

Varm Honungsrom

- Arehucas Honungsrom
- Vispad Grädde
- Kanel

Värm honungsrommen till ca 70°
Häll upp i glas tex snaps
eller glögg-glas. Toppa med
vispad grädde och ev. lite kanel



Guanche Tea

- 6cl Arehucas honungsrom
- citron
- myntablad
- hett te

Lägg i några citronskivor och
myntabladen i ett högt, värmetåligt
glas och muddla. Häll sedan på
honungsrommen och hett te.



Honungs Mojito

- 6cl Arehucas Honungsrom
- ½ lime
- färska myntablad
- sodavatten
- is

Lägg limeskivorna i ett högt glas. Lägg
därefter i den färska myntan, och
krossa alltsammans med en muddler.
Häll på honungsrommen, tillsätt
iskuber och fyll upp med sodavaten -
rör slutligen om och garnera med en
myntakvist.



Hallon Splash

- 5cl Arehucas honungsrom
- 1cl Cointreau
- hallon
- is

Mosa några hallon i ett whiskyglas.
Häll på honungsrom och Cointreau.
Fyll på med krossad is och rör om.
Toppa med hallon och lite extra is

Lemon Honey

- 6cl Arehucas Honungsrom
- ½ Citron
- Is

Fyll ett whiskyglas med is.
Häll över 6cl Honungsrom & saften
från en ½ pressad citron.
Rör om och garnera med en
citronskiva eller ett ringlat citronskal.



Milk & Honey

- 6cl Arehucas honungsrom
(alternativt 3cl honungsrom &
3cl Arehucas Caramel)
- 1dl mjölk
- is

Häll isbitar, mjölk och honungsrom i en
shaker. Shaka till det blir fluffigt.
Servera i högt glas.

