ELIXIR DE SPA

ELIXIR DE SPA **SUMMER CUP**

De ultieme zomerse cocktail!

ELIXIR DE SPA

Ingrediënten voor 1 liter Summer Cup:

15 cl Elixir de Spa | 85 cl ginger ale of Canada Dry | 5 aardbeien | 1 sinaasappel | 1 citroen | 1 komkommer | 5 takjes verse munt | 1 stuk gember | 2 stukjes citroengras | ijsblokjes

Bereiding:

Snijd aardbei, sinaasappel, en citroen in plakjes van gelijke grootte. Snijd de komkommer met een dunschiller in lange fijne plakjes. Schenk de Elixir de Spa in een karaf en voeg de verse munt, de fijngesneden gember en het gekneusde citroengras toe. Voeg het ijs, het fruit, de komkommer en de ginger ale net voor het serveren toe en roer om.

Dresseer- en serveerwijze:

Serveer in glazen met ijs en werk af met wat extra munt en fijngesneden komkommer, of serveer in een karaf en laat iedereen zichzelf bedienen.

Smaakprofiel:

De frisse en zoetzure toetsen van het fruit krijgen diepte door de subtiele specerij van de Elixir de Spa en de ginger ale. De toevoeging van komkommer, gember en citroengras zorgt voor de perfecte balans.

"Ons vakmanschap drink je met verstand."

Meer inspiratie op www.elixir.be

ELIXIR D'ANVERS 1863

Created by Sander De Saegher – Graanmarkt 13

ELIXIR D'ANVERS **PUNCH**

Een fruitige cocktail met punch!

ELIXIR D'ANVERS 1863

Ingrediënten voor 1 liter Punch:

15 cl Elixir d'Anvers | 25 cl sinaasappelsap | 20 cl granaatappelsap | 20 cl sap van bloedsinaasappel & blauwe bessen | 20 cl appelsap | 100 g verse rode vruchten | ijsblokjes

Bereiding:

Meng alle ingrediënten samen in een karaf of een grote kom, voeg het ijs en de rode vruchten net voor het serveren toe en roer om.

Dresseer- en serveerwijze:

Serveer in glazen met ijs en werk af met wat verse rode vruchten of serveer in een karaf of een punchbowl en laat iedereen zichzelf bedienen.

Smaakprofiel:

Het zoetere karakter van de Elixir d'Anvers krijgt fruitig tegengewicht van de vruchtensappen en het verse fruit. Fris en zoet op de tong met een nazinderend zuurtje in de afdronk.

"Ons vakmanschap drink je met verstand."

Meer inspiratie op www.elixir.be

Created by Sander De Saegher – Graanmarkt 13

ELIXIR D'ANVERS **APPLETINI**

Elixir d'Anvers en appelsap: een frisse combinatie!

ELIXIR D'ANVERS 1863

Ingrediënten voor 1 Elixir d'Anvers Appletini:
5 cl Elixir d'Anvers | 10 cl bio appelsap | 3 cl limoensap, gezeefd | zeste van limoen

Bereiding:
Meng de Elixir d'Anvers en het appelsap samen met het limoensap in een mixglas.

Tip: Deze cocktail is makkelijk in grotere hoeveelheden en op voorhand te maken. Neem telkens 1 deel Elixir d'Anvers op 2 delen appelsap, werk af met limoensap, roer en bewaar koel.

Dresseer- en serveerwijze:
Serveer met ijs in een tulpglaasje en werk af met zeste van limoen.

Smaakprofiel:
De kruidigheid van Elixir d'Anvers vormt een perfecte aanvulling op de natuurlijke en fris-zoete smaak van appel.

"Ons vakmanschap drink je met verstand."
Meer inspiratie op www.elixir.be

Created by Sander De Saegher – Graanmarkt 13

ELIXIR DE SPA

ELIXIR DE SPA **POIRE**

Fris-zoete smaken met een spicy kick!

ELIXIR DE SPA

Ingrediënten voor 1 Elixir de Spa Poire:

5 cl Elixir de Spa | 10 cl bio perensap | 1 takje verse verveine of munt | zeste van sinaasappel

Bereiding:

Doe alle ingrediënten in een karaf of mengglas en laat enkele uren trekken zodat de groene kruiden en de zeste van sinaasappel hun smaken kunnen afgeven.

Tip: Maak deze cocktail vooraf in grotere hoeveelheden en serveer gerust bij een stukje wild of een andere vleesbereiding.

Dresseer- en serveerwijze:

Serveer in een hoog glas met ijs en werk af met zeste van sinaasappel en een takje verveine of munt.

Smaakprofiel:

De frisse verse kruiden en de zeste van sinaasappel geven een rijkere dimensie aan de kruidigheid van de Elixir de Spa en de zoetheid van het perensap.

"Ons vakmanschap drink je met verstand."

Meer inspiratie op www.elixir.be

ELIXIR D'ANVERS 1863

Created by Sander De Saegher – Graanmarkt 13

ELIXIR DE SPA®

ELIXIR DE SPA **DU CHEF**

Een perfecte en frisse champagnecocktail die schittert als aperitief!

ELIXIR DE SPA

Ingrediënten voor 1 Elixir de Spa Du Chef:

3,5 cl Elixir de Spa | 10 druppels vers limoensap, gezeefd | 2 à 3 druppels Angostura bitters | 10 cl champagne, gekoeld | zeste van limoen

Bereiding:

Schenk de Elixir de Spa, het limoensap en de Angostura bitters in een Champagne flute en roer kort om. Vul aan met gekoelde champagne.

Dresseer- en serveerwijze:

Werk af met zeste van limoen.

Smaakprofiel:

Het kruidige en iets drogere karakter van de onovertroffen Elixir de Spa komt optimaal tot zijn recht in deze delicate champagnecocktail.

"Ons vakmanschap drink je met verstand."

Meer inspiratie op www.elixir.be

ELIXIR D'ANVERS 1863

Created by Sander De Saegher – Graanmarkt 13

ELIXIR D'ANVERS **BITTERSWEET**

De sprankels van deze bitter-zoete dorstlesser brengen de zon in huis!

ELIXIR D'ANVERS 1863

Ingrediënten voor 1 Elixir d'Anvers Bittersweet:
4 cl Elixir d'Anvers | 2 cl Campari | 8 cl tonic naar keuze
| zeste van sinaasappel

Bereiding:
Vul een groot rode wijnglas met ijs en schenk er achtereenvolgens de Elixir d'Anvers, de Campari en de tonic over. Roer goed om.

Dresseer- en serveerwijze:
Werk af met zeste van sinaasappel

Smaakprofiel:
Het zoetere karakter van de Elixir d'Anvers wordt in bedwang gehouden door de bittere Campari. De sprankelende tonic zorgt voor een verfrissend en dorstlessend effect.

"Ons vakmanschap drink je met verstand."
Meer inspiratie op www.elixir.be

Created by Sander De Saegher – Graanmarkt 13

ELIXIR DE SPA

ELIXIR DE SPA **BLOODY CARROT**

Gezonde pittigheid met een oosters karakter!

ELIXIR DE SPA

Ingrediënten voor 1 Elixir de Spa Bloody Carrot:

5 cl Elixir de Spa | 200 g wortelen of 10 cl wortelsap | citroengras | 1 kleine chilipeper (of enkele druppels tabasco) | ½ citroen

Bereiding:

Centrifugeer wortelen, citroengras, chilipeper en citroen tot sap en zeef. Roer samen met de Elixir de Spa over ijs.

Tip: Heb je geen sapcentrifuge, laat dan het citroengras en de chilipeper een nacht in het wortelsap trekken, voeg het sap van een halve citroen toe en zeef.

Dresseer- en serveerwijze:

Serveer in een laag glas met ijs en werk af met Oost-Indische kers of waterkers.

Smaakprofiel:

Pittige, frisse, originele én gezonde variant op de klassieke Bloody Mary!

"Ons vakmanschap drink je met verstand."

Meer inspiratie op www.elixir.be

ELIXIR D'ANVERS 1863

Created by Sander De Saegher – Graanmarkt 13

ELIXIR DE SPA

ELIXIR DE SPA **BEETROOT**

Aardse kruidigheid met een fris-zure toets!

ELIXIR DE SPA

Ingrediënten voor 1 Elixir de Spa Beetroot:

5 cl Elixir de Spa | 5 cl rode bietensap | 5 cl bio appelsap | 2 cl limoensap

Bereiding:

Meng alle ingrediënten in een mixglas en roer goed koud met ijs.

Dresseer- en serveerwijze:

Serveer in een witte wijnglas met ijs en werk af met een jong blaadje bloedzuring.

Smaakprofiel:

Het zoete appelsap verzacht de aardse smaken van het rode bietensap terwijl het limoensap zorgt voor de frisse toets bij de kruidigheid van de Elixir de Spa.

"Ons vakmanschap drink je met verstand."

Meer inspiratie op www.elixir.be

ELIXIR D'ANVERS 1863

Created by Sander De Saegher – Graanmarkt 13

ELIXIR DE SPA

CAVAILLON ELIXIR DE SPA

Spectaculaire cocktail met pit en 100% summer proof!

ELIXIR DE SPA

Ingrediënten voor 1 cavaillon Elixir de Spa:
1 cavaillon | 4 cl Elixir de Spa | 4 cl ginger ale | 3 cl limoensap | enkele takjes verse munt

Bereiding:
Zet je staafmixer op de bovenkant van de cavaillon en breng de omtrek met een mesje over op de meloen. Snijd nu de afgetekende cirkel uit de cavaillon. Verwijder de pitjes met een lepel uit de cavaillon. Zet de mixer in de cavaillon en mix langs de binnenkant tot er voldoende sap vrij is gekomen. Houd het sap apart en meet 4 cl af. Vul de meloen met ijs en giet er de Elixir de Spa, de ginger ale, het limoensap en 4 cl meloensap over. Roer even om.

Dresseer- en serveerwijze:
Werk af met enkele takjes verse munt en een dik rietje.

Tip: deze cocktail kan je ook in een stoer glas serveren. Het meloensap kan je maken door stukjes vruchtvlees in een blender te mixen.

"Ons vakmanschap drink je met verstand."
Meer inspiratie op www.elixir.be

ELIXIR D'ANVERS 1863

Created by Sander De Saegher – Graanmarkt 13

ELIXIR DE SPA

ELIXIR DE SPA **OYSTER SHOT**

Een verrassende ervaring met een sensationeel mondgevoel!

ELIXIR DE SPA

Ingrediënten voor 1 Elixir de Spa Oyster Shot:

1 oester | 1 shot Elixir de Spa (3 cl) | ½ schijfje limoen

Bereiding:

Steek de oester open, gooi het deksel weg, maak het oestervlees los en houd apart in het oestervocht. Spoel de schelp aan beide zijden proper. Leg het oestervlees terug in de schelp. Vul een shotglaasje met 3 cl Elixir de Spa.

Dresseer- en serveerwijze:

Serveer de Elixir de Spa in een gekoeld shotglas, leg een half schijfje limoen op de rand en daar bovenop de oester. Slurp de oester uit de schelp, snel gevolgd door een shot Elixir de Spa en zet vervolgens je tanden in het limoenschijfje.

Smaakprofiel:

De zilte smaak van de oester werkt perfect met de kruidigheid van de Elixir de Spa en zorgt samen met de fris-zure limoen voor een complex mondgevoel.

"Ons vakmanschap drink je met verstand."

Meer inspiratie op www.elixir.be

ELIXIR D'ANVERS 1863

Created by Sander De Saegher – Graanmarkt 13

ELIXIR D'ANVERS **LIME & ORANGE**

Een verfrissende zomercocktail met Elixir d'Anvers, limoen en sinaasappel!

Ingrediënten voor 1 Elixir d'Anvers Lime & Orange:
4 cl Elixir d'Anvers | ½ limoen (4 partjes) | ¼ sinaasappel (2 partjes) | crushed ice

Bereiding:
Muddle de limoen- en sinaasappelpartjes in een highball glas of een tumbler. Voeg crushed ice toe en schenk daarover 4 cl Elixir d'Anvers. Roer goed om en vul aan met crushed ice tot het glas vol is.

Dresseer- en serveerwijze:
Serveer in een highball of tumbler.

Smaakprofiel:
Deze 'Antwerpse Mojito' is erg fris en zomers, de frisse citrustoetsen passen perfect bij de kruidige Elixir d'Anvers.

"Ons vakmanschap drink je met verstand."
Meer inspiratie op www.elixir.be

Created by Jef Berben - El Jefes Cocktails

ELIXIR D'ANVERS **OUTDOOR**

De absolute favoriet van Koning Winter!

ELIXIR D'ANVERS 1863

Ingrediënten voor 1 Elixir d'Anvers Outdoor:
5 cl Elixir d'Anvers | 5 cl bio appelsap | 5 cl bio perensap | 1 kaneelstokje | zeste van sinaasappel

Bereiding:
Meng alle ingrediënten samen in een pannetje en warm op tot net onder het kookpunt.

Dresseer- en serveerwijze:
Serveer warm in een laag tumbler glas en werk af met een kaneelstokje en zeste van sinaasappel.

Smaakprofiel:
De combinatie van de complexe Elixir d'Anvers en de zure zoetheid van appel- en perensap, afgetopt met de warme gloed van kaneel en sinaasappel, zorgt voor de ultieme winterse cocktailervaring!

"Ons vakmanschap drink je met verstand."
Meer inspiratie op www.elixir.be

Created by Sander De Saegher – Graanmarkt 13

ELIXIR D'ANVERS **HOT APPLETINI**

Elixir d'Anvers en warm appelsap: een top combinatie!

ELIXIR D'ANVERS 1863

Ingrediënten voor 1 Elixir d'Anvers Hot Appletini:

5 cl Elixir d'Anvers | 10 cl bio appelsap | 1 kaneelstokje | 1 steranijs | 1 kruidnagel

Bereiding:

Meng alle ingrediënten samen in een pannetje en warm op tot net onder het kookpunt.

Dresseer- en serveerwijze:

Serveer warm in een laag tumbler glas en werk af met een kaneelstokje en schijfjes verse appel.

Smaakprofiel:

De specerijen in deze winterse cocktail brengen de zoetheid van het warme appelsap en de Elixir d'Anvers mooi in balans. Perfect voor een koude winterdag!

"Ons vakmanschap drink je met verstand."

Meer inspiratie op www.elixir.be

Created by Sander De Saegher – Graanmarkt 13

ELIXIR DE SPA

ELIXIR DE SPA **POIRE CHAUDE**

Winters genieten met deze warme perencocktail!

ELIXIR DE SPA

Ingrediënten voor 1 Elixir de Spa Poire Chaude:

5 cl Elixir de Spa | 10 cl bio perensap | 1 kaneelstokje | 1 steranijs | 1 kruidnagel

Bereiding:

Meng alle ingrediënten samen in een pannetje en warm op tot net onder het kookpunt.

Dresseer- en serveerwijze:

Serveer warm in een laag tumbler glas en werk af met een kaneelstokje en schijfjes verse peer.

Smaakprofiel:

Het zoete perensap en de kruidige Elixir de Spa zorgen voor winters genot.

"Ons vakmanschap drink je met verstand."

Meer inspiratie op www.elixir.be

ELIXIR D'ANVERS 1863

Created by Sander De Saegher – Graanmarkt 13

ELIXIR D'ANVERS **BARRISTER**

Advocaat in een nieuw jasje!

ELIXIR D'ANVERS 1863

Ingrediënten voor 1 Elixir d'Anvers Barrister:
5 cl Elixir d'Anvers Advocaat | 1 jeneverbes | 1 kruidnagel | 1 steranijs | 1 kaneelstokje | 3 cl gesuikerde slagroom, gekoeld | donkere chocolade | sinaasappelzeste

Bereiding:
Doe de Elixir d'Anvers Advocaat, jeneverbes, kruidnagel, steranijs en kaneel in een pannetje.Verwarm net niet tot het kookpunt en zeef vervolgens in een porto glaasje. Klop de slagroom half op en serveer koel boven op de warme Elixir d'Anvers Advocaat.

Dresseer- en serveerwijze:
Serveer in een portoglaasje en werk af met geraspte chocolade en sinaasappelzeste.

Smaakprofiel:
Deze winterse Advocaat is perfect na de maaltijd of bij de koffie. De warme advocaat, op smaak gebracht met specerijen, contrasteert leuk met de koude slagroom en de fris-bittere topping van chocolade en sinaasappel.

"Ons vakmanschap drink je met verstand."
Meer inspiratie op www.elixir.be

Created by Sander De Saegher – Graanmarkt 13

ELIXIR D'ANVERS **HOT CHOCOLATE**

Belgische chocolade en Elixir d'Anvers, een overheerlijke combinatie!

ELIXIR D'ANVERS 1863

Ingrediënten voor 1 Elixir d'Anvers Hot Chocolate:

5 cl Elixir d'Anvers | 25 cl melk | 1 kaneelstokje | 1 stukje gember | 50 g pure Belgische chocolade | chocoladeschilfers

Bereiding:

Verwarm de melk in een pannetje en voeg het kaneelstokje en het stukje gember toe. Roer de chocolade door de melk en laat alles smelten. Verwijder de kaneel en het stuk gember, voeg Elixir d'Anvers toe en schuim het geheel op met de mixer.

Dresseer- en serveerwijze:

Serveer in een tumbler en werk af met chocoladeschilfers.

Smaakprofiel:

De kaneel en gember geven een lekker winterse toets aan de chocolademelk. Door het even op te schuimen is alles lekker luchtig. Elixir d'Anvers tilt deze klassieker naar een hoger niveau.

"Ons vakmanschap drink je met verstand."

Meer inspiratie op www.elixir.be

Created by Sander De Saegher – Graanmarkt 13

ELIXIR D'ANVERS **COFFEE**

Koffie zoals u hem nog nooit proefde!

ELIXIR D'ANVERS 1863

Ingrediënten voor 1 Elixir d'Anvers Coffee:
5 cl Elixir d'Anvers | ½ tl kristalsuiker | 5 cl ongesuikerde room | sap van 1 mandarijntje | 10 cl koffie

Bereiding:
Verwarm de Elixir d'Anvers net niet tot het kookpunt en giet in een wijnglas. Roer de suiker door de koffie en giet voorzichtig en met behulp van een koffielepel op de Elixir d'Anvers. Klop de room half op met enkele druppels mandarijnsap en lepel voorzichtig op de koffie.

Dresseer- en serveerwijze:
Serveer in een wijnglas in 3 lagen of meng de Elixir d'Anvers met de gesuikerde koffie en lepel de room erover.

Smaakprofiel:
Elixir d'Anvers geeft karakter, elegantie en finesse aan deze koffie. De room met mandarijnsap zorgt voor een fris accent in deze echte Antwerpse klassieker.

"Ons vakmanschap drink je met verstand."
Meer inspiratie op www.elixir.be

Created by Sander De Saegher – Graanmarkt 13

ELIXIR D'ANVERS **GLÜHWEIN**

Een echte winterse hartverwarmer!

ELIXIR D'ANVERS 1863

Ingrediënten voor 1 Elixir d'Anvers Glühwein:
5 cl Elixir d'Anvers | 15 cl rode wijn | 1 steranijs | 1 kruidnagel | 1 kaneelstokje | ½ schijfje sinaasappel

Bereiding:
Verwarm de wijn samen met steranijs, kruidnagel en kaneel net niet tot het kookpunt en voeg de Elixir d'Anvers toe.

Dresseer- en serveerwijze:
Serveer in een tumbler en werk af met een half schijfje sinaasappel.

Smaakprofiel:
Elixir d'Anvers geeft een extra kruidige toets aan deze warme winterdrank. U zal hem nooit meer zonder willen drinken! The perfect match!

"Ons vakmanschap drink je met verstand."
Meer inspiratie op www.elixir.be

Created by Sander De Saegher – Graanmarkt 13