



Lemon & Mint

Puré de limón PONTHIER	9cl
Té verde al jazmín	15cl
Jarabe de azúcar de caña	1cl
Menta frescas	15 hojas
Cubitos de hielo, hielo picado	QS

Decoración : menta fresca, pétalos de rosas secas
 Tipo de vaso : Bote de mermelada | Técnica : Mezclar
 Mezclar todos los ingredientes, luego filtrarlos dos veces y verter en un vaso lleno de cubitos de hielo cubierto con hielo picado. Decorar con la menta fresca y algunos pétalos de rosas secas.

Zitronenpüree PONTHIER	9cl
15cl Grüner Jasmin Tee	15cl
1cl Zuckerrohrsirup	1cl
Frische Minze	15 Blätter
Eiswürfel, Zerstoßenes Eis	QS

Dekoration : frische Minze, getrocknete Rosenblüten
 Glas : Marmeladenglas | Arbeitstechnik : Shaker
 Alle Zutaten im Shaker mixen, durch das Barsieb in ein mit Eiswürfeln und einer Schicht gestoßenem Eis gefülltes Glas gießen. Mit der frischen Minze und einigen getrockneten Rosenblüten dekorieren.