



Cocktail inspiratie voor de lente & zomer

Kijk op flavourselection.nl

THE
FLAVOUR
SELECTION
MAXIMUM COCKTAILS

Inhoud

INNOVATIE	4	Villa Massa Sgroppino	25
Hendrick's Grand Cabaret	4	Frozen Naked Cherry Sour	25
Hendrick's Grand Cabaret & Tonic	5		
Passoã Pornstar Martini	6	EASY MIXERS	26
Bols Espresso Martini	7	Ginger Monkey	27
		Pink Ink	28
SPRITZ	8	Damrak Virgin O.O & Tonic	29
Ibiza Spritz	9	Bols Straaljager	29
Villa Massa Spritz	10	Fluère Mule	30
Bols Hugo Spritz	11	Dam Collins	31
Licor 43 Spritz	11	Jägermeister Mule	32
Bols Strawberry Spritz	12	Drambuie Collins	32
Hendrick's Grand Cabaret Royale	13	The Famous Highball	33
Fluère Spritz	13		
Grape Skin Spritz	14	SOURS	34
The Famous Sherry Spritz	14	Fluère Spicy Margarita	35
Spiced Citrus & Apple	15	Jägerita	36
		Licor 43 Sour	37
TIKI	16	Limoncello Raspberry Martini	37
Pink Paloma	17		
Dark 'N Stormy	18	STIRRED COCKTAILS	38
Fluère Jungle Bird	19	Dutch Negroni	39
Monkey & Mango	19	Grape Skin Martini	40
Tiki Ambon	20	Brugal 1888 Royal	41
Banana Mai Tai	21	Champagne Gimlet	41
Tiki Tak	21		
		SIROPEN & CORDIALS	42
BLENDED COCKTAILS	22	Aardbeien Siroop	42
Brugal Frozen Piña Colada	22	Spicy Siroop	42
Fluère Strawberry Daiquiri	24	Champagne Cordial	43

The Flavour Selection



The Flavour Selection is hét platform voor ondernemers die op zoek zijn naar toegankelijke cocktailrecepten met een scheut boozy inspiratie.

Van Easy Mixers tot de populaire Spritz, van Tiki Cocktails tot Blended Drinks: ontdek hier alles wat u moet weten om deze lente en zomer uw gasten te verrassen!

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

 *Volg ons ook op instagram!
[@theflavourselection.nl](https://www.instagram.com/theflavourselection.nl)*

*Cheers,
Maxxium Nederland*



Hendrick's GRAND CABARET

een decadente gin voor vrije geesten

Deze nieuwste limited release vanuit het Hendrick's Gin Palace is gebaseerd op een 17e-eeuws fruitdrankje dat de vreemde neiging had om op te duiken op de meest uitbundige feesten. Hendrick's GRAND CABARET is poëtisch extravagant. Onze master distiller, Lesley Gracie, was al langer geïntrigeerd door het idee om te experimenteren met waarachtige combinaties van fruit. Toch werd dit de eerste keer dat ze een sensueel ensemble van steenvruchten verwerkte in een gin.

Hendrick's GRAND CABARET heeft als basis die kenmerkende smaak van Hendrick's Gin, die we creëren door 11 botanicals te distilleren in twee nogal ongebruikelijke distilleerketels en het eigenzinnige duo roos en komkommer toe te voegen, maar Hendrick's GRAND CABARET voegt nog een golf van smaak toe met een cabaret van decadente steenvruchtaroma's en een swing van zoete aromatische kruiden, wat resulteert in een heerlijke zachte en uitzonderlijk fruitige afdrank.

GRAND CABARET & TONIC

Glas: Coppa/Highball

Bereiding: Build in glass

50 ml Hendrick's Grand Cabaret Gin

150 ml Thomas Henry Tonic Water

Garnering: Komkommer



Meer cocktails in minder tijd!

Wordt in uw zaak de ene na de andere Pornstar of Espresso Martini besteld maar is er tijd- en personeelstekort? Dan zijn de kant en klare oplossingen van Maxxium iets voor jou! Onze oplossing is op twee manieren te gebruiken:

- Voor een hoog volume zijn de oplossingen aan te sluiten op een cocktailtap, waarbij je tot 8 cocktails per minuut kunt tappen.
- Daarnaast zijn de oplossingen ook los te gebruiken in de schenk & shake vorm, geschikt voor lagere volumes. Hiervoor zijn gepersonali-seerde schenkflessen beschikbaar, die je uitschenkt in de cocktailshaker om de cocktail snel en met constante kwaliteit uit te serveren.

Door met pre-batched cocktails te werken verlaag je de druk achter de bar en heb je op een duurzame manier toch ultra verse cocktails voor alle klanten in jouw zaak.

Meer informatie?

Neem contact op met Maxxium.

PASSOÃ PORNSTAR MARTINI

Glas: Coupe/Martini

Bereiding: Shaken of Cocktailtap

150 ml Pornstar Martini Premix

Garnering: Passievrucht

BOLS ESPRESSO MARTINI

Glas: Coupe/Martini

Bereiding: Shaken of Cocktailtap

150 ml Espresso Martini Premix

Garnering: 3 koffiebonen



Spritz

Ontdek de trend en voeg sprankeling toe aan je menu!

De Spritz is tegenwoordig een onmisbaar element op elke cocktailkaart. Met zijn verfrissende karakter en veelzijdige samenstelling biedt de Spritz een breed scala aan mogelijkheden voor diverse smaken. Of het nu gaat om een lichte aperitief voor een zonnige middag op het terras of een verfrissend drankje na een lange werkdag, de Spritz past perfect bij verschillende gelegenheden!

The Flavour Selection biedt tien inspirerende variaties als inspiratie, variërend van de klassieke Villa Massa Limoncello Spritz tot een alcoholvrije Fluère Spritz.

Op zoek naar nog meer Spritz inspiratie? Kijk ook eens op onze site, www.flavourselection.nl of scan de QR-Code.



IBIZA SPRITZ

Glas: Wijnglas

Bereiding: Build in glass
40 ml Licor 43 Original

20 ml Limoensap

100 ml Thomas Henry Pink Grapefruit

Garnering: Sinaasappel & Citroen



VILLA MASSA SPRITZ

Glas: Wijnglas

Bereiding: Build in glass

40 ml Villa Massa Limoncello

60 ml Mousserende Wijn

60 ml Thomas Henry Soda Water

Garnering: Basilicum & Citroen



BOLS HUGO SPRITZ

Glas: Wijnglas

Bereiding: Build in glass

50 ml Bols Elderflower

75 ml Mousserende Wijn

25 ml Thomas Henry Soda Water

Garnering: Limoen & Munt



LICOR 43 SPRITZ

Glas: Wijnglas

Bereiding: Build in glass

35 ml Licor 43 Original

20 ml Citroensap

100 ml Thomas Henry Soda Water

Garnering: Citroen & Sinaasappel





BOLS STRAWBERRY SPRITZ

Glas: Coppa

Bereiding: Build in glass

50 ml Bols Strawberry

75 ml Mousserende Wijn

25 ml Thomas Henry Soda Water

Garnering: Aardbeien & Munt



TIP:

*Probeer ook eens
in de smaken
Bols Peach of
Bols Blue Cuarçao!*

GRAND CABARET ROYALE

Glas: Champagne Flute/Wijnglas

Bereiding: Shaken

30 ml Hendrick's Grand Cabaret Gin

30 ml Cranberrysap

15 ml Limoensap

15 ml Suikersiroop

50 ml Champagne

Garnering: Komkommer &
Sinaasappelzest



FLUÈRE SPRITZ

Glas: Wijnglas

Bereiding: Build in glass

50 ml Fluère Bitter

75 ml Alcoholvrije Bubbels

25 ml Thomas Henry Soda Water

Garnering: Sinaasappelzest



GRAPE SKIN SPRITZ

Glas: Wijnglas

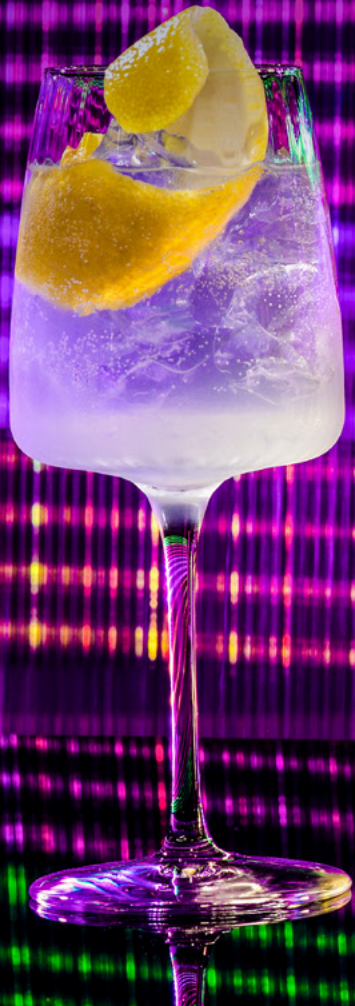
Bereiding: Build in glass

40 ml Discarded Chardonnay Vodka

30 ml Champagne Cordial

100 ml Thomas Henry Soda Water

Garnering: Citroenzest



THE FAMOUS SHERRY SPRITZ

Glas: Wijnglas

Bereiding: Shaken

50 ml The Famous Sherry Cask Finish

20 ml Citroensap

20 ml Vanille Siroop

75 ml Prosecco

Garnering: Sinaasappelzest



SPICED CITRUS & APPLE

Glas: Wijnglas/Coppa

Bereiding: Build in glass

40 ml Atopia Spiced Citrus

100 ml Thomas Henry Botanical Tonic

40 ml Appelsap

Garnering: Appel & Munt



Tiki Vibes

Op zoek naar een manier om de zomer in jouw glas te brengen?

Tiki cocktails zijn als een exotische ontdekkingsreis voor je smaakpapillen. Deze verfrissende mixen nemen je mee op reis naar een tropische bestemming, rechtstreeks vanaf je eigen terras! Met ingrediënten zoals rum, fruitige mixers en tropische likeuren biedt de Tiki cocktail een avontuurlijke keuze voor diverse smaken. Wanneer het aan komt op de garnering is bij Tiki more ook echt more: eetbare bloemen, ananas, kersen, parapluutjes, alles is mogelijk! Zorg dat de garnering jouw gasten meeneemt naar een tropische bestemming, bij elke slok opnieuw!

Op zoek naar meer Tiki Vibes?

Kijk ook eens op onze site, www.flavourselection.nl of scan de **QR-code** voor meer Tiki inspiratie.



PINK PALOMA

Glas: Tiki Bird/Highball

Bereiding: Build in glass

50 ml Tequila

15 ml Limoensap

120 ml Thomas Henry Pink Grapefruit

Vleugje zout

Garnering: Grapefruit

TIP: Ook lekker alcoholvrij!

Vervang de Tequila voor Fluère

Smoked Agave.

DARK 'N STORMY

Glas: Highball

Bereiding: Build in glass

50 ml Sailor Jerry

15 ml Limoensap

150 ml Thomas Henry Spicy Ginger Beer

Garnering: Limoen



FLUÈRE JUNGLE BIRD

Glas: Tiki Glas

Bereiding: Shaken

30 ml Fluère Spiced Cane

30 ml Fluère Bitter

30 ml Ananassap

15 ml Limoensap

10 ml Suikersiroop

Garnering: Eetbare bloem & Ananas



MONKEY & MANGO

Glas: Tumbler

Bereiding: Build in glass

50 ml Monkey Shoulder

15 ml Limoensap

150 ml Thomas Henry Mystic Mango

Garnering: Sinaasappel & Munt





TIKI AMBON

Glas: Tiki Glas

Bereiding: Shaken

40 ml Pisang Ambon

20 ml Sailor Jerry Spiced Rum

30 ml Citroensap

30 ml Ananassap

10 ml Suikersiroop

Garnering: Ananas & Munt



BANANA MAI TAI

Glas: Tiki Glas

Bereiding: Shaken

50 ml Discarded Banana Peel Rum

25 ml Limoensap

15 ml Bols Dry Orange

10 ml Orgeat

Garnering: Limoen & Munt



TIKI TAK

Glas: Tiki Glas

Bereiding: Shaken

30 ml Giardino Mediterranean Dry

30 ml Ananassap

15 ml Limoensap

7,5 ml Bols Banana

7,5 ml Velvet Falernum

2 dashes Peychaud's bitters

Garnering: Kers, Eetbare bloem & Limoen



Blended Cocktails

Ontdek de kunst van het blenden en breng koelte naar je zaak!

Blended cocktails ook wel bekend als 'Frozen Drinks' of 'Slush' zijn de perfecte keuze om je gasten te verkoelen en verrassen. Of het nu gaat om een fruitige Frozen Daiquiri, een exotische Piña Colada of klassieke Italiaanse Sgroppino, blended cocktails brengen een verkoelend briesje naar je drankenkaart. Voor een nog snellere bereiding van blended cocktails, ontdek de mogelijkheden met slush machines bij Maxxium!

Op zoek naar meer Blended Cocktails inspiratie? Kijk ook eens op onze site, www.flavourselection.nl of scan de **QR-Code**.



BRUGAL FROZEN PIÑA COLADA

Glas: Tiki Glas

Bereiding: Blended

50 ml Brugal 1888

20 ml Bols Coconut

30 ml Ananassap

30 ml Kokos Crème

25 ml Agave Siroop

15 ml Limoensap

Garnering: Ananas



FLUÈRE STRAWBERRY

DAIQUIRI

Glas: Coupe/Wijnglas

Bereiding: Blended

40 ml Fluère Spiced Cane

30 ml Bols Strawberry

20 ml Limoensap

20 ml Aardbeiensiroop

Garnering: Aardbei of Limoen

VILLA MASSA SGROPPINO

Glas: Champagne Flute

Bereiding: Blended

20 ml Villa Massa Limoncello

20 ml Bols Vodka

80 ml Prosecco

100 ml Citroensorbet

Garnering: Munt
of Citroen

FROZEN NAKED CHERRY SOUR

Glas: Coupe/Tumbler

Bereiding: Blended

60 ml Naked Malt

30 ml Citroensap

20 ml Kersen Puree

20 ml Suikersiroop

Garnering: Citroenzest & Kers

TIP: Probeer ook eens in de smaken appel, granaatappel, grapefruit of rood fruit.

LOW
ALCOHOL • ALCOHOL • ALCOHOL • ALCOHOL • ALCOHOL

Easy Mixers

Tijd besparen en uw gasten een heerlijke cocktail serveren?

Deze simpele 'build-in-glass' cocktails kunnen in elke zaak in een handomdraai gemaakt worden.

Of het nu gaat om klassieke Gin & Tonic, een verfrissende 'Ginger Monkey' of een bruisende 'Pink Ink' onze 'Easy Mixers' maken het creëren van smaakvolle cocktails een fluitje van een cent.

Geen complexe technieken en ingewikkelde spirits.
Gewoon cocktails die je in drie simpele stappen serveert.
Op zoek naar meer Easy Mixers? Kijk ook eens op onze site, www.flavourselection.nl of scan de QR-code.



GINGER MONKEY

Glas: Highball

Bereiding: Build in glass

50 ml Monkey Shoulder

120 ml Thomas Henry Ginger Ale

Garnering: Sinaasappel



PINK INK

Glas: Coppa/Highball

Bereiding: Build in glass

50 ml Hendrick's Gin

150 ml Thomas Henry

Cherry Blossom Tonic

Garnering: Munt & Framboos



DAMRAK VIRGIN 0.0 & TONIC

Glas: Coppa/Highball

Bereiding: Build in glass

50 ml Damrak Virgin 0.0

150 ml Thomas Henry Tonic Water

Garnering: Sinaasappel



BOLS STRAALJAGER

Glas: Highball

Bereiding: Build in glass

50 ml Bols Jonge Jenever

150 ml Thomas Henry Bitter Lemon

Garnering: Citroen & Munt



FLUÈRE MULE

Glas: Highball

Bereiding: Build in glass

50 ml Fluère Spiced Cane

15 ml Limoensap

100 ml Thomas Henry Spicy Ginger Beer

Garnering: Limoen



DAM COLLINS

Glas: Highball

Bereiding: Build in glass

40 ml Damrak Gin

20 ml Bols Blue Curaçao

20 ml Citroensap

10 ml Suikersiroop

60 ml Thomas Henry Soda Water

Garnering: Sinaasappel



JÄGERMEISTER MULE

Glas: Highball

Bereiding: Build in glass

30 ml Jägermeister

15 ml Limoensap

120 ml Thomas Henry

Spicy Ginger Beer

Garnering: Limoen & Munt



DRAMBUÏE COLLINS

Glas: Highball

Bereiding: Build in glass

50 ml Drambuie

20 ml Citroensap

150 ml Thomas Henry Soda Water

Garnering: Munt of Citroen



THE FAMOUS HIGHBALL

Glas: Highball

Bereiding: Build in glass

50 ml The Famous Grouse

5 ml Citroensap

8-10 Muntblaadjes

60 ml Appelsap

60 ml Thomas Henry Soda Water

Garnering: Appel & Munt



Sours

Verfrissende cocktails met pit!

Sours; het levendige en smaakvolle genre binnen de cocktailwereld, brengen een verfrissende twist met pit naar uw lente/zomerkaart.

De veelzijdigheid van sours komt tot uiting in variaties zoals de 'Fluère Margarita', een elegante 'Licor 43 Sour' of een fruitige 'Raspberry Limoncello Martini'. De perfecte balans tussen sterke, zoete en zure smaken karakteriseert deze verrukkelijke cocktails. Dit resulteert in een dorstlessende en intrigerende cocktail.

Op zoek naar nog meer Sours inspiratie? Kijk ook eens op onze site, www.flavourselection.nl of scan de QR-Code.



TIP: liever niet spicy?

Vervang de Spicy Siroop voor normale Suikersiroop.

FLUÈRE SPICY MARGARITA

Glas: Coupe/Martini

Bereiding: Shaken

60 ml Fluère Smoked Agave

20 ml Bols Triple Sec

20 ml Limoensap

10 ml Spicy Siroop

Garnering: Chilivlokken rand
& Limoen



JÄGERITA

Glas: Coupe/Martini

Bereiding: Shaken

50 ml Jägermeister

25 ml Bols Triple Sec

25 ml Limoensap

5 ml Suikersiroop

Garnering: Limoen

LICOR 43 SOUR

Glas: Tumbler

Bereiding: Shaken

60 ml Licor 43 Original

30 ml Citroensap

10 ml Suikersiroop

30 ml Eitwit of Foamer

Garnering: Sinaasappelzest

LIMONCELLO RASPBERRY MARTINI

Glas: Coupe/Martini

Bereiding: Shaken

30 ml Villa Massa Limoncello

30 ml Bols Vodka

10 ml Bols Triple Sec

20 ml Citroensap

6-8 Frambozen

Garnering: Framboos



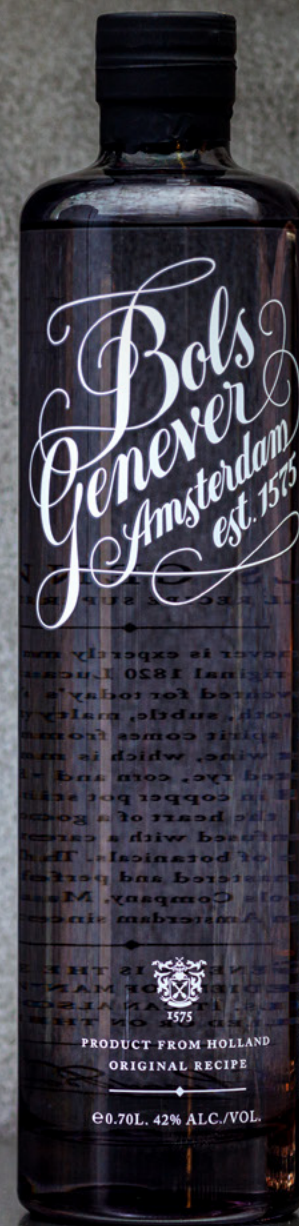
Stirred Cocktails

Stirred not shaken!

Van de iconische Martini tot de karaktervolle Negroni, stirred drinks zijn krachtige cocktails waar de nadruk ligt op de pure smaak van de drank.

Waarom een cocktail 'stirren' in plaats van shaken? Deze techniek wordt toegepast bij cocktails zonder sap, vaak samengesteld met voornamelijke sterke drank. Dit resulteert in krachtige, maar tegelijkertijd complexe en elegante cocktails. Stralende, heldere cocktails voor degenen die graag een beetje pit in hun drankje ervaren.

Op zoek naar nog meer Stirred Cocktails? Kijk ook eens op onze site, www.flavourselection.nl of scan de QR-Code.



DUTCH NEGRONI

Glas: Tumbler

Bereiding: Stirred in Glass

30 ml Bols Genever

30 ml Galliano Aperitivo

30 ml Giardino Tradizionale

Garnering: Sinaasappelzest



GRAPE SKIN MARTINI

Glas: Martini

Bereiding: Stirred

50 ml Discarded Chardonnay Vodka

20 ml Giardino Mediterranean Dry

Garnering: Appel



BRUGAL 1888 ROYAL

Glas: Tumbler

Bereiding: Stirred in Glass

50 ml Brugal 1888

10 ml Piper-Heidsieck Champagne

5 ml Suikersiroop

Garnering: Kokos flakes of
Sinaasappelzest



CHAMPAGNE GIMLET

Glas: Nick & Nora/Martini

Bereiding: Stirred

20 ml Champagne Cordial

60 ml Atopia Spiced Citrus

Garnering: Komkommer



Siropen & Cordials

AARDBEIEN SIROOP

500 gr Suiker
500 ml Water
250 gr Aardbeien

SPICY SIROOP

500 gr Suiker
500 ml Water
2 Rode pepers

CHAMPAGNE CORDIAL

250 gr Uitgeperste Citroenen
& Limoenen
250 gr Suiker
250 ml Platte Champagne
5 gr Citroenzuur



THE
FLAVOUR
SELECTION
MAXXIUM COCKTAILS



*Ga voor meer informatie
over de cocktailrecepten naar:*

FLAVOURELECTION.NL

Maxxium Nederland B. V.
Koivistokade 62, 1013 BB Amsterdam
info@maxxium.nl / maxxium.nl

NIX18

