



The
Cocktail Chiefs

Garnering & Food pairing



Pornstar Martini

Garneer de Pornstar Martini

Maak de Pornstar Martini compleet met een halve passievrucht op de romige, vegan schuimlaag. Serveer een shotglaasje prosecco naast de cocktail. Dit geeft de cocktail een luxueuze levendigheid, zorgt voor een heerlijke bruis op de tong en neutraliseert de smaak.

Food pairing tips

- **Vers fruit:** De zoete en zurige smaken van vers fruit zoals mango, passievrucht en ananas vullen de fruitige tonen van de cocktail aan.
- **Zeevruchten:** Oesters of garnalen smaken goed bij de tropische smaken van de cocktail en zorgen voor een licht verfrissend contrast.
- **Zoute hapjes:** Gezouten noten of popcorn vormen een contrast met de zoetheid van de cocktail en zijn toch een mooi complementair paar.
- **Kaas:** Een milde kaas zoals brie of geitenkaas zorgt voor een romige, subtiële smaak die goed samengaat met de zoetheid van de cocktail.
- **Desserts:** Vanille-ijs of een licht, fruitig dessert zoals panna cotta biedt een verfrissend contrast met de zoete tonen van de echte vanille in de cocktail.
- **Pittig voedsel:** Pittig voedsel zoals de Thaise of Indiase keuken biedt een aanvullend smaakprofiel dat de frisse zure en zoete tonen van de cocktail in evenwicht brengt.

Cheers!

www.thecocktailchiefs.com



The
Cocktail Chiefs

Scan de QR code en ontdek
hoe je perfecte cocktail shaket



Wees een Chief, deel je cocktail!

 [@thecocktailchiefs](https://www.instagram.com/thecocktailchiefs)

Espresso Martini

Garneer de Espresso Martini

Maak de klassieke Espresso Martini cocktail compleet met 3 koffiebonen op de vegan schuimlaag of ga voor een unieke garnering en maak onze originele Cocktail Chiefs Espresso Martini cocktail af met een framboos op de rand van het glas.

Food pairing tips

- **Pure chocolade:** De bitterheid van pure chocolade gaat goed samen met de sterke koffiesmaak van de Espresso Martini.
- **Kaas:** Gerijpte kazen zoals Parmigiano-Reggiano of Pecorino Romano zorgen voor een scherp, zoutig contrast met de zoetheid die de framboos geeft aan onze Espresso Martini.
- **Charcuterie:** Zoute vleeswaren zoals prosciutto of salami werken goed bij de Espresso Martini.
- **Desserts:** Desserts met koffie- of chocoladesmaken zoals tiramisu, chocolademousse of chocoladetaart vullen de smaken van de Espresso Martini aan.
- **Noten:** Geroosterde noten zoals amandelen, hazelnoten of pecannoten zorgen voor een knapperige textuur en een nootachtige smaak die goed past bij de Espresso Martini.
- **Pittig eten:** Gekruid voedsel of jalapeno pepers kan een contrasterend smaakprofiel bieden dat de zoetheid van de framboos aanvult.

Cheers!

www.thecocktailchiefs.com



The
Cocktail Chiefs

Scan de QR code en ontdek
hoe je perfecte cocktail shaket



Wees een Chief, deel je cocktail!

 [@thecocktailchiefs](https://www.instagram.com/thecocktailchiefs)

Pearl Spring

Garneer de Pearl Spring

Deze originele Pearl Spring met echte lavendel kan perfect worden afgewerkt met een gedroogd limoenschijfje of een lavendeltakje.

Food pairing tips

- **Zeevruchten:** Zeevruchten zoals oesters of gegrilde garnalen werken goed samen met de frisheid van de cocktail en zorgen voor een licht en verrassend contrast.
- **Salades:** Een lichte salade met een citrus dressing, zoals een citroenvinaigrette, vult de smaken van de cocktail aan.
- **Gevogelte:** Kip of kalkoen gerechten met een lichte op citrus gebaseerde saus zijn een aanvullende combinatie.
- **Lichte pasta's:** Lichte pasta's zoals linguine met een citroenbotersaus of een romige pasta met citroen en paddenstoelen gaan goed samen met de Pearl Spring.
- **Tapas:** Kleine gerechten zoals crostini's met een citroen- en kruidenspread of gegrilde groenten met een dressing van citroen en olijfolie vormen een verfrissend contrast met de cocktail.
- **Kazen:** Kazen met een licht pittige smaak, zoals geitenkaas of feta, zijn een aanvulling op de complexiteit van de cocktail.
- Honing, vanille, bessen, rozemarijn, chocolade, munt en vijgen geven ook een mooie aanvullende smaakbeleving aan de bloemige geur van onze lavendel.

Cheers!

www.thecocktailchiefs.com



The
Cocktail Chiefs

Scan de QR code en ontdek
hoe je perfecte cocktail shaket



Wees een Chief, deel je cocktail!

 [@thecocktailchiefs](https://www.instagram.com/thecocktailchiefs)

Strawberry Pink

Garneer de Strawberry Pink

Deze fruitige Strawberry Pink met echte munt kan perfect worden afgewerkt met een gedroogd/vers schijfje aardbei of een takje verse munt op de vegan schuimlaag.

Food pairing tips

- **Vers fruit:** Verse bessen of citrusvruchten zoals sinaasappels of grapefruit vullen de fruitige smaken van de cocktail aan.
- **Salades:** Een lichte salade met aardbeien, munt en een citrus dressing past goed bij de cocktail.
- **Gegrild vlees:** Gegrild vlees zoals kip of varkensvlees met een fruitig glazuur of marinade is een aanvullende combinatie.
- **Kazen:** Kazen met een lichte en pittige smaak zoals geitenkaas of feta zorgen voor een complementaire pairing met de cocktail.
- **Voorgerechten:** Voorgerechten zoals bruschetta met een salsa van aardbeien en munt of crostini met geitenkaas en balsamico glazuur werken goed samen met de cocktail.
- **Desserts:** Lichte desserts zoals aardbeien shortcake of citroenrepen vullen de fruitige en verfrissende smaken van de cocktail aan.

Cheers!

www.thecocktailchiefs.com



The
Cocktail Chiefs

Scan de QR code en ontdek
hoe je perfecte cocktail shaket



Wees een Chief, deel je cocktail!

 [@thecocktailchiefs](https://www.instagram.com/thecocktailchiefs)