

Cocktail Inspiration

Local Spirits 2024

15
*innovative
drinks
opskrifter*

Mindre
CO2
og
mere
lokalt

Tag
dit
menukort
til et nyt
niveau



Local Spirits 2024

Velkommen til Local Spirits – Cocktail katalog 2024, hvor vores passion for spiritus møder bæredygtighedens hjerte. Vi inviterer dig med på en rejse mod en grønnere fremtid og en mere meningsfuld nydelse af spiritus.

Innovation I Hver Dråbe

Vores intelligente ecoTOTE-system er ikke bare praktisk, det er også nøglen til at mindske affald og CO₂-udledning. Gennem vores partnerskab med ecoSPIRITS reducerer vi CO₂ med 60–90%. Local Spirits er mere end bare spiritus – det er en bevægelse mod en mere grøn og bæredygtig branche.

Cocktail Katalog: Inspiration Til Dine Projekter

For at dele vores passion og inspirere til forandring har vi skabt et eksklusivt cocktailkatalog. Her finder du innovative opskrifter og idéer til at implementere bæredygtige løsninger på din restaurant eller bar. Lad dig inspirere af vores innovative tilgang og skab unikke, miljøvenlige drikkeoplevelser.

Local Spirits: Oplev bæredygtig elegance, hvor hvert valg tæller. Vær med til at forme fremtiden af spiritusnydelse.



Blazing Berrys

Syrlig - Juicy - Sød

Ingredienser:

4 cl Los Arcos Agave - 3 cl Bad Dog Appelsin Likør - 3 cl BITE Brombær & Haskap - 2 cl citron juice - Top med Oh Deer Classic Tonic.

Garnish: Frisk Mynte.

Fremgangsmåde:

Kombiner alle ingredienser, udover tonic, i en shaker og shake hårdt med isterninger. Fine strain over i et glas med knuste isterninger.

Udstyr:

Shaker - Strainer - fine strainer.

Sværhedsgrad:



CO2 Besparelse ved Ecototes:

54,6 Gram CO2.

Sommerens V&T

Bitter - Let - Frugtig

Ingredienser:

5 cl Vermouth Terrazzo - 2 cl SOKA -

Top med Oh Deer Dry Tonic

Garnish: Røde ribs.

Fremgangsmåde:

Bygges i et glas med isterninger, afsluttes ved at røre blødt rundt med en barske.

Udstyr:

Muddler - Barske.

Sværhedsgrad:



CO2 Besparelse ved Ecototes:

Produkter endnu ikke tilgængelige på Ecototes.





Juicy Spritz

Sød – Frisk – Boblende

Ingredienser:

5 cl LSD Vodka – 3 cl BITE Rabarber & Pink Peber – 2 cl citron juice – 2 cl pink grape juice – Top med Oh Deer Pink Grape Soda.

Garnish: Frisk basilikum.

Fremgangsmåde:

Kombiner alle ingredienser, udover grape soda, og shake kort med isterninger og strain over i et glas med isterninger.

Udstyr:

Shaker – Strainer.

Sværhedsgrad:



CO2 Besparelse ved Ecototes:

54,6 Gram CO2.

Passion For Ginger

Syrlig - Spicy - Kompleks

Ingredienser:

4 cl LSD Vodka - 2 cl La Travesia Agave - 2 cl lime juice

3 cl BITE Passionfrugt & Oolong -

Top med Oh Deer Ginger Beer.

Garnish: Frisk mynte & passionsfrugt.

Fremgangsmåde:

Bygges i et glas med isterninger, afsluttes ved at røre blødt rundt med en barske.

Udstyr:

Barske.

Sværhedsgrad:



CO2 Besparelse ved Ecototes:

31,2 Gram CO2.





Sommer Spritz

Krydret – Frisk – Boblende

Ingredienser:

5 cl Vermouth Terrazzo – 2 cl Ellenor Hyldeblomstlikør –
3 cl citron juice – 1 cl sukker sirup – Top med Oh Deer
Classic Tonic.

Garnish: Frisk rosmarin & citron skal.

Fremgangsmåde:

Kombiner alle ingredienser, udover tonic, i et glas med isterninger. Top med Tonic og rør rundt.

Udstyr:

Barske.

Sværhedsgrad:



CO2 Besparelse ved Ecototes:

54,6 Gram CO2.

Lemon Says Sour

Rund - Syrlig - Dyb

Ingredienser:

5 cl Lemon Says Hello Limoncello - 2 cl LSD Gin -
3 cl citron juice - 3 cl BITE Passionsfrugt & Oolong -
æggehvide.

Garnish: Spiselig blomst.

Fremgangsmåde:

Kombiner alle ingredienser i en shaker, start med at dry shake, tilføj isterninger og shake igen. Strain/Fine strain over i et glas med eller uden isterninger.

Udstyr:

Shaker - Strainer - Fine strainer.

Sværhedsgrad:



CO2 Besparelse ved Ecototes:

54,6 Gram CO2.





Not So Classic Mojito

Syrlig – Frisk – Klassisk

Ingredienser:

5 cl Great Dane Rom – 2 cl Terrazzo Vermouth – 3 cl BITE Mojito Mint – frisk lime & mynte – top med danskvand.

Garnish: Frisk mynte.

Fremgangsmåde:

Muddles og bygges i glas med knust is, top med et splash danskvand.

Udstyr:

Muddler – Barske.

Sværhedsgrad:



CO2 Besparelse ved Ecototes:

54,6 Gram CO2.

La Babu

Læskende - Sød - Bitter

Ingredienser:

5 cl Michael Bitter - 2 cl lime juice -
top med rød sodavand.

Garnish: Lime båd.

Fremgangsmåde:

Bygges i et glas med isterninger, afsluttes ved at røre blødt rundt med en barske.

Udstyr:

Barske.

Sværhedsgrad:



CO2 Besparelse ved Ecototes:

39 Gram CO2.



ecoSPIRITS

Hos Local Spirits prioriterer vi bæredygtighed højt, og derfor bringer vi jer; **ecoSPIRITS** – en unik cirkulær løsning til levering af spiritus.

3 grunde til at vælge en ecoSPIRITS løsning:

1. Hver enhed kan genanvendes mindst 150 gange, hvilket svarer til at erstatte ca. 1000 almindelige glasflasker.
2. Spiritus i ecoTOTES sikrer en mere effektiv og pladsbesparende opbevaring hos jer.
3. ecoTOTES har en dokumenteret CO2-reduktion på 60–90% sammenlignet med levering af spiritus på flaske.





Chokolade Negroni

Bitter – Fyldig – Tung

Ingredienser:

3 cl LSD Gin – 3 cl Baya Baya Vermouth – 3 cl Mondino Amaro
– 1 cl creme de cacao.

Garnish: Røde ribs & chokolade.

Fremgangsmåde:

Bygges i et stirring glas, fyldes med isterninger og røres i cirka 20 sekunder. Straines over i et glas med isterninger.

Udstyr:

Barske – Stirring glas.

Sværhedsgrad:



CO2 Besparelse ved Ecototes:

23,4 Gram CO2.

Lemon Pie

Syrlig - Sød - Fyldig

Ingredienser:

4 cl LSD Vodka - 2 cl vanilje likør - 2 cl BITE Vanilje -
4 dråber oliven olie - 3 cl citron Juice - æggehvide

Garnish: Citron skal.

Fremgangsmåde:

Kombiner alle ingredienser i en shaker, start med at dry shake, tilføj isterninger og shake igen.
Strain/Fine strain over i et glas med eller uden isterninger.

Udstyr:

Shaker - Strainer - Finestrainer.

Sværhedsgrad:



CO2 Besparelse ved Ecototes:

31,2 Gram CO2.





Southern White Russian

Fed – Kraftig – Rund

Ingredienser:

3 cl Stauning Høst Whisky – 2 cl Bordiga Amaretto –

3 cl Bad Boy Kaffelikør – 4 cl Fløde

Garnish: Kakao pulver.

Fremgangsmåde:

Spiritus hældes over isterninger i et glas, til sidst shakes fløde, så det får lidt fasthed. Float fløde ned i glas, med en barske

Udstyr:

Barske.

Sværhedsgrad:



CO2 Besparelse ved Ecototes:

46,8 Gram CO2.

Skjern Mule

Syrlig - Spicy - Potent

Ingredienser:

4 cl Stauning Høst Whisky - 2 cl Ellenor Hyldeblomstlikør
- 2 cl lime juice - 1 cl sukker sirup -
Top med Oh Deer Ginger Beer.
Garnish: Lime både.

Fremgangsmåde:

Bygges i et glas med isterninger, afsluttes ved at røre blødt rundt med en barske.

Udstyr:

Barske.

Sværhedsgrad:



CO2 Besparelse ved Ecototes:

54,6 Gram CO2.





Basil Smash

Syrlig – Frisk – Potent

Ingredienser:

6 cl LSD Gin – 3 cl BITE Basilikum & Timur Bær – 3 cl lime juice – 4 dash Citron bitters – 4 basilikum blade.

Garnish: Frisk basilikum.

Fremgangsmåde:

Kombiner alle ingredienser i en shaker og shake hårdt med isterninger. Fine strain over i et glas med isterninger.

Udstyr:

Shaker – Strainer – fine strainer.

Sværhedsgrad:



CO2 Besparelse ved Ecototes:

46,8 Gram CO2.

Paloma Rosso

Syrlig - Balanceret - Bitter

Ingredienser:

5 cl Los Arcos Agave - 1,5 cl Michael Bitter - 2 cl lime juice -

Top med Oh Deer Grape Soda.

Garnish: Grapefrugt skiver.

Fremgangsmåde:

Bygges i et glas med isterninger.

Udstyr:

Barske.

Sværhedsgrad:



CO2 Besparelse ved Ecototes:

50,7 Gram CO2.





Nutty Old Fashioned

Rund - Fyldig - Tung

Ingredienser:

6 cl Great Dane Mørk Rom - 1 cl hasselnød likør -
1 cl brun farin sirup - 2 dash orange & aromatic bitters.
Garnish: Appelsin skal & spiselig blomst.

Fremgangsmåde:

Bygges i et stirring glas, fyldes med isterninger og røres i cirka 20 sekunder. Straines over i et glas med isterninger.

Udstyr:

Barske - Stirring glas.

Sværhedsgrad:



CO2 Besparelse ved Ecototes:

46,8 Gram CO2.

Alkoholfri Berry Sour

Syrlig – Kraftig – Cremet

Ingredienser:

5 cl Frederiksdal Kirsebær Saft – 3 cl citron juice –

3 cl BITE Hindbær, Jordbær & Buchu – æggehvite.

Garnish: Røde ribs.

Fremgangsmåde:

Kombiner alle ingredienser i en shaker, start med at dry shake, tilføj isterninger og shake igen.

Strain/Fine strain over i et glas med eller uden isterninger.

Udstyr:

Shaker – Strainer – Fine strainer.

Sværhedsgrad:



CO2 Besparelse ved Ecototes:

46,8 Gram CO2.





Dansk Alkoholfri Spritzer

Bitter – Kraftig – Syrlig

Ingredienser:

4 cl BITE Anaperitivo – 10 cl Kamilleblomst Alkoholfri Vin.

Garnish: Frisk mynte & citrus skiver.

Fremgangsmåde:

Bygges i et glas med isterninger.

Udstyr:

Barske.

Sværhedsgrad:



CO2 Besparelse ved Ecototes:

Produkter endnu ikke tilgængelige på Ecototes.
