

Calvados Aperitif

2 cl Coeur du Breuil
2 cl Château du Breuil VSOP
pieni puristus sitruunamehua
10 cl tonievettä
appelsiinisiivu

Valmistus: Täytä lasi jäällä ja mittaa Breuilit lasiin ja purista sekaan pieni määrä sitruunamehua. Täytä lasi tonievedellä ja koristele appelsiinisiivulla.

Omenainen

2 cl Château du Breuil
2 cl Coeur du Breuil
2-3 pientä limelohkoa
10 cl ginger ale
mintunlehtiä

Valmistus: Laita lasiin limelohkot ja murskaa ne kevyesti. Täytä lasi jäällä ja mittaa joukkoon Breuilit. Täytä lasi ginger alella ja koristele mintunlehdillä.

Voit myös korvata Couer du Breuilin KWV Ginger Classique liköörillä inkiväärisen twistin saamiseksi.

Classic Calva

4cl Château du Breuil
10 cl ginger ale
limelohko

Valmistus: Mittaa lasiin Breuil. Purista kevyesti sormien välissä yksi limelohko ja pudota lohko Breuilin sekaan. Täytä lasi jäällä ja ginger alella. Koristele siivulla limenkuorta tai limesiivulla.

Omenaglögi

2 cl Château du Breuil
2 cl Couer du Breuil
kuumaa omenamehua
kuivattua omenaa ja/tai appelsiinia

Valmistus: Mittaa lasiin Breuilit ja täytä lasi kuumalla omenamehulla. Koristele kuivatulla omenalla tai appelsiinilla.

Voit myös käyttää omenamehun maustamiseen klassisia glögimausteita, kuten kanelia, neilikkaa ja tähtianista.

