**Drinkskort til sommerfesten**

**Rhubarb Mojito**

* Fyld et highballglas med isterninger.
* 4 cl Chairmans Reserve Original Rum
* 4 cl hjemmelavet rabarberpuré eller Giffard Rhubarb Syrup
* 3 cl friskpresset limejuice
* 6 mynteblade
* Toppes med danskvand
* Pyntes med limeskiver, myntekvist og et sugerør.

**Cucumber Mullens**

* Fyld et highballglas med isterninger.
* 5 cl agurkeinfuseret Vintre Møller Green Meadow Organic Vodka eller Sprit & Co økologisk vodka
* 2 cl friskpresset limejuice
* Toppes med Goslings Ginger Beer
* Pyntes med en agurkestrimmel og en skive lime.

**Passionate Ginger**

* Fyld et highballglas med isterninger.
* 5 cl Vintre Møller The Testament Gin eller Sprit & Co Økologisk gin
* 3 cl Giffard passionsfrugtsirup
* 2 cl friskpresset limejuice
* Toppes med Goslings Ginger Beer
* Pyntes med en kvart passionsfrugt og en myntekvist.

**Raspberry Daiquiri**

* Fyld en shaker med isterninger.
* 5 cl Diplomático Mantuano Rom
* 3 cl hjemmelavet hindbærpure
* 1 cl hjemmelavet sukkersirup
* Og 2 cl friskpresset limejuice
* Shakes hårdt i 20 sekunder og straines i et coupe/cocktailglas.
* Pyntes med et hindbær på glassets kant.

**Bramble**

* 4 cl Vintre Møller The Testament Gin eller Sprit & Co Økologisk gin
* 2 cl friskpresset citronsaft
* 1 cl hjemmelavet sukkersirup
* Shakes hårdt med is i 20 sekunder og hældes i et lowballglas med knust is.
* Toppes med 1,5 cl hjemmelavet brombærsirup eller Giffard Creme de Mure.
* Pyntes med to brombær, to citronskriver og et sugerør.

**Elderflower 75**

* Alle ingredienser hældes i et champagneglas
* 3 cl Geranium
* 6 cl Mousserende Vin
* 3 cl hjemmelavet hyldeblomstsirup eller Giffard Elderflower Syrup
* Toppes med Fatdane Pink Grape Økologisk sodavand og pyntes med hyldeblomster samt citronskræl.