

# *Le Sirop de* **MONIN®**

## *Winter Trends*

Durch mehr Outdoor-Gastronomie sind Heißgetränke und Glühwein gefragter denn je. Durch die MONIN-Sirup-Vielfalt wird der „Homemade Glühwein“ zum Signature Glühwein. Aber auch wenn Ihr Fokus auf alkoholfreien Drinks liegt, bietet hier MONIN die perfekten Alternativen.



[monin-sirup.de](http://monin-sirup.de)

## Kaffee & Co

### Raph Coffee

- 20 ml MONIN Sirup Pistazie
- 50 ml Sahne
- 1 Espresso



Zutaten zusammen in einer Tasse erhitzen / aufschäumen.  
Garnitur: Monin Sauce Salted Caramel, Himalaya Salz.

### Winter Flat White

- 10 ml MONIN Sirup Zimt
- 10 ml MONIN Sirup Macadamia
- 100 ml Bio Milch
- 1 Doppelter Espresso



Milch erhitzen / aufschäumen auf den Sirup in eine Tasse geben und mit den Espresso topfen. Garnitur: Zimtpulver

### Golden Santa

- 20 ml MONIN Sirup Lebkuchen
- 1 g Kurkuma
- 150 ml Mandeldrink

Zutaten erhitzen umrühren, im hitzefesten Glas servieren.



## Glühwein

### Blueberry Cinnamon Mulled Wine

- 10 ml MONIN Sirup Zimt
- 15 ml Le Fruit de MONIN Heidelbeere
- 60 ml Granatapfelsaft
- 120 ml Trockener Rotwein

Zutaten erhitzen und in ein hitzefestes Glas geben.  
Garnitur: Gedörnte Orangenscheibe, Sternanis.



### Homemade Glühwein Grundrezept

- 20 ml MONIN Sirup nach Wahl
- 120 ml Trockener Rot- oder Weißwein
- 60 ml Saft

Zu Rotwein passen Sirupe oder Le Fruit mit Beerenfrucht aromen, z.B. Brombeere, Heidelbeere, Cassis, ggf. in Kombination mit winterlichen Gewürz aromen wie Zimt, Lebkuchen oder Vanille. Zu Weißwein passen helle Frucht aromen wie Birne, Apfel (Apple Pie), Mandarine. Garnieren Sie mit Dörrobst, Zimtstange ...



## Signature & Classic Twist

**Nachhaltig!** Verwenden Sie Aquafaba (Kichererbsenwasser) anstelle von Eiweiß, um einen veganen Schaum zu erzeugen! Aus den Kichererbsen lässt sich unkompliziert leckeres Hummus zubereiten, das Sie Ihren Gästen als kleinen Snack servieren können.

### Winter Sour

- 20 ml Le Fruit de MONIN Mandarine
- 50 ml Bourbon
- 30 ml Frischer Zitronensaft
- 15 ml Aquafaba



Le Fruit, Whiskey und Zitronensaft dry shaken. Eiswürfel zugeben, nochmals shaken, Aquafaba zugeben und ein letztes Mal kräftig shaken. In ein Cocktailglas abseihen. Garnitur: 1 Prise Zimt.



### Spiced Winter

- 10 ml MONIN Sirup Zimt
- 30 ml Verjus
- 50 ml Kardamom-Walnuss Infused Rum

Zutaten mit Eiswürfeln in den Shaker geben, shaken und doppelt in einen mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler abseihen. Garnitur: Zimtpulver



## Homemade Lemonade

### Winter Edition. Heiß + kalt!

**Heiß:** Zutaten zusammen erhitzen und in einem hitzefesten Glas servieren.

**Kalt:** Zutaten mit Eiswürfeln im 0,3 L Glas mischen und servieren.



**Fürs nächste Event**  
Größere Mengen können Sie direkt in Karaffen oder aber im praktischen Getränkespender mit Zapfhahn vorbereiten.

**Weniger Zucker!**  
Homemade Lemonade enthält in der Regel weniger Zucker als die handelsüblichen Softdrinks.



### Hot Winter Lemonade (Glas)

HEISS

- 30 ml MONIN Lemonade Mix
- 15 ml Le Fruit de MONIN Mandarine
- 15 ml MONIN Sirup Cranberry
- 200 ml heißes Wasser

Garnitur: Frische Cranberries, Rosmarin

### Winter Lemonade (Glas)

- 30 ml MONIN Lemonade Mix
- 15 ml MONIN Sirup Zimt
- 15 ml MONIN Sirup Ingwer
- 200 ml Sodawasser

Garnitur: Zimtstange, Zitronenscheibe

### Lemonade im Getränkespender (8,5L)

- 700 ml MONIN Lemonade Mix
- 300 ml MONIN Sirup Zimt
- 300 ml MONIN Sirup Ingwer
- 4000 ml Wasser

Garnitur: Zitronen- oder Orangenscheiben

74129	MONIN Sirup Cranberry	0,7 L
74148	MONIN Sirup Ingwer	0,7 L
74160	MONIN Sirup Lebkuchen	0,7 L
74154	MONIN Sirup Macadamia	0,7 L
74127	MONIN Sirup Pistazie	0,7 L

74122	MONIN Sirup Zimt	0,7 L
74243	MONIN Konzentrat Lemonade Mix	0,7 L
74306	Le Fruit de MONIN Heidelbeere	1 L
74360	Le Fruit de MONIN Mandarine	1 L