



Déjeuner sur l'herbe

Puré de ciruela Reina Claudia (Label Rouge) PONTHIER	3cl
Puré de limón PONTHIER	2cl
Aguardiente de pera	3cl
Chartreuse verte	1,5cl
Sirope de miel de vainilla	1cl
Vinaigre de higos	0,5cl
Clara de huevo (dash)	

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera sin hielo. Verter en una copa rock simple previamente enfriada en el congelador y llena de hielo hasta la mitad, filtrando el líquido con la ayuda de un colador de cóctel y un colador de doble filtro. Finalizar colocando la decoración en la parte superior.

Püree Reneklode (Label Rouge) PONTHIER	3cl
Püree Zitrone PONTHIER	2cl
Birnenschnaps	3cl
Grüne Chartreuse	1,5cl
Honigsirup mit Vanille	1cl
Feigenessig	0,5cl
Eiweiß (Spritzer)	

Alle Zutaten ohne Eis in einem Shaker schütteln. Ein Glas im Rock Simple-Stil im Tiefkühler kalt stellen. Das Glas mit Eis füllen. Nun die Mischung in das Glas füllen, indem sie erst durch ein Cocktail-Sieb und dann durch ein Doppel-Filter-Sieb passiert wird. Mit der Dekoration abschließen.

La gamme signature

PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946