

DOMO

A party at home!



ICE CUBE MAKER

DO9247IB

RECEPTEN - RECETTES - REZEPTE - RECIPES

VIRGIN MOJITO MET GRANAATAPPEL

NL

INGREDIËNTEN:

1 takje munt
1 tl limonadesiroop
½ limoen in schijfjes
60 ml granaatappelsap
200 ml bruiswater
ijsblokjes

BEREIDING:

Leg de limoen, siroop en munt op de bodem van een glas en plet met een stamper. Doe de ijsblokjes erbij en giet het granaatappelsap eroverheen. Vul aan met bruiswater en roer even. Garneer met een muntblaadje en serveer.

MOJITO SANS ALCOOL À LA GRENADE

FR

INGRÉDIENTS :

1 branche de menthe
1 cuillère à café de sirop de limonade
½ citron vert, en rondelles
60 ml de jus de grenade
200 ml d'eau pétillante
des glaçons

PRÉPARATION :

Disposez le citron vert, le sirop et la menthe dans un verre. Écrasez le tout à l'aide d'un pilon. Ajoutez les glaçons et arrosez de jus de grenade. Arrosez d'eau pétillante et remuez. Garnissez d'une feuille de menthe et servez.

VIRGIN MOJITO MIT GRANATAPFEL

DU

ZUTATEN:

1 Zweig Minze
1 Teelöffel Limonadensirup
½ Limette in Scheiben
60 ml Granatapfelsaft
200 ml Sprudelwasser
Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

Die Limette, den Sirup und die Minze auf den Boden eines Glases legen und mit einem Stößel zerdrücken. Die Eiswürfel hinzufügen und den Granatapfelsaft darüber gießen. Mit Sprudelwasser auffüllen und umrühren. Mit einem Minzeblatt garnieren und servieren.

VIRGIN MOJITO WITH POMEGRANATE

EN

INGREDIENTS:

1 sprig of mint
1 tsp lemonade syrup
½ lime in slices
60 ml pomegranate juice
200 ml sparkling water
ice cubes

METHOD:

Place the lime, syrup, and mint on the bottom of a glass and crush with a pestle. Add the ice cubes and pour the pomegranate juice over everything. Top up with sparkling water and stir. Garnish with a mint leaf and serve.

VIRGIN MOJITO S GRANÁTOVÝM JABLKEM

CZ

INGREDIENCE:

Snítka čerstvé máty
1 lžice citronového sirupu
½ limetky na plátky
60 ml šťávy z granátového jablka
200 ml perlivé vody
Kostky ledu

POSTUP:

Na dno sklenice položte nakrájenou limetku, sirup a mátu – pomocí paličky rozdrťte (pomačkejte). Zasypte kostkami ledu a přelijte šťávou z granátového jablka, nakonec sklenici dolijte perlivou vodou. Lehce promíchejte. Nahoře ozdobte lístky máty a podávejte k pití.

DOMO
A party at home!



DOMO
A party at home!



KRUIDIGE MOCKTAIL MET BLOEDSINAASAPPEL

NL

INGREDIËNTEN:

100 ml sap van bloedsinaasappel
100 ml tonic
1 el vlierbessensiroop
1 takjes tijm
ijsblokjes

BEREIDING:

Doe een eetlepel vlierbessensiroop in een glas. Voeg 100 ml bloedsinaasappelsap en 100 ml tonic toe. Werk af met een takje tijm en ijsblokjes.

MOCKTAIL ÉPICÉ À L'ORANGE SANGUINE

FR

INGRÉDIENTS :

100 ml de jus d'orange sanguine
100 ml de tonic
1 c. à s. de sirop de sureau
1 branche de thym
des glaçons

PRÉPARATION :

Mettez une cuillère à soupe de sirop de sureau dans un verre. Ajoutez 100 ml de jus d'orange sanguine et 100 ml de tonic. Décorez avec une branche de thym et des glaçons.

WÜRZIGER MOCKTAIL MIT BLUTORANGE

DU

ZUTATEN:

100 ml Blutorangensaft
100 ml Tonic
1 Esslöffel Holundersirup
1 Zweig Thymian
Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

Einen Esslöffel Holundersirup in ein Glas geben. 100 ml Blutorangensaft und 100 ml Tonic hinzugeben. Mit einem Zweig Thymian und Eiswürfeln dekorieren.

SPICY MOCKTAIL WITH BLOOD ORANGE

EN

INGREDIENTS:

100 ml blood orange juice
100 ml tonic
1 tbsp elderberry syrup
1 sprig of thyme
ice cubes

METHOD:

Put a tablespoon of elderberry syrup in a glass. Add 100 ml blood orange juice and 100 ml tonic. Finish with a sprig of thyme and ice cubes.

MOCKTAIL S TYMIÁNEM A POMERANČEM

CZ

INGREDIENCE:

100 ml šťávy z červeného pomeranče
100 ml Tonicu
1 čajová lžička bezinkového sirupu
Snítka tymiánu
Kostky ledu

METHOD:

Do sklenice kápněte přibližně čajovou lžičku bezinkového sirupu. Nalijte tam 100 ml pomerančové šťávy i 100 ml Tonicu. Přidejte ledové kostky a menší větvičky čerstvého tymiánu na provonění. Takto můžete podávat k pití.

VIRGIN SANGRIA

NL

INGREDIËNTEN:

¼ citroen in schijfjes
¼ limoen in schijfjes
¼ sinaasappel in schijfjes
sap van 2 limoenen
100 ml gemberbier
150 ml druivensap (wit)
100 ml water
25 g blauwe bessen
basilicum
ijsblokjes

BEREIDING:

Doe al het fruit in een serveerkan. Giet er het gekoelde gemberbier, water, druivensap en limoensap bij. Voeg ijs toe en meng goed. Werk de sangria af met het basilicum.

SANGRIA SANS ALCOOL

FR

INGRÉDIENTS :

¼ de citron, en rondelles
¼ de citron vert, en rondelles
¼ d'orange, en rondelles
le jus de 2 citrons verts
100 ml de soda au gingembre
150 ml de jus de raisin (blanc)
100 ml d'eau
25 g de myrtilles
du basilic
des glaçons

PRÉPARATION :

Mettez tous les fruits dans une cruche de service. Arrosez-les de soda au gingembre, l'eau, jus de raisin et jus de citron vert frais. Ajoutez des glaçons et mélangez bien. Décorez avec du basilic.

VIRGIN-SANGRIA

DU

ZUTATEN:

¼ Zitrone in Scheiben
¼ Limette in Scheiben
¼ Orange in Scheiben
Saft von 2 Limetten
100 ml Ingwerlimonade
150 ml Traubensaft (weiß)
100 ml Wasser
25 g Heidelbeeren
Basilikum
Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

Alle Früchte in einen Servierkrug geben. Die gekühlte Ingwerlimonade, das Wasser, den Trauben- und Limettensaft hinzufügen. Eis hinzufügen und gut mischen. Den Sangria mit dem Basilikum garnieren.

VIRGIN SANGRIA

EN

INGREDIENTS:

¼ lemon in slices
¼ lime in slices
¼ orange in slices
juice of 2 limes
100 ml ginger ale
150 ml (white) grape juice
100 ml water
25 g blueberries
basil
ice cubes

METHOD:

Put all the fruit in a serving jug. Pour in the chilled ginger ale, grape juice, and lime juice. Add ice and mix well. Finish the sangria with the basil.



VIRGIN SANGRIA

INGREDIENCE:

¼ citrону na plátky
¼ limetky na plátky
¼ pomeranče na plátky
Šťáva ze 2 limetek
100 ml zázvorové limonády
150 ml Vínei (bezové limonády)
100 ml vody
25 g borůvek
Lístky bazalky
Kostky ledu

POSTUP:

Všechno nakrájené ovoce vložte na dno většího džbánu. K tomu dolijte vychlazenou zázvorovou i bezovou limonádu. Nasypejte ledové kostky, nakonec přilijte šťávu z limetek a dolijte vodou. Vše dobře promíchejte. Před postavením na stůl ozdobte/doplňte borůvkami a lístky bazalky.

CZ

DOMO
A party at home!



MOCKTAIL MET PASSIEVRUCHT EN LIMOENSAP

NL

INGREDIËNTEN:

1 limoen
1 passievrucht
2 tl rietsuiker
80 ml gemberbier
ijsblokjes

BEREIDING:

Snijd de limoen in partjes en doe in een glas. Halveer de passievruchten, schraap het vruchtvlies met de pitten eruit en voeg toe. Doe de suiker in het glas. Mix de ijsblokjes met een blender en vul het glas aan met het crushed ice. Giet er 80 ml gemberbier bij en serveer.

MOCKTAIL AUX FRUITS DE LA PASSION ET JUS DE CITRON VERT

FR

INGRÉDIENTS :

1 citron vert
1 fruit de la passion
2 c. à c. de sucre de canne
80 ml de soda au gingembre
des glaçons

PRÉPARATION :

Coupez le citron vert en quartiers et mettez-les dans un verre. Coupez le fruit de la passion en deux, prélevez la chair et les pépins et ajoutez-les. Versez le sucre dans le verre. Mixez les glaçons dans un blender et remplissez le verre de glace pilée. Arrosez de 80 ml de soda au gingembre et servez.

MOCKTAIL MIT PASSIONSFRUCHT UND LIMETTENSAFT

DU

ZUTATEN:

1 Limette
1 Passionsfrucht
2 Teelöffel Rohrzucker
80 ml Ingwerlimonade
Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

Die Limette in Scheiben schneiden und in ein Glas geben. Die Passionsfrucht halbieren, das Fruchtfleisch mit den Kernen auskratzen und hinzufügen. Den Zucker in das Glas geben. Die Eiswürfel mit einem Mixer mischen und das Glas mit dem zerstoßenen Eis auffüllen. 80 ml Ingwerlimonade hinzufügen und servieren.

MOCKTAIL WITH PASSION FRUIT AND LIME JUICE

EN

INGREDIENTS:

1 lime
1 passion fruit
2 tsp of cane sugar
80 ml ginger ale
ice cubes

METHOD:

Cut the lime into wedges and put in a glass. Halve the passion fruit, scrape out the flesh with the seeds and add to the glass. Put the sugar in the glass. Mix the ice cubes in a blender and top up the glass with the crushed ice. Pour in 80 ml ginger ale and serve.

LIMETKOVÝ MOCTAIL S PASSIONFRUIT

CZ

INGREDIENCE:

1 limetka
1 passionfruit (= maracuja)
2 lžičky třtinového cukru
80 ml zázvorové limonády
Kostky ledu

POSTUP:

Limetku nakrájejte na menší měsíčky a vložte do skleničky. Z překrojené maracuji pomocí lžičky vyškrábejte semínky a ty přidejte do sklenice s limetkou. Přimo ve sklenici posypte třtinovým cukrem. Ledové kostky rozmixujte na ledovou dř, kterou poté přidejte do sklenice a vše zalijte zázvorovou limonádou – můžete lehce promíchat, aby se cukr dostal do celého objemu. Nebo nechte hezky navrstvené na pohled a před pitím si promíchá přímo konzument.

POMTON MOCKTAIL

NL

INGREDIËNTEN:

50 ml roze pompelmoessap
30 ml veenbessensap
100 ml tonic hibiscus
ijsblokjes

BEREIDING:

Meng alle ingrediënten in een glas. Werk af met een schijfje pompelmoes.

MOCKTAIL POMTON

FR

INGRÉDIENTS :

50 ml de jus de pamplemousse rose
30 ml de jus de canneberges
100 ml de tonic hibiscus
des glaçons

PRÉPARATION :

Mélangez tous les ingrédients dans un verre. Décorez d'une tranche de pamplemousse.

POMTON-MOCKTAIL

DU

ZUTATEN:

50 ml rosa Grapefruitsaft
30 ml Preiselbeersaft
100 ml Hibiskus-Tonic
Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten in einem Glas mischen. Mit einer Scheibe Grapefruit garnieren.

POMTON MOCKTAIL

EN

INGREDIENTS:

50 ml pink grapefruit juice
30 ml cranberry juice
100 ml hibiscus tonic
ice cubes

METHOD:

Mix all ingredients in a glass. Finish with a slice of grapefruit.

POMTON MOCKTAIL

CZ

INGREDIENCE:

50 ml grepového džusu
30 ml brusinkového džusu
100 ml růžového Tonicu
Kostky ledu

POSTUP:

Všechny džusy promíchejte ve sklenici společně s kostkami ledu a nakonec ozdobte plátkem grepu.
Do sklenice zapichněte 2 větší brčka a dejte k pití.

DOMO
A party at home!



DOMO

A party at home!



MOCKTAIL MET VLIERBLOESEM EN LIMOEN

NL

INGREDIËNTEN:

25 ml vlierbloesemsiroop
100 ml bruiswater
1 limoen
1 takje munt
ijsblokjes

BEREIDING:

Pluk de blaadjes van het takje munt, houd er enkele opzij voor de afwerking. Snijd de limoen in 2. Snijd een helft in dunne schijfjes en doe in een glas. Knijp de andere helft uit boven het glas. Doe er de muntblaadjes bij en plet met de bolle kant van een lepel of met een stamper. Overgiet met het bruiswater en de vlierbloesemsiroop. Vul aan met ijsblokjes.

MOCKTAIL À LA FLEUR DE SUREAU ET AU CITRON VERT

FR

INGRÉDIENTS :

25 ml de sirop de fleurs de sureau
100 ml d'eau pétillante
1 citron vert
1 branche de menthe
des glaçons

PRÉPARATION :

Prélevez les feuilles de la branche de menthe. Réservez-en quelques-unes pour la décoration. Coupez le citron vert en 2. Coupez la moitié en fines tranches et mettez-les dans un verre. Pressez l'autre moitié au-dessus du verre. Ajoutez les feuilles de menthe et écrasez-les avec un pilon ou le côté bombé d'une cuillère. Arrosez d'eau pétillante et de sirop de fleurs de sureau. Ajoutez des glaçons.

MOCKTAIL MIT HOLUNDERBLÜTEN UND LIMETTE

DU

ZUTATEN:

25 ml Holunderblütensirup
100 ml Sprudelwasser
1 Limette
1 Zweig Minze
Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

Die Blätter vom Minzweig pflücken, einige zum Garnieren beiseite legen. Die Limette halbieren. Eine Hälfte in dünne Scheiben schneiden und in ein Glas geben. Die andere Hälfte über dem Glas ausdrücken. Die Minzblätter hinzufügen und mit der abgerundeten Seite eines Löffels oder mit einem Stößel zerdrücken. Das Sprudelwasser und das Holunderblütensirup darüber gießen. Mit Eiswürfeln auffüllen.

MOCKTAIL WITH ELDERFLOWER AND LIME

EN

INGREDIENTS:

25 ml elderflower syrup
100 ml of sparkling water
1 lime
1 sprig of mint
ice cubes

METHOD:

Pick the leaves from the sprig of mint, keep a few to the side for the finishing touch.
Cut the lime in half. Cut one half in thin slices and put in a glass. Squeeze out the other half above the glass. Add the mint leaves and crush with the rounded side of a spoon or with a pestle. Pour over the sparkling water and the elderflower syrup. Top off with the ice cubes.

BEZOVÝ MOCTAIL S LIMETKOU

CZ

INGREDIENCE:

25 ml bezinkového sirupu
100 ml perlivé vody
1 limetka
Snítka máty
Kostky ledu

POSTUP:

Z větvičky máty otrhejte jednotlivé lístky, některé hezčí lístky si nechte stranou na finální dozdobení koktejlu. Limetku překrojte na půl, 1 polovinu limetky nakrájejte na plátky a ty vložte do skleničky. Druhou část limetky do sklenice jen vymačkejte. Přidejte mátové lístky a vše promačkejte lžící, aby se z máty uvolnilo aroma. Zalijte perlivou vodou, přidejte bezinkový sirup. Nakonec do sklenice nasype kostky ledu a skleničku ozdobte zbylými lístky máty.

SHIRLEY TEMPLE

NL

INGREDIËNTEN:

100 ml Sprite
60 ml gemberbier
10 ml grenadine
ijsblokjes
afwerking: maraschino kers

BEREIDING:

Doe de grenadine in een glas. Vul aan met de ijsblokjes. Overgiet met de sprite en het gemberbier. Roer en werk af met een maraschino kers.

SHIRLEY TEMPLE

FR

INGRÉDIENTS :

100 ml de Sprite
60 ml de soda au gingembre
10 ml de grenadine
des glaçons
décoration : cerise au marasquin

PRÉPARATION :

Mettez la grenadine dans un verre. Ajoutez les glaçons. Arrosez de Sprite et de soda au gingembre. Mélangez et décidez d'une cerise au marasquin.

SHIRLEY TEMPLE

DU

ZUTATEN:

100 ml Sprite
60 ml Ingwerlimonade
10 ml Grenadine
Eiswürfel
Garnieren: Maraschinokirsche

ZUBEREITUNG:

Grenadine in ein Glas geben. Mit den Eiswürfeln auffüllen. Sprite und die Ingwerlimonade darüber gießen. Umrühren und mit einer Maraschinokirsche garnieren.

SHIRLEY TEMPLE

EN

INGREDIENTS:

100 ml Sprite
60 ml ginger ale
10 ml grenadine
ice cubes
finish: maraschino cherry

METHOD:

Put the grenadine in a glass. Fill the glass with ice cubes. Pour the Sprite and the ginger ale. Stir and finish with a maraschino cherry.

SHIRLEY TEMPLE KOKTEJL

CZ

INGREDIENCE:

100 ml limonády Sprite
60 ml zázvorové limonády
10 ml sirupu Grenadina
Kostky ledu
Na ozdobu:
nakládané třešničky Maraschino

POSTUP:

Grenadinu nalijte do skleničky, zasypte kostkami ledu. Dolijte Sritem a zázvorovou limonádou. Vše lehce promíchejte. Nakonec dozdobte malými třešničkami a podávejte k pití s brčkem.

DOMO
A party at home!





DOMO

A party at home!

LINEA 2000 BV
Dompel 9 - 2200 Herentals
Tel. +32 14 21 71 91 - Fax +32 14 21 54 63
linea@linea2000.be - www.domo-elektro.be

DOMO-elektro s.r.o.
Na Kobyle 783, Kdyně
Tel: +420 379 789 684 - obchod@domo-elektro.cz
www.domo-elektro.cz