



KOFFIE- & THEE COCKTAILS

om even echt te genieten



Tia Maria
+ COFFEE
PROJECT



PEEZE.NL

bewust genieten



KOFFIE- & THEE COCKTAILS

om even echt te genieten

Even helemaal wegdromen met een verfrissende cocktail. Tijd voor jezelf om écht te genieten.

THEE COCKTAILS



ROYAL-T

Een gedurfde theedrinker kiest voor deze frisse zwarte theecocktail. De Earl Grey thee met lavendel en rozemarijn zorgt samen met bacheloesem uit de gin en het zoete van honing voor een harmonieuze smaakbeleving.

Alcohol

MOROCCAN MAGIC

Laat je betoveren door deze Moroccan Mint Iced Tea. Door de combinatie van munt, kaneel, rozenbottel, zoethout en citroengras waan je jezelf helemaal op de markten van Marrakesh.

Non-alcohol



Tia Maria
+ COFFEE
PROJECT

KOFFIE COCKTAILS



TIA FLAT WHITE RUSSIAN

Deze cocktail biedt het beste uit twee werelden, waarbij de wodka plaatsmaakt voor de zoetheid en nootachtige tonen van Dominicaanse rum. De Braziliaanse koffie in de Tia Maria zorgt voor een ronde smaak met tonen van donkere chocolade.

Alcohol

TIA ESPRESSO MARTINI

Een klassieker in een modern jasje. Deze stijlvolle cocktail begint zacht met tonen van vanille en toffee uit de Tia Maria en eindigt met de kracht van wodka. De drie koffieboontjes wensen je health, wealth and happiness.

Alcohol



SPARKLING GINGER ESPRESSO

Laat je verrassen door de perfecte harmonie van smaken. Het kruidige van gember, het zoete van framboos, het bitter van Ginger Ale soda en de kracht van espresso zorgen voor een bijzondere tinteling.

Non-alcohol

SHAKE IT OFF

Schud alles van je af en als resultaat word je beloond met een overheerlijke iced latte. De kracht van een dubbele espresso wordt gecombineerd met romige, volle melk en een twist van vanille.

Non-alcohol



KOFFIECOCKTAILS

SPARKLING GINGER ESPRESSO

- 30 ml espresso
- 60 ml Fever Tree Ginger Ale
- 3 frambozen
- Takje rozemarijn

Vul een cocktailglas voor 2/3 met ijsblokjes. Vul een cocktailshaker voor 2/3 met ijsblokjes. Shake de espresso samen met 2 frambozen. Schenk 60 ml Ginger Ale in het glas. Schenk de espresso er voorzichtig bij. Gebruik eventueel een zeefje om te voorkomen dat er stukjes framboos worden meegeschonken. Garneer met een prikker met een framboos en een takje rozemarijn.



Inkoop: € 0,70

Verkoopadvies: € 4,50

SHAKE IT OFF

- 60 ml espresso (dubbele espresso)
- 15 ml Monin Salted Caramel siroop
- 60 ml volle melk

Vul een jar (met goed sluitende deksel) voor 2/3 met ijsblokjes. Schenk de espresso en karamel-siroop erover en vul aan met de melk. Serveer met de deksel op de jar en laat de gast zelf shaken.



Variatietip: Vervang de siroop voor 30ml gecondenseerde melk voor een extra romig effect.

Inkoop: € 0,70

Verkoopadvies: € 4,50

Peeze

BEREIDINGSWIJZE KOFFIE- & THEE COCKTAILS

CREËER EEN NIEUW KOFFIEMOMENT MET COCKTAILS!

Er komt een nieuwe trend aan. Overgewaaid vanuit de internationale koffiescene: cocktails. Niet als alternatief voor het bestaande kopje koffie, maar als nieuw koffiemoment aan het einde van de dag. Deze cocktails slaan een brug tussen koffie en de borrel en vormen hiermee een smaakvolle aanvulling voor de Gin-Tonic kaart. Laat je verrassen door onze recepten en creëer de lekkerste cocktails in een handomdraai!

Tia Maria
COFFEE
PROJECT



THEECOCKTAILS

ROYAL-T

- 100 ml Norwood Earl Grey thee
- 30 ml Bloom gin
- Scheutje honing
- Takje rozemarijn
- Krul komkommer
- Rietje

Bereid de thee, voeg de honing toe en laat 3 minuten trekken. Vul een whiskyglas voor 2/3 met ijsklontjes. Schenk de gin en thee erover. Garneer met de komkommer en de rozemarijn. Serveer met een rietje.



Inkoop: € 1,25

Verkoopadvies: € 6,50

MOROCCAN MAGIC

- 1 liter heet water
- 8 gram Norwood Moroccan Mint thee (4 schepjes)
- 20 ml honing
- Muntblaadjes
- Sinaasappel

Vul een lege liter fles met het gekookte water, de thee en honing. Laat het geheel afkoelen en zet het vervolgens een nacht in de koelkast. Vervolgens met een zeefje overgieten in een nieuwe fles. Serveer in een hoog glas met ijs en garneer met een krul sinaasappel en muntblad.



Inkoop (per glas): € 0.30

Verkoopadvies: € 4.50



KOFFIECOCKTAILS

TIA FLAT WHITE RUSSIAN

- 30 ml Tia Maria
- 30 ml Barceló Gran Anejo Rum
- 50 ml volle melk
- 30 ml espresso
- Schilletje citroen
- Roerstaafje

Vul een whiskyglas voor 2/3 met ijsblokjes. Schenk de rum, de espresso en de Tia Maria erover en vul aan met de volle melk. Garneer met een citroenschilletje en serveer met een roerstaafje.



Variatietip: Voeg voor meer sweetness 10 ml Monin hazelnoot siroop toe.

Inkoop: € 1,50

Verkoopadvies: € 6,50

TIA ESPRESSO MARTINI

- 30 ml Tia maria
- 30 ml Belenkaya wodka
- 30 ml espresso
- 3 espresso boontjes

Vul een cocktailshaker voor 2/3 met ijsblokjes, de Tia Maria, wodka en espresso. Shake de 3 ingrediënten. Schenk zonder de ijsblokjes uit in een Martini glas. Garneer met 3 koffieboontjes.



Inkoop: € 1,50

Verkoopadvies: € 6,50



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



..U ook???

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by

