

MONIN®

— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY



Homemade Lemonade für jeden Geschmack

Mit MONIN Profi-Sirup einfach & schnell gemixt - direkt im Glas oder in der Karaffe. Erfrischend, fruchtig, lecker!

Leichte alkoholfreie Drinks sind im Trend, z.B. Homemade Lemonades. Durch die MONIN Sirup-Vielfalt sind viele Variationen der „hausgemachten Limonade“ möglich!

Das Auge trinkt mit: Früchte in Glas oder Karaffe machen die Homemade Lemonade zum Blickfang für Ihre Gäste. Größere Mengen für's Terrassengeschäft oder Events können ideal in Karaffen, Bowlegefäßen oder Punch Barrels vorbereitet werden.

Grundrezept: Limonade

- 50 ml MONIN Lemonade Mix
- 20 ml MONIN Sirup oder MONIN FruchtPüree-mix
- 120 ml Stilles Wasser
- Eiswürfel, Zitronenscheiben oder passende frische Früchte zugeben.
- ggf. Sirupmenge nach Geschmack erhöhen.

Info & mehr Rezepte
www.moninsirup.de



oder **MONIN App** Gratis downloaden

Bernard-Massard

Exklusiv-Vetrieb D: Firmengruppe BERNARD-MASSARD - Jakobstr. 8 - 54290 Trier
Tel. 0651/7196-0 - Fax 0651/7196-310 - monin@moninsirup.de - www.moninsirup.de

Rezepte

Schnell & einfach zubereitet!
Zutaten mit vielen Eiswürfeln in eine 1 L Karaffe geben, umrühren.

Tipps

Fresh Garden Lemonade

70 ml MONIN Sirup Basilikum
70 ml MONIN Sirup Gurke
50 ml MONIN Lemonade Mix oder frischer Zitronensaft
700 ml Stilles Wasser oder Wasser mit Kohlensäure
Garnitur: Gurke, Basilikum, Cocktailtomaten.



EXTRA-TIPP:
Für Partys und andere Abendveranstaltungen ggf. 100 ml Gin zugeben.

Himbeer/ Granatapfel Lemonade

70 ml MONIN Sirup Himbeere
70 ml MONIN Sirup Granatapfel
50 ml MONIN Lemonade Mix oder frischer Zitronensaft
700 ml Stilles Wasser oder Wasser mit Kohlensäure
Garnitur: Himbeeren, Rosmarinzweige.



Roseanne Lemonade

70 ml MONIN Sirup Pink Grapefruit
70 ml MONIN Sirup Hibiskus
50 ml MONIN Lemonade Mix oder frischer Zitronensaft
700 ml Stilles Wasser oder Wasser mit Kohlensäure
Garnitur: Grapefruitzesten, ggf. Hibiskusblüten.



Raspberry Mojito Lemonade

70 ml MONIN FruchtPüree-mix Himbeere
50 ml MONIN Sirup Mojito Mint
300 ml Stilles Wasser oder Wasser mit Kohlensäure
50 ml MONIN Lemonade Mix oder frischer Zitronensaft
30 ml Schweppes Wildberry
Garnitur: Minzezweige, Himbeeren.



Bitter/ Passion Lemonade

70 ml MONIN FruchtPüree-mix Passionsfrucht
50 ml MONIN Bitter Apéritif
50 ml MONIN Lemonade Mix oder frischer Zitronensaft
700 ml Stilles Wasser oder Wasser mit Kohlensäure
Garnitur: Orangen- und Zitronenscheiben.



Homemade Lemonaden mit MONIN Profi-Sirup – Grundrezept



20 ml MONIN Sirup nach Wahl
50 ml MONIN Lemonade Mix oder Zitronensaft
120 ml Stilles Wasser

Zutaten auf Eiswürfel in ein Glas geben, umrühren.
Zitronenscheiben oder passende Früchte zugeben.

Homemade Lemonade in der Karaffe

Ideal, wenn Sie Gäste erwarten! Für eine 1 L Karaffe benötigen Sie: 100 ml MONIN Sirup, 250 ml Zitronensaft oder MONIN Lemonade Mix, 600 ml Wasser ... und viele Eiswürfel. Ideal für größere Events sind „Punch Barrels“ mit 8 L Inhalt und Zapfhahn.



Kalkulationsbeispiel		
MONIN Sirup		0,20 €
MONIN Lemonade Mix		0,15 €
Tafelwasser		0,10 €
Wareinsatz je 0,2 L	ohne Becher, Trinkhalm ...	0,45 €
VK To Go - im Becher	ca. 1,50 €	> 300 % Marge
VK in der Gastronomie	ca. 2,00 €	> 400 % Marge

Eiskalt servieren ...

1. Nur eine gut gekühlte Limonade ist erfrischend und schmeckt! Sorgen Sie dafür, dass sich ausreichend Eiswürfel in dem Getränk befinden.
2. Zutaten, die Sie in größeren Mengen verwenden, sollten idealerweise gekühlt sein. Sind die Zutaten warm, lösen sich die Eiswürfel schnell auf und die Limonade verwässert.

Stille Wasser ...

3. Homemade Lemonade wird in der Regel mit stillem Wasser zubereitet. Je nach Geschmack können Sie auch Wasser mit Kohlensäure verwenden.
4. Insbesondere bei der Zubereitung in Karaffen / größeren Gefäßen empfehlen wir stilles Wasser. Je mehr Eiswürfel im Gefäß, desto schneller entweicht die Kohlensäure.

Das Auge trinkt mit...

5. Frische Früchte als Blickfang zugeben. Optisch ansprechende Gefäße und gute Platzierung auf der Theke fördern den Absatz!



Punch Barrels

Die attraktiven + praktischen Glasgefäße mit integriertem Zapfhahn finden Sie bei Ihrem Gastro-Fachhändler oder Bezugsquelle bei monin@monin-sirup.de anfragen!

Das Konzept!

Diese attraktive Getränkekarte für Homemade Lemonade stellen wir Ihnen **gratis** zur Verfügung.



Blanko-Innenseite: Tragen Sie Ihre Limonaden-Auswahl selbst ein, oder nehmen Sie unseren kostenfreien Eindruckservice in Anspruch.

Art.: CKMHL
DIN A6 gefaltet