



## Cocktails op basis van The Golden Rooster Gin



"The Golden Rooster" gin is een gin op basis van citrus en jeneverbessen met goudvlokjes. Kan puur worden gedronken, on the rocks of met een neutrale tonic. Verwerkt in een heerlijke originele cocktail kan natuurlijk ook. Geen botanicals nodig. De goudvlokjes zijn voldoende.

### Cocktails voor 4 personen

#### Old Fashion Rooster

##### Ingrediënten

Bruiswater of soda	120 ml
The Golden Rooster gin van "Den gouden haan"	200 ml
Citroensap of limoensap	120 ml
Suikersiroop 1/1	120 ml

##### Afwerking

Citroen	1 st
Ijsblokjes / ijsballen	16 st
Munttakjes	4 st

##### Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten in een shaker voor 15 sec. Top af met het bruiswater. Werk af met citroenpartjes, een munttakje en de ijsballetjes.

#### Tropical Sea Breeze

##### Ingrediënten

The Golden Rooster gin van "Den gouden haan"	160 ml	Citroensap	120 ml
Likeur Scalaris van "Den gouden haan"	240 ml	Ijsblokjes	20 st
Suikerwater 1/3	40 ml	Gin & cherries sap	160 ml
		Gin & cherries kersen	16 st

##### Bereidingswijze

Shake alle ingrediënten zonder de hele kersen in de cocktailshaker. Doe in een Cocktailglas van "Den gouden haan" ijsblokjes en een aantal kersen. Giet de cocktail in het Cocktailglas en serveer onmiddellijk.

#### Golden Punch

##### Ingrediënten

The Golden Rooster gin van "Den gouden haan"	500 ml	Bessen, bramen	250 g
Rum	200 ml	Limoen	2 st
Citroensap	250 ml	Muntblaadjes	20 st
Suikersiroop 1/1	180 ml		
Prosecco	750 ml		

##### Bereidingswijze

Neem een grote kan en voeg alle ingrediënten samen. Roer alles goed door elkaar en doe de bessen, de munt en de limoen in de kan. Serveer ijskoud in hoge glazen.