UNION OF BELGIUM'S BARTENDERS

Member of the International Bartenders Association since 1961

Cocktails UBB - Spa 2022

BANANA BLISS

3,5 cl Crème de banane
3,5 cl Cognac

Décoration : néant
Verre : verre à cocktails
Élaboration : verre à mélange

BRANDY ALEXANDER

2 cl Crème fraiche
2 cl Crème de Cacao brun
5 cl Cognac

Décoration : néant
Verre : double verre à cocktails
Élaboration : shaker

BLACK RUSSIAN

2 cl Liqueur de café
5 cl Vodka

Décoration : néant
Verre : double Old Fashioned sur glace
Élaboration : direct

CLOVER CLUB

1,5 cl sirop de framboise
1,5 cl Jus de citron frais
2 cl Aquafaba / blanc d'œuf (option)
1 cl Vermouth dry
4,5 cl Gin

Décoration : framboises fraiches
Verre : verre à cocktails
Élaboration : shaker *

COSMOPOLITAN

1,5 cl Jus de citron frais
3 cl Jus de canneberge (cranberry)
1,5 cl Cointreau
3 cl Vodka

Décoration : zestes d'orange x 2
Verre : verre à cocktails
Élaboration : shaker

DAÏQUIRI

1 cl Sirop de sucre de canne
2 cl Jus de citron frais
4 cl Rhum blanc Cubain

Décoration : néant
Verre : verre à cocktails
Élaboration : shaker

DRY MARTINI

1 cl Vermouth dry
6 cl Gin

Décoration : Olive ou zestes de citron x 2
Verre : verre à cocktails
Élaboration : Verre à mélange

GRASSHOPPER

3 cl Crème fraiche
3 cl Crème de cacao blanc
3 cl Crème de menthe verte

Décoration : néant
Verre : double verre à cocktails
Élaboration : shaker

HEMINGWAY SPECIAL

1,5 cl Jus de citron vert frais
3 cl Jus de pamplemousse
1,5 cl Liqueur de Marasquin
6 cl Rhum blanc Cubain

Décoration : 1 cerise à l'eau de vie
Verre : double verre à cocktails
Élaboration : shaker

JACK ROSE

1 cl Sirop de grenadine
2 cl Jus de citron
4 cl Calvados

Décoration : néant
Verre : verre à cocktails
Élaboration : shaker

MANHATTAN

2 cl Vermouth italien
5 cl Rye whiskey
1 trait d'Angostura bitter

Décoration : 1 cerise à l'eau de vie
Verre : verre à cocktails
Élaboration : verre à mélange

MARGARITA

1 cl Jus de citron vert frais
2 cl Cointreau

4 cl Tequila

Décoration : verre ½ givré au sel fin
Verre : verre à cocktails
Élaboration : shaker

NÉGRONI

3 cl Vermouth italien
3 cl Bitter clair
3 cl Gin

Décoration : ½ tranche d'orange
Verre : double Old Fashioned sur glace
Élaboration : direct

PORTO FLIP

1 jaune d'œuf (équivalent 3 cl)
1 cuillère à café de sucre
4 cl Porto rouge
2 cl Cognac

Décoration : noix de muscade râpée
Verre : double verre à cocktails
Élaboration : shaker

OLD FASHIONED

1 Pierre de sucre
1 Trait d'eau pétillante
2 Traits Angostura bitter
5 cl Bourbon / Rye Whiskey

Décoration : bigarreaux marasquin x 2
½ tranche d'orange
zestes de citron x 2
Verre : double Old Fashioned sur glace
Élaboration : direct

ROSE

4 cl Vermouth dry
1 cl Cherry Brandy
2 cl Kirsch

Décoration : 1 cerise à l'eau de vie
Verre : verre à cocktails
Élaboration : verre à mélange

SIDE CAR

1 cl Jus de citron frais
2 cl Triple sec
4 cl Cognac

Décoration : néant
Verre : verre à cocktails
Élaboration : shaker

WHISKEY SOUR

2 cl Jus de citron frais
2 cl Sirop de sucre de canne
2 cl Aquafaba / blanc d'œuf (option)
5 cl Bourbon Whiskey
2 Traits d'Angostura bitter

Décoration : bigarreaux au marasquin x 2
zestes de citron x 2
Verre : verre à cocktails /
double Old Fashioned sur glace

Élaboration : shaker*

ROSEBERRY TINI

2 cl Purée de fruits rouges
1 cl Sirop de rose
2 cl Aquafaba
2,5 cl Jus de lime frais
6 cl Thé noir Rose & Vanille

Décoration : zeste de citron vert émincé
zeste de citron émincé
Verre : double verre à cocktails

Élaboration : shaker*

NB :
* Dry shake est autorisé pour tout cocktail comprenant des protéines.
Les cerises à l'eau de vie ne peuvent être utilisées sur les cocktails sans alcool.
Les bigarreaux au marasquin peuvent être utilisés sur tous les cocktails.

Recherche de candidats

van Melsen, Arnaud <arnaud.vanmelsen@radissonblu.com>
Lun 24-05-21 16:08
À : ecole.hotellerie.spa@hotmail.com <ecole.hotellerie.spa@hotmail.com>

Bonjour Monsieur Geron,

J'espère que vous allez bien.

Je suis à la recherche de plusieurs profils en cuisine ainsi qu'en salle.

Connaitriez-vous des étudiants qui terminent leurs études qui seraient intéressés par un poste dans notre hôtel ?

Cordialement,

Please consider the environment before printing this e-mail!
To discover our hotel's leaflet click here

Arnaud van Melsen
General Manager

Radisson BLU HOTELS & RESORTS

T: +32 87 79 21 41
F: +32 87 79 21 51
arnaud.vanmelsen@radissonblu.com
www.radissonblu.com/balmoralhotel-spa

Radisson Blu Balmoral Hotel, Spa
NV Exploitatiemaatschappij RSB, Pieter Breughellaan 1 – 9051 Gent

Find us on Facebook