

BOLD
— Iced Espresso —
COCKTAILS



BOLD

Espresso er genialt i cocktails da det fungerer godt i samspil med mange forskellige ingredienser og samtidig giver et energikick fra kaffebønnernes naturlige koffein. Selvom kaffebaserede cocktails stadig udvikler sig vil mange nok primært forbinde dem med de klassiske Espresso Martinier og White Russians. Vi ønsker at vise, hvor meget kaffecocktails egentlig kan!

BOLD er en hyldest til dem, som tør at drømme ambitiøst og ved at det er nu eller aldrig. Dem, der dedikerer sig til at lære af fortiden for bedre at kunne gribe øjeblikket og er villige til at knokle for, at skabe den fremtid de ønsker sig. BOLD giver den ekstra energi, der nogle gange skal til for at leve lidt ekstra og sikre overskuddet til de vigtige øjeblikke, som du vælger ikke at gå glip af.

BOLD baseres altid på tre espresso shots. Det giver en kraftfuld kaffesmag og en naturlig energikilde. Den findes i fire varianter, True m. mælk, Choco m. chokolade, Oat m. havre samt Zero uden sukker og kalorier.

Be BOLD



DIAGEO



Tanqueray London Dry Gin

En klassisk gin, som foretrakkes af bartendere over hele verden. Tanqueray er destilleret fire gange og med smagsnoter af enebær, kvan og koriander er Tanqueray London Dry Gin den perfekte base i ginbaserede cocktails.

Don Julio Blanco Tequila

Don Julio Blanco Tequila produceres i Jalisco, hvor der er de bedste forhold for at dyrke den blå agaveplante. En frisk og blød tequila med noter af citrus og agave.

Smirnoff Vodka

Smirnoff er destilleret tre gange og derefter filtreret ti gange gennem syv beholdere af bæredygtigt trækul for at skabe en spiritus med en usædvanligt ren smag. Der er vodka, og så er der Smirnoff.

Johnnie Walker Black Label

Johnnie Walker Black Label er en fyldig skotsk whisky, der er fremstillet af single malt- og grain-whisky fra mere end 29 destillerier. Den har dybe lag af sød frugt, krydderier og vanilje indhyllet i let røg.

Captain Morgan Spiced Rum

Verdens førende rum med en blød karakter og noter af vanilje og krydderier. Captain Morgan Spiced Gold er lagret på egetræsfade i op til 1,5 år. Fantastisk som base i drinks og cocktails.

Ron Zacapa 23 Solera

En rum fra Guatemala med en vidunderlig kompleks smag med flødekaramel, krydret egetræ og tørrede frugt; en rum der fuldt ud viser kompleksiteten i solera systemets modningsproces.

Sunny Walker

En lækende sommercocktail, hvor frisk appelsinsmag møder den karakteristiske dybde fra whisky og en rig espressooplevelse. Indian tonic giver cocktailen en balanceret bitterhed, som fremhæver de øvrige elementer med en blid og perlende brus. Perfekt til varme solskinsdage – eller når næste regnvejrskal føles som en.



Ingredienser:

- 5 cl. Johnnie Walker Black Label Whiskey
- 5 cl. BOLD Zero Iced Espresso
- 3 cl. Appelsinsirup
- Topping: Indian Tonic
- Garnish: Tyndt Skåret Appelsinskive

Fremgangsmåde:

1. Bland Johnnie Walker, BOLD Zero og appelsinsirup i et Highball-glas.
 2. Tilføj herefter isterninger.
 3. Top op med Indian Tonic.
 4. Placér en tyndt skåret appelsinskive på indersiden af glasset.
-



Salty Caramel Chocotini

Sødt og salt mødes med fyldig mørk chokolade, et touch af kaffe og lækker karamel i en cremet symbiose, der er lettilgængelig for alle uanset erfaringsniveau. Et oplagt valg lige før festen peaker. Så er du klar når DJ'en spiller dit yndlingsnummer og stængerne ikke kan holdes fra dansegulvet.

Ingredienser:

- 2 cl. Smirnoff Vodka
- 6 cl. BOLD Choco Iced Espresso
- 4 cl. Bailey Saltkaramel
- Garnish: Revet Mørk Chokolade

Fremgangsmåde:

1. Tilsæt Smirnoff Vodka, BOLD Choco og Bailey til en shaker.
 2. Tilføj herefter is og ryst den bestemt indtil du mærker shakeren bliver kold udenpå.
 3. Herefter sies cocktailen i et Wide Coupe-glas.
 4. Riv mørk chokolade hen over cocktailen som Garnish.
-



Coffee GT

Gin og Tonic er for alvor vokset i popularitet over det seneste årti da mange har fået øjnene op for de komplekse botaniske smagsnuancer i drinken. Coffee GT er en nytænkning af klassikeren med et dynamisk twist af mørkristede espressobønner, som tilføjer en ny dyb og rig smagsdimension.

Ingredienser:

- 4 cl. Tanqueuray London Dry Gin
- 6 cl. BOLD Zero Iced Espresso
- 1,5 cl. Sukkersirup
- 9 cl. Indian Tonic
- Garnish: En Citronske

Fremgangsmåde:

1. Bland Tanqueuray, BOLD Zero og sukkersirup i et Gin & Tonic-glas.
2. Tilføj herefter isterninger.
3. Tilsæt Indian Tonic og rør forsigtigt rundt i cocktailen.
4. Placer en frisk citronske på kanten af glasset.

Hjemmelavet Sukkersirup:

Bring 2 dl vand og 300 g sukker til kog og rør til sukkeret er helt opløst.



Cherry 'n Cream

Utrolig smooth, cremet og helt igennem en lækker cocktailoplevelse, der til fulde griber og understreger rommens nuancer af honning og vanilje. Den frugtige kirsebærsirup bidrager med et syrligt modspil så du står tilbage med en sød, fyldig og opløftende drink. En servering, som vil imponere dine gæster hver gang.

Ingredienser:

- 4 cl. Ron Zacapa 23 Solera
- 4 cl. BOLD True Iced Espresso
- 3 cl. Kirsebærsirup
- 2 cl. Fløde
- Garnish: Et Par Hele Kirsebær

Fremgangsmåde:

1. Mix Ron Zacapa, BOLD Choco, kirsebærsirup og fløde i en shaker.
 2. Tilføj herefter is og shake grundigt indtil du hører isen er knust.
 3. Si herefter cocktailen i et Lowball-glas fyldt med isterninger.
 4. Pynt med et par søde røde hele kirsebær.
-



Spicy Coffee Margarita

En Ny Nordisk fortolkning af den festlige og friske Margarita. Her mødes en elegant, sprød og afrundet tequilasmag fra blå agave med et syrligt twist af havtorn og spicy ingefær. I kombination med den kraftfulde espresso står du her med en helt unik krydret smagsbombe af en cocktail – Arriba!

Ingredienser:

- 4 cl. Don Julio Tequila Blanco
- 4 cl. BOLD Zero Iced Espresso
- 4 cl. Havtornsirup
- 2 cl. Ingefærsirup
- Garnish: Havtornpulver

Fremgangsmåde:

1. Tilsæt Don Julio, BOLD Zero, havtornsirup og ingefærsirup i en shaker.
 2. Tilføj herefter is og ryst godt til i 10-15 sekunder.
 3. Herefter sies cocktailen i et Wide Coupe-glas.
-



Coffee Sour

Inspireret af de ikoniske sour cocktails er Coffee Sour en forfriskende version lavet med en balanceret, kompleks og sød rom. Her mødes fremtrædende kaffenoter med en frisk fornemmelse af syrlig citron og en mild afdæmpet eftersmag af banan, der både er uventet og velkommen på samme tid.

Ingredienser:

- 4 cl. Ron Zacapa 23 Solera
- 5 cl. BOLD True Iced Espresso
- 2 cl. Banansirup
- 1 stk. Citronskal
- Garnish: Fintskåret Citronskræl

Fremgangsmåde:

1. Bland Ron Zacapa, BOLD True, banansirup og citronskallen i en shaker.
 2. Tilføj herefter is og shake indtil der dannes let kondens på ydersiden af shakeren.
 3. Herefter åbnes shakeren og man kan med fordel bemærke citrondriften.
 4. Si cocktailen i et Lowball-glas.
 5. Pynt med én fintskåret citronskræl.
-





Tiki Tiki

Tiki Tikis smagsprofil er en harmonisk sød symfoni, hvor kompleks rom, bittersød mørk chokolade, intens kaffe og fyldig mandel spiller sammen. Citrusfrugterne tilføjer en forfriskende aromatisk syre, der skaber en dynamisk smagsoplevelse. En cocktail du med garanti ikke glemmer foreløbigt.

Ingredienser:

- 4 cl. Ron Zacapa 23 Solera
- 6 cl. BOLD Choco Iced Espresso
- 2 cl. Orgeat
- 2 cl. Citronsirup
- 1 cl. Appelsinsirup
- Garnish: Tørret appelsinskive og mynte

Fremgangsmåde:

1. Mix Ron Zacapa Rom, BOLD Choco Iced Espresso og sirupperne i en shaker.
 2. Tilsæt herefter is og ryst shakeren indtil den er kold udenpå.
 3. Herefter sies cocktailen i et Lowball-glas.
 4. Gavnildt garneret med en tørret appelsinskive og mynte.
-



Liquid Bounty

En ukompliceret festdrink, som både er let at gå til og ligeså at drikke. Med en vinderkombination af chokolade, kokos og en sød rom føres man straks langt bort til solrige tropedage, hvor tiden jages bort med kølige drinks og sommeraftenerne føles uendelige.



Ingredienser:

- 4 el. Captain Morgan Rom
- 9 el. BOLD Choco Iced Espresso
- 2 el. Kokossirup
- Garnish: Kokosflager

Fremgangsmåde:

1. Fyld et Highball-glas godt op med is.
 2. Tilsæt herefter Captain Morgan, BOLD Choco og kokossirup.
 3. Rør rundt i cocktailen.
 4. Pynt med tørrede kokosflager på toppen af cocktailen og flambér dem - hvis du tør.
-



Brave Dane

Opgrader din White Russian med et koffeinkick fra BOLD True Iced Espresso. Her får du en lettere version af den klassiske fløde- og kaffecocktail lavet med Smirnoff Vodka. Resultatet er en klassisk harmonisk servering, der kombinerer en mild og cremet oplevelse med smagfulde robuste espressonoter.

Ingredienser:

- 3 cl. Smirnoff Vodka
- 6 cl. BOLD True Iced Espresso
- 3 cl. Simple Sirup

Fremgangsmåde:

1. Bland Smirnoff Vodka og kaffelikør i et Lowball-glas.
 2. Tilsæt isterninger til glasset.
 3. Herefter tilsættes BOLD True.
 4. Rør rundt i cocktailen så den blandes jævnt.
-



