

APERITIVI

Corso...



- 5/10 succo d'arancia rossa
- 2/10 succo tropical
- 3/10 ginger (sanbitter)

Raffreddare il bicchiere con qualche cubetto di ghiaccio. Decorare con buccia di limone o con uno spicchio d'arancia.

APERITIVI

Virgin Spritz



- 4/10 succo di pompelmo
- 3/10 succo di arancia rossa
- 2/10 acqua tonica
- 1/10 sciroppo di arancia

Shakerare e servire con abbondante ghiaccio. Decorare con fetta di mandarino, ciliegina rossa e doppia cannuccia colorata.

SPECIAL THANKS TO

Scuole Alberghiere:

"A. Da Schio" Ist. Alberghiero Vicenza
 "DIEFFE" C.F.P. di Lonigo,
 "ENAIP Veneto" di Bassano del Grappa,
 "E. Reffo" C.F.P. di Tonezza del Cimone,
 "Pia Società San Gaetano" C.F.P. di Vicenza,
 "P. Artusi" Ist. Alberghiero di Recoaro Terme.



SEGRETERIA ORGANIZZATIVA: Ser.T. Ulss 6 Vicenza •
 INFO: 0444.757550 •
www.menoalcolpiugusto.it

BEVI SEMPLICE BEVI ANALCOLICO

ENJOY

Your

ALCOL - GUSTO +

Choice

SHORT DRINKS
 COCKTAIL
 APERITIVI 2012

SHORT DRINKS

Lemon kiwi ICE TEA



- 4 spicchi di lime
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- menta
- 4/10 di sciroppo di kiwi
- ghiaccio tritato
- 5/10 thè al limone

Pestare il lime (4 spicchi) con lo zucchero di canna, aggiungere sciroppo di kiwi, aggiungere la menta e pestare leggermente, aggiungere il ghiaccio tritato fino a riempire il bicchiere, per finire aggiungere il thè al limone.

SHORT DRINKS

Smissio



- 7/10 sprite
- 2/10 sciroppo di menta
- 1/10 di sciroppo di orzata
- 1 spruzzata di succo di limone
- 2 cubetti di ghiaccio

Decorare con uno stecchino con rondella di limone e con un tovagliolo giallo avvolto alla base del bicchiere. Servire ed invitare a mescolare il cocktail.

SHORT DRINKS

Crash ICE



- 5/10 succo d'ananas
- 2/10 sciroppo di kiwi
- 2/10 sciroppo di pesca
- 1/10 soda water

Esequire direttamente nel bicchiere basso con ghiaccio tritato. Decorare con ventaglio di mela, fiore di fragola e fogliolina di menta.

COCKTAIL

Caipirinha LIGHT



- mezzo lime
- 3 cucchiaini di zucchero di canna
- 9/10 di ginger ale o soda o schwepps
- ghiaccio tritato

Base pestata di lime e zucchero di canna; aggiungere i cubetti di ghiaccio tritati e infine il ginger ale. Decorare con una fetta di lime inserendola sul bordo del bicchiere e servire con due cannucce nere.

COCKTAIL

Caipirosca LIGHT



- 7/10 di ginger ale o soda
- o schwepps
- 1/2 lime a pezzi
- 2/10 di sciroppo di fragola
- 1/10 di succo di limone
- 3 fragole fresche

Frullare le fragole fresche con succo di limone e lo sciroppo di fragola. Direttamente nel bicchiere con base pestata di lime e ghiaccio, unire la polpa di fragola e la parte di ginger ale. Mescolare con un cucchiaino lungo, quindi servire con una cannuccia corta e decorare con una fragola.

COCKTAIL

Green Summer



- 8/10 succo d'ananas
- 2/10 sciroppo di menta
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- 1/2 lime

Base pestata di lime e zucchero di canna. Germogli di menta e cubetti di ghiaccio con succo d'ananas e sciroppo di menta. Decorazione con fettina di lime.