



BLANCHE DE NORMANDIE /
POMMEAU DE NORMANDIE
OPSKRIFTER PÅ COCKTAILS



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829

WWW.HJHANSEN-VIN.DK



Purple Wawe

20 ml Sirup Violette Monin
10 ml Rantcho lemon Monin
40 ml Blanche de Normandie

Rystes sammen og hældes i glas.



Red Night

15 ml Sirop de Mirabelle Monin
15 ml Liqueur de fraises (jordbær) Monin
10 ml Rantcho lemon Monin
30 ml Blanche de Normandie

Rystes sammen og hældes i glas



Mango Normandiet

20 ml Purée de Mangue Monin (mango)
10 ml Rantcho lemon Monin
10 ml Sirop de Grenadine Monin
30 ml Blanche de Normandie
Tilsæt en skefuld is

Blendes og hældes i glas



Nuit Blanche

1 skive appelsin skæres i stykker
20 ml Sirop de Vanille Monin
40 ml Blanche de Normandie

Ingredienserne blandes og hældes i et frostet glas.



Sunbed

½ kiwi i tern
30 ml Sirop de Kiwi Monin
40 ml Blanche de Normandie
80 ml Ginger Ale

Ingredienserne blandes med is og hældes i glas.



14-18

20 ml Sirop de Cassis Monin (solbær)
10 ml Rantcho lemon Monin
40 ml Blanche de Normandie

Rystes sammen og hældes i glas



Petite Pause

15 ml Sirop de Poiré Monin (pære)
10 ml Sauce Caramel Monin
20 ml fløde
20 ml pærejuice
30 ml Blanche de Normandie

Ingredienserne rystes sammen og hældes i glas



Blanche Colada

30 ml Sirop de Pina Colade Monin
80 ml ananasjuice
40 ml Blanche de Normandie
Tilsæt 1 skefuld is

Blendes og hældes i glas



Velours

10 ml Sirop de noisette Monin (nødde)
20 ml Purée de Framboise Monin (hindbær)
10 ml Rantcho lemon Monin
30 ml Blanche de Normandie
Tilsæt en skefuld is

Blendes og hældes i glas.



Green Woodpecker

20 ml Sirop de Kiwi Monin
10 ml Crème de Banane Monin
10 ml Rantcho lemon Monin
30 ml Blanche de Normandie

Rystes sammen og hældes i glas

The **WINE** ADVOCATE

**92 POINTS af Robert Parker
i The Wine Advocate:**

“Aldrig er jeg blevet så henrykt
over en “before drink” som denne.
Very highly recommended.”

Pommeau de Normandie Christian Drouin

Calvadoshuset blev grundlagt umiddelbart
efter 2. verdenskrig af Christian Drouin, der
havde sat sig for mål at ville fremstille verdens
absolut bedste calvados.

Pommeau de Normandie fik først i 1986 den
første officielle lovtekst for, hvordan produk-
tet skulle produceres – men man havde dog
produceret mange år før...

Pommeau de Normandie er en blend
af tre dele frisk cidre æblejuice og en
del Calvados. Appellationen kræver,
at man lagrer blenden 14 måneder
på egetræsfade. Christian Drouins
Pommeau har dog lagret mellem
3-4 år på egetræsfade, og æblerne
er også specielt udvalgt med hen-
blik på at give den perfekte smag
– ikke for sød, men heller ikke for
tung.



SERVERING:

Server Pommeau de Normandie i et tulipanformet
glas ved 8-10 grader før maden. Man kan også lave
en cocktail med champagne, mousserende vine eller
spiritus. Den er også ideel til mange desserter, med
sine søde æbletoner.

MADLAVNING:

- Mariner din ande fois gras med Pommeau en halv
time før bagning. Server den med æbler og et glas
køligt Pommeau Christian Drouin.
- Server varme skiver af æble bagt i smør med
vaniljeis og Pommeau.
- Overhæld Tarte Tatin med Pommeau karamel
og frisk cream.

DRINKS:

TOUT TOUQUES

- 3 cl. Christian Drouin Calvados Selection
eller Fine
- 2 cl. Pommeau Christian Drouin
- 2 cl. Benedictine
- 1 teskefuld frisk cream

NORMANDY

- 3 cl. Calvados Christian Drouin
- 3 cl. Pommeau Christian Drouin
- Toppes op med Champagne, sekt eller prosecco

POMMEAU ROYAL

- 4 cl. Pommeau Christian Drouin
- 3 cl. Cointreau
- 1 cl. lemon juice
- Toppes op med champagne, sekt eller prosecco

LE VRAI NORMAND

- 3 cl. Calvados Christian Drouin
- 2 cl. Pommeau
- 6 cl. Æblejuice
- 1 cl. Grenadine



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAET 1829

WWW.HJHANSEN-VIN.DK