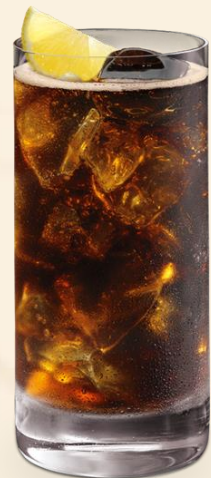


BACARDÍ CARTA BLANCA



CUBA LIBRE

INGREDIENSER

4 cl BACARDÍ Carta Blanca
12,5 cl Coca-Cola
Limebåd som pynt

METODE

*Opbygges over is i et highballglas
Pres limesaft ned i glasset fra en eller to
limebåde – og pynt med limebåden..*



MOJITO

INGREDIENSER

4 cl BACARDÍ Carta Blanca
25 ml Sukker
25 ml Limejuice
10-12 Mynteblade
Danskvand
Stængel af mynte som pynt

METODE

*Kom limesaft og sukker i et highballglas,
tilsæt mynteblade og tryk med en barske
for at frigøre olien. Tilsæt knust is og
BACARDÍ Carta Blanca og rør rundt. Tilsæt
mere knust is og top med danskvand og
pynt med en myntestængel.*



DAIQUIRÍ

INGREDIENSER

4 cl BACARDÍ Carta Blanca
25 ml Limejuice
2 Barskefulde sukker

METODE

*Kom limesaft og sukker i en shaker
og rør rundt, indtil sukkeret er
opløst. Tilsæt almindelig is og
BACARDÍ Carta Blanca og shake,
indtil det er køligt. Si den over i et
afkølet coupe glas og pynt med
mynte eller lime.*

BACARDÍ CARTA ORO



CUBA LIBRE

INGREDIENSER

4 cl BACARDÍ Carta Oro
12,5 cl Coca-Cola
Limebåd som pynt

METODE

*Opbygges over is i et highballglas
Pres limesaft ned i glasset fra en eller to
limebåde – og pynt med limebåden..*



GINGER SNAP

INGREDIENSER

4 cl BACARDÍ Carta Oro
12,5 cl Ginger ale
Limebåd som pynt

METODE

*Fyld et highballglas med isterninger.
Hæld BACARDÍ Carta Oro og Ginger Ale i.
Rør forsigtigt rundt i det hele.
Pynt med lidt presset limesaft og en limebåd.*



MOJITO

INGREDIENSER

4 cl BACARDÍ Carta Oro
25 ml sukker
25 ml Limejuice
10-12 Myntblade
Danskvand
Stængel af mynte som pynt

METODE

*Kom limesaft og sukker i et highballglas, tilsæt
myntblade og tryk med en barske for at frigøre
olien. Tilsæt knust is og BACARDÍ Carta Oro og
rør rundt. Tilsæt mere knust is og top med
danskvand og pynt med en myntestængel.*

BACARDÍ CUATRO



CUATRO HIGHBALL

INGREDIENSER

4 cl BACARDÍ Añejo Cuatro Rum
12,5 cl Ginger ale
1 strejf Angostura bitters (valgfri)
Limeskive som pynt

METODE

Fyld et highballglas med isterninger.
Hæld BACARDÍ Añejo Cuatro rom, ginger ale
og evt. Bitters i. Giv det hele en let omrøring.
Top med friskpresset limesaft og pynt med en
skive lime.



CUATRO & GRAPEFRUIT SODA

INGREDIENSER

4cl BACARDÍ Añejo Cuatro Rum
10cl Grapefrugt-sodavand

METODE

Fyld et highballglas med isterninger.
Hæld BACARDÍ Añejo Cuatro rom og
grapefrugt-sodavand i. Giv det hele
en let omrøring. Top med friskpresset
grapesaft og pynt med en skive
grapefrugt.



AIR MAIL

INGREDIENSER

4 cl BACARDÍ Añejo Cuatro Rum
15 ml limejuice
10 ml honningsirup
5 cl Prosecco

METODE

Shake de tre første ingredienser i en
cocktail shaker fyldt med is, og dobbelt-si
over i et champagneglas. Top med
prosecco. Pynt med appelsinskal og et
frimærke.



BACARDÍ.

BACARDÍ RAZZ



RAZZ & SPRITE

INGREDIENSER

4 cl BACARDÍ Razz
12,5 cl Sprite
Hindbær

METODE

*Opbyg over is i et highball-glas.
Pynt med et hindbær eller to.*



RAZZ MOIJITO

INGREDIENSER

4 cl BACARDÍ Razz
25 ml Sukker
25 ml Limejuice
10-12 Mynteblade
Danskvand
Stængel af mynte som pynt

METODE

Kom limesaft og sukker i et highballglas, tilsæt mynteblade og pres med en bar-ske for at frigøre olien. Tilsæt knust is og BACARDÍ Razz og rør rundt. Tilsæt mere knust is og top med danskvand og pynt med en myntestængel.



ALOHA COLLINS

INGREDIENSER

4cl BACARDÍ Razz
3cl Æblejuice
2cl Citronjuice
2cl Grenadine,
Top up med 3cl danskvand

METODE

*Hæld over is i et highballglas.
Pynt med en citronskive.*



BACARDÍ.

BACARDÍ LIMON



LIMON & LEMONADE

INGREDIENSER

4 cl BACARDÍ Limon
12,5 cl Sprite
Citron

METODE

Opbyg over is i et highballglas.
Pynt med en citron og pres lidt frisk
citronsaft for at give ekstra citronsmag.



LIMÓN & STRAWBERRY CAIPIRISSIMA

INGREDIENSER

4 cl BACARDÍ Limon
30-40 ml Sukkersirup
1 Lime i både
2 jordbær

METODE

Tag limefrugterne og rør dem sammen med
sukkersiruppen. Tilsæt jordbær og BACARDÍ
Limon og knust is. Rør godt rundt og tilsæt
mere knust is, hvis det er nødvendigt. Pynt med
jordbær.



PAÑOLO

INGREDIENSER

4cl BACARDÍ Limon
3cl Citronjuice
3cl Grenadine

METODE

Hæld over is i et glas og rør rundt.
Pynt med en citronskive.

BACARDÍ COCONUT



COCONUT & SODA

INGREDIENSER

4 cl BACARDÍ Coconut
12,5 cl danskvand
Lime

METODE

Hæld over is i et highballglas. Pynt med en limebåd og pres lidt frisk limesaft for at give ekstra smag.



COCONUT & PINEAPPLE

INGREDIENSER

4 cl BACARDÍ Coconut
12,5 cl Ananasjuice
Ananansskive som pynt

METODE

Hæld over is i et highballglas. Pynt med en ananas-skive.



PINA COLADA

INGREDIENSER

4 cl BACARDÍ Coconut
37,5ml Coco Reàl
37,5ml Ananasjuice
Ananas-skive som pynt

METODE

Kom det hele i en blender med is, og blend det hele sammen. Servér i et highball- eller hurricane-glas.



BACARDÍ.

BACARDÍ SPICED



SPICED & COLA

INGREDIENSER

4cl BACARDÍ Spiced
Coca-Cola
Lime

METODE

*Hæld over is i et highballglas.
Pynt med en limebåd og pres lidt frisk
limesaft for at give ekstra smag.*

BACARDÍ CARTA NEGRA



CUBA LIBRE

INGREDIENSER

4cl BACARDÍ Carta Negra
Coca-Cola
Lime

METODE

Hæld over is i et highballglas.
Pynt med en limebåd og pres lidt frisk
limesaft for at give ekstra smag.



TORMENTA NEGRA

INGREDIENSER

4cl BACARDÍ Carta Negra
10cl Ginger Beer
Angostura Bitters
Lime

METODE

Hæld over is i et highballglas.
Pynt med en limebåd og pres lidt frisk
limesaft for at give ekstra smag.



NOCTURNO

INGREDIENSER

4cl BACARDÍ Carta Negra
2cl Kaffelikør
Appelsinskal som pynt

METODE

Fyld et isglas med isterninger, og hæld
kaffelikøren i. Hæld langsomt BACARDÍ
Black Rum i, og rør kort rundt. Nu
kommer den svære del - den
flamberede twist. Skær en rund
"mønt" af appelsinskal, og hold en
tændt tændstik lige over drinken. Hold
appelsinskallen (med den farvede side
nedad) over den tændte tændstik, og
pres skallen over flammen.



BACARDÍ.

BACARDÍ OCHO



OCHO NEAT

INGREDIENSER
BACARDÍ Ocho

METODE
Hæld BACARDÍ Ocho op i et gammeldags glas, og server.



OCHO OLD FASHIONED

INGREDIENSER
4cl BACARDÍ Reserva Ocho
1/2tsk. sukker
2 strejf Angostura Bitters
2cl Club Soda

METODE
Saml ingredienserne i et glas over en stor isterning. Rør rundt, indtil det er godt blandet og meget koldt. Pynt med en appelsinskal.



OCHO OLD CUBAN

INGREDIENSER
4cl BACARDÍ Reserva Ocho
2cl Lime
2cl Sirup
8 Mynteblade
1 strejf Angostura Bitters
4cl Brut Mousserende vin

METODE
Bland de første fem ingredienser i en cocktail shaker med is, og shake. Sigt dobbelt, og top med mousserende vin. Pynt med et mynteblad.



BACARDÍ.

BACARDÍ GRAN RESERVA DIEZ



BACARDÍ GRAN RESERVA DIEZ

INGREDIENSER

BACARDÍ Gran Reserva Diez Rum

METODE

Hæld BACARDÍ Gran Reserva Diez Rom i et gammeldags glas og server.