



CHASE DISTILLERY



WWW.CHASEDISTILLERY.CO.UK

CACAO COOLER

40 ml Chase Marmalade Vodka
20 ml rig chokoladedrik
2 stænk orangebitter
Kanel (revet på toppen)

Ryst alle ingredienserne med is og si væden over i et afkølet glas.

Pynt med orangeskal og chokolade-slikkepind.

ENGLISH MARMALADE MULE

2 dele Chase Marmalade Vodka
5 dele ingefærøl
Enkelte stænk af bitter Limesaft

Blend ingredienserne sammen og hæld dem over is i et stort glas.

SIDEBAR MARMELADE MARTINI

En af Danmarks førende cocktailbarer, Sidebar i Aarhus, har fået deres cocktail med på Chase's hjemmeside som en af de allerbedste med Chase produkter. Vi deler den gerne med andre!

4 cl. Chase Marmelade Vodka
2 cl. Chase Rhubarb Liqueur
3 cl. friskpresset appelsinjuice
3 cl. friskpresset lemonjuice

Ingredienserne shakes, til de er iskolde. Serveres i et afkølet Martini glas, pyntet med et appelsin twist.

BRITISH BRAMBLE

6 friske brombær
10 friske blåbær
60 ml Williams Gin
30 ml friskpresset limesaft
15 ml Chase Raspberry Liqueurs
5-10 ml ren sukkerrørssirup i
blandingsforholdet 2:1 med hensyn
til sukker/ vand

Ryst de tre førstnævnte ingredienser med is og si væden over i et glas fyldt med knust is. Hæld likøren over i en tynd stråle, så man får en fornemmelse af "blødende" effekt i glasset. Serveres med korte sugerør.

BREAKFAST MARTINI

45 ml Chase Marmalade Vodka
30 ml pink grapefrugt juice
10 ml sukker
Prosecco el. anden mousserende vin

Ryst de tre førstnævnte ingredienser med is og hæld væsken i et afkølet glas. Top op med mousserende vin.

Williams
Elegant

Williams
RUBARB
FRUIT
GIN



CHASE'S CLOUDY LEMONADE

1 kop Chase Vodka
4 kopper vand
1 1/2 kop sukker
2 kviste frisk rosmarin,
plus mere til pynt
3/4 kop Chase Elderflower Liqueur
Lidt honning
Saft fra 7 Amalfi citroner
Citronstrimler til pynt.

Varm 1 kop vand, sukker og rosmarin-kviste op ved medium varme. Lad det koge 7 minutter. Tages af varmen, dækkes over og trækker 1 1/2 time.

Tilsæt honning, citronsaft og tre kopper vand. Fjern rosmarinkvistene. Si limonaden over i en kande, tilføj Chase Vodka og Likør og afkøl. Server pyntet med friske rosmarinkviste og citronstrimler.

MARMADUKE

1 teskefuld ingefær
70 ml Chase Marmalade Vodka
25 ml Chase Raspberry Liqueur
25 ml frisk citronsaft
25 ml mangopuré

Ryst alle ingredienserne sammen med is og si væsken over i et afkøles glas.

WE ARE TEA

1 1/2 del Chase Vodka
1 1/2 del friskpresset citronsaft
3/4 del ren sukkerrørssirup i blandingsforholdet 2:1 med hensyn til sukker/
vand
2 skud kold English Breakfast te

Ryst alle ingredienserne sammen med is og server i et højt glas.

HI FIVE

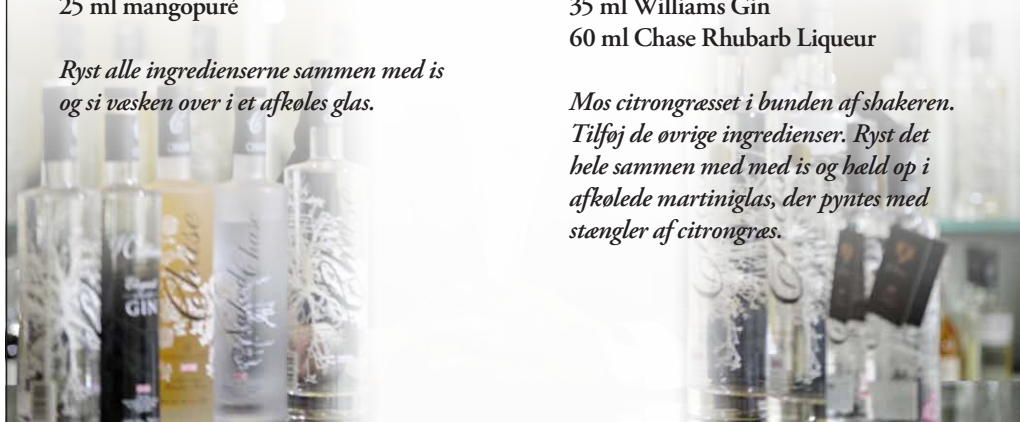
2 dele Marmalade Vodka
Friske jordbær
Friske brombær
1 del mousserende/ champagne

Mos frugten sammen, tilsat vodka og ryst det hele sammen med is. Serveres i et afkøles Martini-glas, toppet op med moussende vin.

RHUBARB & LEMONGRASS MARTINI

Et par centimeter citrongræs,
skåret i stykker
35 ml Williams Gin
60 ml Chase Rhubarb Liqueur

Mos citrongræsset i bunden af shakeren. Tilføj de øvrige ingredienser. Ryst det hele sammen med med is og hæld op i afkølede martiniglas, der pyntes med stængler af citrongræs.



KISS CHASE

50 ml Chase Vodka
25 ml Chase Elderflower Liqueur
50 ml frisk æblesaft

Ryst alle ingredienserne sammen med is og hæld væsken op i et afkolet Martini-glas. Pynt med en tynd skive af æble.

RHUBARB TRIANGLE

45ml Rhubarb Liqueur
40ml Williams Gin
10ml Pressed apple juice
8ml Dry Vermouth

Ryst alle ingredienserne sammen med is og hæld væsken op i et afkolet Martini-glas. Pynt med en tynd skive af æble.

*Riedelglas
Sortiment*



*Find
nærmeste
forhandler:*



FUNKY MARIA

50 ml Chase Gin
12,5 ml Chase Elderflower Liqueur
25 ml æblemost
3 cm rosmarinkvist
2 teskefulde Appelsin- og Ingefær-
marmelade
Et par stænk Grapefrugtbitter
1 tebrev med Citronte

Dyp tebrevet 30 sekunder i ginnen og pres dernæst brevet for al væske for at få mest muligt ud af gin og smagselementer. Hæld te-ginnen i shakeren med rosmarinkvisten og rør rundt. Tilføj de øvrige ingredienser, luk shakeren og ryst den frem og tilbage et par gange. Hæld det hele over i et stort højt glas. Top op med knust is og pynt med en rosmarinkvist, en skive æble og en rørepind (bombilla).

HONEY I'M HOME!

37,5 ml Chase Gin
12,5 ml Chase Elderflower Liqueur
20 ml limesaft
37,5 ml æblemost
2 teskefulde honning
Stykker af citrongræs

Bland citrongræs med gin og honning og tilføj de øvrige ingredienser. Shakes og sies over i et Martini-glas. Pynt med honningglaseret citrongræs.



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829