

Fresa Gariguette / Erdbeere Gariguette



Happy Bubbles

Puré de fresa Gariguette PONTHER	5cl
Puré de lima PONTHER	2cl
Puré de guinda PONTHER	1cl
Champán	5cl
Licor Grand Marnier	3cl

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera llena de hielo (excepto el champán). Verter en una copa flauta llena con champán hasta la mitad, filtrando el líquido con ayuda de un colador de cóctel y un colador de doble filtro. Completar con el champán. Finalizar colocando la decoración en el borde de la copa.

Püree Erdbeere Gariguette PONTHER	5cl
Püree Limette PONTHER	2cl
Püree Sauerkirsche PONTHER	1cl
Champagner	5cl
Grand Marnier	3cl

Einen Shaker mit Eis füllen. Alle Zutaten außer dem Champagner im Shaker mit dem Eis schütteln. Die Mischung erst durch ein Cocktail-Sieb und dann durch ein Doppel-Filter-Sieb passieren, dann in die Champagner-Flöte füllen. Mit Champagner veredeln. Zum Abschluss den Rand des Glases dekorieren.

La gamme signature

PONTHER

LE FRUIT DEPUIS 1946