lipton smaak

- Laat een piramidezakje thee gedurende 2 tot 3 minuten trekken in 100 ml water (100° C).



2. De twist

- Voeg Monin Blackberry Siroop (10 ml) toe wanneer de thee trekt.
- Werk af met een kaneelstokje en rood fruit uit de diepvries.
- Laat het theezakje in het water.



SPECULOOS



1. Kies uw Lipton smaak

- Laat een piramidezakje thee gedurende 2 tot 3 minuten trekken in 100 ml water (100° C).



2. De twist

- Voeg Monin Speculoos Sirop (10 ml) toe wanneer de thee trekt.
- Werk af met een steranijs, een kaneelstokje en appelsienschil.
- Laat het theezakje in het water.



CARAMEL WARMTH



1. Kies uw Lipton smaak

- Laat een piramidezakje thee gedurende 2 tot 3 minuten trekken in 100 ml water (100° C).



2. De twist

- Voeg Monin Salted Caramel Siroop (20 ml) toe wanneer de thee trekt.
- Werk af met een kaneelstokje en een half schijfje sinaasappel.
- Laat het theezakje in het water.



FRESH FRUIT BOMB



1. Kies uw Lipton smaak

- Laat een piramidezakje thee gedurende 2 tot 3 minuten trekken in 100 ml water (100° C).



2. De twist

- Voeg Monin Cucumber Sirop (20 ml) toe wanneer de thee trekt.
- Werk af met een halve aardbei en een schijfje citroen.
- Laat het theezakje in het water.



MINTY CHOCOLATEA



1. Kies uw Lipton smaak

- Laat een piramidezakje thee gedurende 2 tot 3 minuten trekken in 100 ml water (100° C).



2. De twist

- Voeg Monin Chocolate Siroop (20 ml) toe wanneer de thee trekt.
- Werk af met een takje munt en een schijfje sinaasappel.
- Laat het theezakje in het water.



CHAI TEA LATTE



1. Kies uw Lipton smaak

- Laat een piramidezakje thee gedurende 2 tot 3 minuten trekken in 100 ml water (100° C).



2. De twist

- Voeg Monin Chai Tea Siroop (20 ml) toe wanneer de thee trekt.
- Werk af met een beetje kaneelpoeder en gestoomde melk.
- Laat het theezakje in het water.





MOJITO MINT



1. Kies uw Lipton smaak

- Laat 3 piramidezakjes thee gedurende 2 tot 3 minuten trekken in 500 ml water (90° C).
- Voeg 100 g ijsblokjes of gemalen ijs toe.



2. De twist

- Voeg Monin Mojito Mint Siroop (80 ml) toe wanneer de thee trekt.
- Werk af met een takje munt en schijfjes limoen.
- Voeg 500 ml koud mineraalwater toe.





CASSIS T



1. Kies uw Lipton smaak

- Laat 3 piramidezakjes thee gedurende 2 tot 3 minuten trekken in 500 ml water (90° C).
- Voeg 100 g ijsblokjes of gemalen ijs toe.



2. De twist

- Voeg Monin Cassis Siroop (80 ml) toe wanneer de thee trekt.
- Werk af met verse rozemarijn, blauwe bessen en een gedroogd kaneelrolletje.
- Voeg 500 ml koud mineraalwater toe.





CUCUMBER T



1. Kies uw Lipton smaak

- Laat 3 piramidezakjes thee gedurende 2 tot 3 minuten trekken in 500 ml water (90° C).
- Voeg 100 g ijsblokjes of gemalen ijs toe.



2. De twist

- Voeg Monin Cucumbeir Sirop (80 ml) toe wanneer de thee trekt.
- Werk af met citroen en aardbeien.
- Voeg 500 ml koud mineraalwater toe.





**GREY
SPRING
PARTY**



**GREEN TEA
TEMPTATION**



SANGRIA



**FRESH FRUIT
COLD BOMB**



**MOJITO
MINT T**



CASSIS T



CUCUMBER T



**GREEN TEA HOT
TEMPTATION**



TEAPUCCINO



**ASIAN SUMMER
MANGO**



**CUCUMBER
FRESHNESS**



SPECULOOS



**FRESH FRUIT
BOMB**



**MINTY
MELON**



**LEMON
SENCHA**



**MIXED
BERRIES**



**CARAMEL
WARMTH**



**MINTY
CHOCOLATEA**



**CHAI TEA
LATTE**

In samenwerking met:



be more tea

en

MONIN®

BEKIJK DE VIDEO'S EN ONTDEK DE
INSPIRERENDE TEA COCKTAIL RECEPTEN OP

UFS.COM/LIPTON



