



**Na Boże Narodzenie życzymy Wam zdrowia,
pomyślności i możliwości spędzania czasu
z Bliskimi nie tylko od święta.**

**Niech nadchodzący rok przyniesie wszystkim
sukcesy i możliwości, o których wcześniej
nikomu się nie śniło.**

**Mamy nadzieję, że każdy z Was będzie mieć
też okazję do tego, aby spróbować zarówno
ulubionych potraw, jak i do skosztowania
czegoś zupełnie nowego - na kolejnej stronie
znajdziecie kilka sprawdzonych przepisów na
czas karnawału i nie tylko - polecamy je
bardzo gorąco.**

Wesołych Świąt!

Przepisy naszych Klientów - sprawdźcie je ;)!

„Nieskromnie powiem, że wiele pysznych nalewek zrobiłem z waszych kaw i herbat ☺

20ml mocnej zielonej herbaty z cytrusami (Pattaya)

40ml białego rumu

Świeża bazylija

Zielony Ogórek

Cukier brązowy gruboziarnisty (żeby chrupał w zębach)

Dopełnić aloeverą.”



„Kieliszek wódki, kieliszek likieru kawowego, kawą espresso odrobina syropu cukrowego + lód.

Dobrze wyszejkerować 🤫 smacznego”

„Osobiście próbowałam Martini Code, jest bardzo orzeźwiający i przypomina mohito.



Składniki: 50 ml Martini Bianco, zielona herbata "Japońska Sencha", świeże liście mięty, limonka, lód

Przygotowanie:

Skruszony lód umieść w wysokim szkle, dodaj zmięte liście mięty i poćwiartowaną limonkę. Wszystko zalej Martini i wychłodzoną herbatą. Wymieszaj i gotowe!”

„Tonic, lód, matcha zrobiona na gęsto, opcjonalnie wódka/ martini/ my fav: gin”

„Herbata cytrynowa 100 ml, 50 ml wódki żurawinowej, 20 ml syropu z żurawiny, plasterki pomarańczy, lód”

**Życzymy pysznego
eksperymentowania
i czekamy na więcej
przepisów!**

