



# Cocktail inspiratie voor de herfst & winter

*Kijk op [flavourselection.nl](https://flavourselection.nl)*

THE  
**FLAVOUR**  
SELECTION  
MAXIMUM COCKTAILS

# Inhoud

## INNOVATIE

Fluère	4
Discarded Spirits	7
Smokey Monkey Shoulder	9
Licor 43 Crème Brûlée	10
Bols Around the World	12

## APERITIEF

Fluère Naked & Famous	4
Bananaretto	19
Fluère Sbagliato	24
Hendrick's Martini	25
Atopia Martini	26

## FESTIVE

Maestro's Welcome	14
Dutch 8	15
Bramble Blossom	17
Grapeskin Spritz	18

## LONG DRINKS

Smokey Ginger Monkey	8
Banana Mule	16
Pesca Amara	17
Atopia Spiced Citrus & Tonic	18
Grapeskin & Soda	20
Naked & Pink Grapefruit	20
Fluère Mule	21
Blackberry Collins	22
Jägermeister Mule	23
Hendrick's & Tonic	27

Agave Embers Fizz	31
-------------------	----

## SOURS

Banana Peel Daiquiri	6
21st Century	13
No Ginlet	14
Enchanted Garden	22
Penicillin	24
Flora Adora Aviation	27
Naked Orchard Sour	28
Rummary Harvest	33

## AFTER DINNER

Brûlée Affair	11
Licor 43 Crème Brûlée	11
Crème Brûlée Martini	28
Drambuie Iced Espresso	29
Drambuie Espresso Martini	30
Fluère Espresso Martini	33

## HOT DRINKS

Mulled Spiced Wine	31
Grouse Hot Toddy	32

## HUISGEMAAKTE SIROPEN

Platte Champagne siroop	34
Bramen siroop	34
Gember & Honing siroop	34

## HUISGEMAAKTE CORDIALS

Citrus cordial	37
Perzik cordial	37
Appel & Peer cordial	37

# The Flavour Selection



*The Flavour Selection is het platform voor ondernemers die op zoek zijn naar toegankelijke cocktailrecepten met een scheut boozy inspiratie. Van moeiteloze mixdranken tot speciale creaties voor het herfst- en winterseizoen, ontdek hier alles wat u moet weten om uw gasten deze herfst en winter te verrassen! Deze editie verwelkomen we een breed scala aan nieuwe producten, waaronder verleidelijke alcoholvrije en laag-alcoholische cocktails, evenals klassieke creaties die altijd populair blijven. Daarnaast heeft The Flavour Selection recepten voor huisgemaakte Siropen & Cordials om zo de koude dagen zo aangenaam mogelijk te maken. Geniet van een seizoen vol heerlijkheid met een vleugje bewustzijn!*

Kijk op [www.flavourselection.nl](http://www.flavourselection.nl) of volg de **QR-code** voor de recepturen en bereidingswijze.





# Fluère; beyond non-alcoholic distilled spirits

Er is steeds meer behoefte aan een alcoholvrij alternatief in een restaurant of op het terras. No en low alcohol cocktails passen in het "all day drinking" concept waarbij de drankenkaart relevanter wordt over een groter gedeelte van de dag. De Fluère range is speciaal ontwikkeld als cocktail ingrediënt. Fluère biedt een unieke, complexe en volwassen smaak die absoluut niet onderdoet in vergelijking met alcoholhoudende spirits. Natuurlijk is ook het design van de flessen een ware eye-catcher voor op de back bar!

Met de volledige Fluère range kunnen minstens 90% van de meest populaire cocktails in non-alcoholic en lower alcoholic gemaakt worden. Voor meer informatie, neem contact op met jouw rayon manager.



## FLUÈRE NAKED & FAMOUS

**Glas:** Coupe / Nick & Nora

**Bereiding:** Shaken

40 ml Fluère Smoked Agave

20 ml Fluère Bitter

15 ml Limoensap

30 ml Eiwit of foamer

10 ml Suikersiroop

**Garnering:** Limoenzest



## BANANA PEEL DAIQUIRI

**Glas:** Coupe / Nick & Nora

**Bereiding:** Shaken

60 ml Discarded Banana Peel Rum

40 ml Citrus cordial

**Garnering:** Limoenzest



# Discarded

## WASTE TASTES BEAUTIFUL

*Discarded Spirits Co. is een merk met een missie en een doel: onnodige verspilling tegengaan en vooruitgang stimuleren. Wij geloven dat afval mooi is, alles wat je nodig hebt is een beetje fantasie om afval te transformeren in heerlijke smaken. Door onze industrie en consumenten te inspireren, streven we ernaar om samen pioniers te zijn in de beweging voor zero-waste dranken.*

*Alles wat we doen wordt beïnvloed door deze filosofie: de vloeistof in onze flessen,*

*de flessen zelf en alles wat we daarbuiten doen. We blijven onontdekte smaken ontdekken, overbodige ingrediënten weer tot leven brengen en zero-waste-technieken bedenken die je in je dagelijkse leven kunt implementeren om 'creatief te hergebruiken'.*

*Bij Discarded Spirits Co. zien we schoonheid in afval. #wastetastesbeautiful*

## ONZE ZERO-WASTE SPIRITS

*De range van Discarded bestaat uit drie varianten: Sweet Cascara Vermouth, Banana Peel Rum & Chardonnay Vodka, waarvan de laatste twee nu ook beschikbaar zijn in Nederland! Discarded wordt gemaakt van twee ingrediënten, een 'basis' en een 'smaak', die anders zouden zijn doorverkocht of weggegooid.*



## SMOKEY GINGER MONKEY

**Glas:** High Ball

**Bereiding:** Build in glass

50 ml Monkey Shoulder Smokey Monkey

120 ml Thomas Henry Ginger Ale

**Garnering:** Sinaasappelschijfje



# Monkey Shoulder Smokey Monkey

*Smokey Monkey is een variant op de originele Monkey Shoulder, ook een Blended Malt Whisky. Door het gebruik van zowel geturfde als ongeturfde single malts, ontstaan er aroma's van Amerikaans gerookt eikenhout, zachte vanille en subtiele citrus. Turf, zachte vanille en kruiden komen dan ook terug in de smaak met een rokerige en zoete afdronk. Ook deze whisky is gemaakt om te mixen, dus probeer hem eens samen met Ginger Ale (Smokey Ginger Monkey).*

**Aroma:** In de neus is gerookt eikenhout dominant gevolgd door zachte vanille en subtiele citrus.

**Smaak:** Romig zoete en kruidige smaken, zoals we gewend zijn van Monkey Shoulder. De smaak van gedroogd turf zorgt mede voor een rokerige finish.



# Licor 43 Crème Brûlée

Met trots introduceert Licor 43 - de beroemde Spaanse likeur - een nieuwe limited edition smaaksensatie met een creamy karakter: Licor 43 Crème Brûlée.

Een complexe en elegante cream likeur gekenmerkt door een verrassende nieuwe smaak met behoud van de karakteristieke ziel van Licor 43.

Deze zijdezachte, lichte Spaanse likeur combineert de complexe, zoete vanillesmaak van Licor 43 Original en de weelderige smaak van Crème Brûlée met een hint van knapperige karameltonen.

Heerlijk om puur te drinken of om mee te variëren in een verrassende cocktail.

## BRÛLÉE AFFAIR

**Glas:** Coupe / Martini

**Bereiding:** Shaken

50 ml Licor 43 Crème Brûlée

20 ml Villa Massa Amaretto

30 ml Room

**Garnering:** Geschaafde amandelen

## LICOR 43 CRÈME BRÛLÉE

**Glas:** Tumbler

**Bereiding:** Puur

Licor 43 Crème Brûlée

**Garnering:** Geen



# Beleef geschiedenis met een moderne twist in "The 21st Century".

Een nieuwe cocktail geïnspireerd op een oude klassieker: 'the 20th century'. Gedurende de 20e eeuw begon de traditie en het karakter van cocktails vorm te krijgen.

Nu, tijdens deze 21e eeuw, innoveert de cocktailwereld dagelijks door met de kennis uit het verleden. Zo ontstond ook deze nieuwe creatie "The 21st Century". Een combinatie van Bols Genever Barrel Aged met componenten die je niet vaak samen in het glas treft - chocolade en citroen in de mix met jenever zorgen namelijk samen voor een elegante smaak. Deze cocktail is ontwikkeld door Riccardo Augustinus; de Benelux winnaar van de Bols Around the World cocktail competitie 2023. "In het begin van mijn bartender carrière wilde niemand iets van jenever weten, maar nu is het een hit. Mensen zijn op zoek naar authentieke smaken en daar speel ik graag op in. Toeristen over de vloer? Zij willen jenever ook proberen als Nederlands product.

## 21ST CENTURY

**Glas:** Nick & Nora

**Bereiding:** Shaken

45 ml Bols Barrel Aged Genever

30 ml Bols White of Brown Crème de Cacao

20 ml Citroensap

1 dash Chocolat bitters

**Garnering:** Citroenzest





### NO GINLET

**Glas:** Coupe / Martini

**Bereiding:** Stirred

60 ml Damrak Virgin 0.0

30 ml Citrus cordial

**Garnering:** Limoenzest

### MAESTRO'S WELCOME

**Glas:** Tumbler

**Bereiding:** Stirred

30 ml Brugal 1888

10 ml Kokossiroop

1 dash Coffee bitters

**Garnering:** 3 koffiebonen

### DUTCH 8

**Glas:** Champagne Flute

**Bereiding:** Build in glass

40 ml Damrak Gin

30 ml Perzik cordial

100 ml Piper-Heidsieck Champagne

**Garnering:** Citroenzest





### BANANA MULE

**Glas:** Highball / Mule Cup

**Bereiding:** Build in glass

50 ml Discarded Banana Peel Rum

120 ml Thomas Henry Ginger Ale

**Garnering:** Limoenschijfje & Munt

### PESCA AMARA

**Glas:** Highball / Coppa

**Bereiding:** Build in glass

30 ml Villa Massa Amaretto

30 ml Perzik cordial

100 ml Thomas Henry Bitter Lemon

**Garnering:** Sinaasappelschijfje

### BRAMBLE BLOSSOM

**Glas:** Champagne Flute

**Bereiding:** Shaken

40 ml Damrak Virgin 0.0

10 ml Bramensiroop

10 ml Limoensap

100 ml Thomas Henry  
Cherry Blossom Tonic

**Garnering:** Bramen





### GRAPESKIN SPRITZ

**Glas:** Champagne Flute

**Bereiding:** Shaken

40 ml Discarded Chardonnay Vodka

20 ml Citroensap

10 ml Champagne siroop

100 ml Thomas Henry Soda Water

**Garnering:** Citroenzest



### ATOPIA SPICED CITRUS & TONIC

**Glas:** Higball / Coppa

**Bereiding:** Build in glass

50 ml Atopia Spiced Citrus

150 ml Thomas Henry Tonic Water

**Garnering:** Sinaasappelschijfje



### BANANARETTO

**Glas:** Tumbler

**Bereiding:** Stirred

25 ml Discarded Banana Peel Rum

25 ml Villa Massa Amaretto

25 ml Giardino Tradizionale

**Garnering:** Sinaasappelzest



NO  
ALCOHOL • ALCOHOL • ALCOHOL



### GRAPESKIN & SODA

**Glas:** Highball / Wijnglas

**Bereiding:** Build in glass

50 ml Discarded Chardonnay Vodka

150 ml Thomas Henry Soda Water

**Garnering:** Druiven



### NAKED & PINK GRAPEFRUIT

**Glas:** Highball

**Bereiding:** Build in glass

50 ml Naked Malt

150 ml Thomas Henry Pink Grapefruit

**Garnering:** Grapefruitschijfje

### FLUÈRE MULE

**Glas:** High Ball

**Bereiding:** Build in glass

50 ml Fluère Spiced Cane

15 ml Limoensap

100 ml Thomas Henry Spicy Ginger Beer

**Garnering:** Limoenschijfje





### BLACKBERRY COLLINS

**Glas:** Highball

**Bereiding:** Shaken

50 ml Bols Vodka

25 ml Citroensap

15 ml Bramensiroop

120 ml Thomas Henry Soda Water

**Garnering:** Bramen & Munt

### ENCHANTED GARDEN

**Glas:** Coupe / Martini

**Bereiding:** Shaken

45 ml Bols Melon

30 ml Damrak Gin

20 ml Limoensap

10 ml Gember & Honing siroop

**Garnering:** Eetbare bloem

### JÄGERMEISTER MULE

**Glas:** High Ball / Mule Cup

**Bereiding:** Build in glass

30 ml Jägermeister

15 ml Limoensap

120 ml Thomas Henry

Spicy Ginger Beer

**Garnering:** Limoenschijfje





### FLUÈRE SBAGLIATIO

**Glas:** Tumbler

**Bereiding:** Stirred

30 ml Fluère Bitter

20 ml Galliano Aperitivo

10 ml Giardino Tradizionale

40 ml Piper-Heidsieck Champagne

**Garnering:** Sinaasappelzest

### PENICILLIN

**Glas:** Tumbler

**Bereiding:** Shaken

60 ml Smokey Monkey Shoulder

25 ml Citroensap

15 ml Gember & Honing siroop

**Garnering:** Schijfjes gember

### HENDRICK'S MARTINI

**Glas:** Martini / Nick & Nora

**Bereiding:** Stirred

60 ml Hendrick's Gin

10 ml Giardino Mediterranean Dry

**Garnering:** Olijven





### ATOPIA MARTINI

**Glas:** Martini / Nick & Nora

**Bereiding:** Stirred

40 ml Atopia Spiced Citrus

40 ml Giardino Mediterranean Dry

**Garnering:** Citroenzest

### HENDRICK'S & TONIC

**Glas:** Highball / Coppa

**Bereiding:** Shaken

50 ml Hendrick's Gin

150 ml Thomas Henry

Botanical Tonic

**Garnering:** Schijfjes komkommer

### FLORA ADORA AVIATION

**Glas:** Coupe / Martini

**Bereiding:** Shaken

50 ml Hendrick's Flora Adora Gin

15 ml Bols Maraschino

5 ml Bols Parfait d'Amour

20 ml Citroensap

**Garnering:** Eetbare bloem



ALCOHOL • ALCOHOL • ALCOHOL  
**LOW**  
ALCOHOL • ALCOHOL • ALCOHOL



### NAKED ORCHARD SOUR

**Glas:** Tumbler

**Bereiding:** Shaken

25 ml Naked Malt

35 ml Fluère Spiced Cane

40 ml Appel & Peer cordial

30 ml Eiwit of foamer

2 Dashes Angostura bitters

**Garnering:** Sinaasappelzest & Maraschino kers

### CRÈME BRÛLÉE MARTINI

**Glas:** Coupe / Martini

**Bereiding:** Shaken

40 ml Licor 43 Crème Brûlée

20 ml Bols Vodka

30 ml Espresso

**Garnering:** 3 koffie bonen

### DRAMBUIE ICED ESPRESSO

**Glas:** Tumbler

**Bereiding:** Build in glass

50 ml Drambuie

50 ml Espresso





### DRAMBUIE ESPRESSO MARTINI

**Glas:** Coupe / Martini

**Bereiding:** Shaken

25 ml Drambuie

25 ml Monkey Shoulder

50 ml Espresso

5 ml Vanille siroop (optioneel)

**Garnering:** 3 koffie bonen

### AGAVE EMBERS FIZZ

**Glas:** Highball

**Bereiding:** Build in glass

50 ml Fluère Smoked Agave

30 ml Appel & Peer codial

120 ml Thomas Henry Ginger Ale

**Garnering:** Appelwaaier

### MULLED SPICED WINE

**Glas:** Thee glas / Rode wijnglas

**Bereiding:** Koken

25 ml Sailor Jerry

25 ml Licor 43

10 ml Citroensap

30 ml Sinaasappelsap

100 ml Rode wijn

Kaneelstokje

Steranijs

**Garnering:** Sinaasappelschijfje  
& Kruidnagel





### GROUSE HOT TODDY

**Glas:** Thee glas

**Bereiding:** Build in glass

50 ml Famous Grouse

15 ml Citroensap

2 Barspoons honing

2 Dashes Angostura bitters

100 ml Heet water

**Garnering:** Sinaasappelzest  
& Kaneelstokje

### RUMBERRY HARVEST

**Glas:** Coupe / Martini

**Bereiding:** Shaken

40 ml Brugal 1888

20 ml Bols Apricot

20 ml Citroensap

15 ml Bramen siroop

2 Dashes walnoot bitters

**Garnering:** Sinaasappelzest  
& Bramen

### FLUÈRE ESPRESSO MARTINI

**Glas:** Coupe / Martini

**Bereiding:** Shaken

40 ml Fluère Spiced Cane

30 ml Bols coffee

30 ml Espresso

10 ml Suikersiroop

**Garnering:** 3 koffie bonen





### PLATTE CHAMPAGNE SIROOP

**Bereiding:** Koken

500 ml Platte Champagne

500 gr Suiker

### BRAMEN SIROOP

**Bereiding:** Koken

1 kg Suiker

500 ml Water

500 gr Bramen

### GEMBER & HONING SIROOP

**Bereiding:** Koken

500 ml Gembersap

1kg Honing

# Huisgemaakte siropen

*Huisgemaakte siropen in cocktails zijn kosteneffectief en bieden unieke, verse smaken die je concurrentie overstijgen.*

*Met huisgemaakte siropen heb je volledige controle over de ingrediënten en kun je seizoensgebonden variaties aanbieden.*

*Deze versheid zal je gasten aanspreken en hun smaakpapillen verrassen!*

*Voor een gedetailleerde uitleg over het bereiden van deze siropen, scan de bijgevoegde QR-code hieronder.*





# Huisgemaakte cordials

Ontdek de veelzijdigheid van huisgemaakte cordials voor je cocktails.

Cordials, een harmonieuze combinatie van zoet en zuur, bieden een mooie balans in je drankjes. Ze vormen de perfecte basis voor verfrissende en creatieve smaakcombinaties.

De langere houdbaarheid van cordials zorgt voor consistente smaakprofielen en minimaliseert verspilling, wat zowel je bedrijfsvoering als het milieu ten goede komt.

Voor een gedetailleerde uitleg over het bereiden van deze cordials, scan de bijgevoegde QR-code hieronder.



## CITRUS CORDIAL

**Bereiding:** Koken

250 g Overgebleven citroenen & limoenen

250 gr Suiker

5 gr Citroenzuur

250 ml Kokend water

## APPEL & PEER CORDIAL

**Bereiding:** Koken

250 gr Rijpe peren

500 gr Suiker

60 gr Citroenzuur

60 gr Citroenschil

1 L Troebele appelsap

## PERZIK CORDIAL

**Bereiding:** Koken

250 gr Rijpe perziken

500 gr Suiker

60 gr Citroenzuur

60gr Citroenschil

1 L Water





Voor gedetailleerde instructies over het bereiden van de cocktailrecepten, siropen en cordials verwijzen we u graag naar onze website op [flavourselection.nl](https://flavourselection.nl).

The flavour Selection biedt uitgebreide ondersteuning, variërend van het samenstellen van cocktailkaarten en personeelstraining tot het verstrekken van POS-materiaal en nog veel meer.



Aarzel niet om contact op te nemen met Maxxium.

Volg ons nu ook op Instagram [@theflavourselection](https://www.instagram.com/theflavourselection) voor recepten, innovatie, tips en nog veel meer!

Heeft u zelf een geweldig cocktailrecept dat een waardevolle aanvulling zou zijn voor The Flavour Selection?



Tag ons op Instagram en deel het recept met ons!





*Ga voor meer informatie  
over de cocktailrecepten naar:*

**FLAVOURSELECTION.NL**

**Maxxium Nederland B. V.**

Koivistokade 62, 1013 BB Amsterdam  
info@maxxium.nl / maxxium.nl

*Geen 18, geen alcohol.*

