



MONIN[®]



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.

Maracuja-Rhabarber-Limonade

- 15 ml MONIN Sirup Maracuja
- 15 ml MONIN FruchtPüree-mix Rhabarber
- 50 ml MONIN Lemonade Mix oder
- 20 ml frischer Limettensaft
- 200 ml Wasser mit Kohlensäure

Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben und umrühren. Garnitur: Zitronenscheiben & Rhabarberstängel.



Info & mehr Rezepte
www.monin-sirup.de

oder **MONIN Inspiration App** gratis downloaden

Bernard-Massard

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

Rezepte

Grundrezepturen 8,5 L Punch Barrel

350 ml MONIN Sirup oder FruchtPüree-mix
 350 ml MONIN Sirup oder FruchtPüree-mix
 1000 ml MONIN Lemonade Mix oder 500 ml frischer Limettensaft
 4000 ml Wasser mit Kohlensäure

Fresh Garden Lemonade

350 ml MONIN Sirup Basilikum
 350 ml MONIN Sirup Gurke
 1000 ml MONIN Lemonade Mix oder
 500 ml frischer Limettensaft
 4000 ml stilles Wasser

Garnitur: Gurke, Basilikum,
 Cocktailtomaten.



EXTRA-TIPP:

Für Partys und andere
 Abendveranstaltungen
 ggf. 100 ml Gin zugeben.

Yuzu Zitronengras Lemonade

350 ml MONIN FruchtPüree-mix Yuzu
 350 ml MONIN Sirup Lemongrass
 1000 ml MONIN Lemonade Mix
 4000 ml stilles Wasser

Garnitur: Zitronenscheiben, Zitronengras.



Grundrezepturen 0,3 L Glas

15 ml MONIN Sirup oder FruchtPüree-mix
 15 ml MONIN Sirup oder FruchtPüree-mix
 50 ml MONIN Lemonade Mix oder 20 ml frischer Limettensaft
 200 ml Wasser mit Kohlensäure

Bei Verwendung von einer Sorte MONIN Sirup oder MONIN
 FruchtPüree-mix verdoppeln Sie die Menge auf 30 ml.

Raspberry Mosquito Lemonade

15 ml MONIN FruchtPüree-mix Himbeere
 15 ml MONIN Sirup Mojito Mint
 50 ml MONIN Lemonade Mix oder
 20 ml frischer Limettensaft
 200 ml Schweppes Wildberry

Garnitur: Minzezweige, Himbeeren.



Berry Lemonade

15 ml MONIN FruchtPüree-mix Heidelbeere
 15 ml MONIN Sirup Lavendel
 50 ml MONIN Lemonade Mix oder
 20 ml frischer Limettensaft
 200 ml Wasser mit Kohlensäure
 (alternativ Schweppes Wildberry)

Garnitur: Heidelbeeren und Lavendel.



Rhabarber Limonade

30 ml MONIN FruchtPüree-mix Rhabarber
 50 ml MONIN Lemonade Mix
 200 ml Sodawasser

Garnitur: Zitronenachtel & Rhabarbersticks.



Grundrezepturen 1,0 L Karaffe

45 ml MONIN Sirup oder FruchtPüree-mix
 45 ml MONIN Sirup oder FruchtPüree-mix
 150 ml MONIN Lemonade Mix oder 60 ml frischer Limettensaft
 600 ml Wasser mit Kohlensäure

Himbeer / Granatapfel Lemonade

45 ml MONIN Sirup Himbeere
 45 ml MONIN Sirup Granatapfel
 150 ml MONIN Lemonade Mix oder
 60 ml frischer Limettensaft
 600 ml stilles Wasser oder Wasser mit Kohlensäure
 Garnitur: Himbeeren, Rosmarinzwige.



Roseanne Lemonade

45 ml MONIN Sirup Pink Grapefruit
 45 ml MONIN Sirup Hibiskus
 150 ml MONIN Lemonade Mix oder
 60 ml frischer Limettensaft
 600 ml stilles Wasser oder Wasser mit Kohlensäure
 Garnitur: Grapefruitzesten, ggf. Hibiskusblüten.



Bitter / Passion Lemonade

45 ml MONIN FruchtPüree-mix Passionsfrucht
 45 ml MONIN Bitter Apéritif
 150 ml MONIN Lemonade Mix oder
 60 ml frischer Limettensaft
 600 ml stilles Wasser oder Wasser mit Kohlensäure
 Garnitur: Orangen- und Zitronenscheiben.



Eiskalt servieren ...



Nur eine gut gekühlte Limonade ist erfrischend und schmeckt!
 Sorgen Sie dafür, dass sich ausreichend Eiswürfel in dem Getränk
 befinden. **Zutaten, die Sie in größeren Mengen verwenden,
 sollten idealerweise gekühlt sein.**

Wasser mit Kohlensäure ...

**Homemade Lemonade wird in der Regel mit kohlenstoffhaltigem
 Wasser zubereitet.** Im 8,5 L Punch Barrel wird die Home-
 made Lemonade in der Regel mit stillem Wasser zubereitet.

Das Auge trinkt mit ...

**FrISCHE Früchte als Blickfang zugeben. Op-
 tisch ansprechende Gefäße und gute Plat-
 zierung auf der Theke fördern den Absatz!**

Punch Barrels

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



	Kalkulationsbeispiel	
MONIN Sirup		0,30 €
MONIN Lemonade Mix		0,20 €
Wasser		0,15 €
		0,65 €
Wareneinsatz je 0,3 L Glas		
VK To Go - im Becher	ca. 2,50 – 4,50 €	> 300 % Marge
VK in der Gastronomie	ca. 2,90 – 5,50 €	> 400 % Marge