

## **Grand Hotel Saltsjöbaden serverar somriga Freixenet-drinkar som för tankarna till Medelhavet**

Nu checkar fyra nya svalkande proseccodrinkar in på Grand Hotel Saltsjöbaden, spritz-drinkar med en twist där Freixenet Prosecco D.O.C Organic förhöjer smakupplevelsen. Drinkarna serveras på Grand Hotel Saltsjöbadens nya terrass Nedre Verandan med storlagen vy över den glittrande Baggensfjärden.



Freixenet är en av världens största producenter av mousserande vin och presenterar nu tillsammans med Grand Hotel Saltsjöbaden fyra somriga spritz-drinkar där Freixenet Prosecco D.O.C Organic är nyckelingrediensen. De utsökta drinkrecepten är framtagna av Grand Hotel Saltsjöbadens barchef Sam March och serveras på hotellet från den 23 juni.

Drinkarna går under namnen Solsidan Spritz, Mr.Wallenberg, Grand Monte Carlo, och Virgin Berry. Fyra uppfriskande alternativ som för tankarna till medelhavet. Solsidan Spritz är lika läskande god som den är snygg på bild och har en härlig smak av citron. Som pricken över i:t garneras drinken med en kula citronsorbet som ger en intensiv fruktarom och ett uppfriskande dofttrus av citrus.

Mr. Wallenberg är en sofistikerad och mogen drink med karaktär. Finos bittra smak i kombination med den lite sötare proseccon är ett utmärkt alternativ för den som vill prova någonting nytt. Dess komplexa arom med inslag av oliver, citrus, nötter, rosmarin och apelsin passar utmärkt som aperitif och går väl ihop med salta snacks.

Grand Monte Carlo är en modern klassiker med en twist och ett måste på drinkmenyn. Den uppfriskande och lätt bärnstensfärgade drycken bär en söt bitterhet med smak av kola och kryddig örtarom. För den som önskar ett alkoholfritt alternativ är Virgin Berry ett givet val. En alkoholfri mojito som innehåller björnbärsirap vilket berikar smaken och går väl ihop med den syrliga limejuicen och friskheten från myntan.

-Vi skålar in sommaren tillsammans med Grand Hotel Saltsjöbaden. Ett anrikt hotell som vi är mycket

stolta över att representeras på. Inför invigningen av hotellets nya terrass Nedre Verandan presenterar vi dessa fyra utsökta och välkomponerade drinkar. Där vi får möjlighet att få visa upp vår eleganta Freixenet Prosecco D.O.C Organic, en frisk och fruktig prosecco som fulländar drinkarna och förhöjer hela smakupplevelsen, säger Bita Vesali, marknadschef på Henkell Freixenet Sverige AB.

**För den som vill testa på att göra drinkarna hemma finner du recept och tillvägagångssätt nedan.**

### **Solsidan Spritz**

Ingredienser:

- 50ml Limoncello di Capri
- 60ml Fever Tree Indian Tonic
- Mynta
- Sorbet (citron eller apelsin)
- 30 ml Freixenet Prosecco D.O.C Organic

### **Gör så här:**

Blanda Limoncello och Tonic Water i en shaker och tillsätt 4 till 6 myntablad som först rullas mellan händerna för att frigöra smakerna. Fyll shakern med is och skaka sedan försiktigt cirka 4 till 6 gånger. Detta för att inte kolsyran i Tonicen ska försvinna. Sila drycken i ett Bourgogneglas fyllt med is och toppa med Freixenet Prosecco D.O.C Organic. Avsluta slutligen med lite krossad is och garnera med mynta och en kula citrussorbet.

### **Mr. Wallenberg**

Ingredienser:

- 15ml Fino Inocente Sherry
- 30ml Campari (smaksatt med Rosmarin)
- 15ml sodavatten
- Apelsin
- Gröna oliver
- 30ml Freixenet Prosecco D.O.C Organic

### **Gör så här:**

Placera en stor isbit (5 cm x 5 cm) i ett lowballglas eller fyll glaset med vanlig is. Häll över Fino Inocente sherry och campari. Rör om i 10 sekunder. Tillsätt Freixenet Prosecco D.O.C Organic och toppa med sodavatten. Pressa ut oljorna från ett apelsinskal över glaset och placera två gröna oliver och skalen på en cocktailpinne. Placera slutligen detta som garnering ovanpå glaset.

### **Grand Monte Carlo**

Ingredienser:

- 50ml Amaro Montenegro
- 20ml Sodavatten

- Lime
- Rosmarinkvist
- 70ml Freixenet Prosecco D.O.C Organic

### **Gör så här:**

Fyll ett vitvinsglas med is. Häll över Amaro Montenegro följt av Freixenet Prosecco DOC och sodavatten. Garnera med en rosmarinkvist och en limeskiva.

### **Virgin Berry (alkoholfri)**

Ingredienser:

- 2 björnbär muddlade i botten av glaset
- 15ml Björnbärssirap
- 30ml Lime Juice
- 5-8 myntablåd
- Krossad is
- Sodavatten
- Freixenet Sparkling 0,0 %

### **Gör så här:**

Muddla björnbär i botten av ett pilsnerglass eller vanligt highballglas. Tillsätt lime, björnbärssirap och myntablåd. Fyll glaset med krossad is och blanda alla ingredienserna med en barsked. Tillsätt Freixenet Sparkling 0,0 % och sodavatten. Garnera med ett björnbär och myntablåd.

Björnbärssirap:

Rör ihop 4 dl björnbär, 1 dl socker och 0,5 dl vatten i en kastrull och låt sjuda i 10 minuter. Låt svalna och ställ därefter sirapen i kylskåpet i cirka 24 timmar. Sila slutligen genom ett kaffefilter i en förseglingsbar flaska