



GRAND MARNIER® is een blend van de mooiste cognacs en een essence van tropische sinaasappels, gemaakt volgens een zorgvuldig bewaard gebleven geheim, die de likeur haar unieke en ongeëvenaarde smaak geeft.

Met haar subtiele maar toch complexe aroma kan GRAND MARNIER® op verschillende manieren gedronken worden: puur, met ijs, in een longdrink of in een cocktail.

GRAND MARNIER® is de laatste jaren veelvuldig gebruikt in prijswinnende cocktails op het Wereldkampioenschap voor Bartenders. (bron: www.grand-marnier.com)

GRAND MARNIER® smaakt puur het lekkers in een cognacglas, gekoeld of met ijs.



GRAND MARNIER® - ORANGE

- 1/3 GRAND MARNIER®
- 2/3 Sinaasappelsap
- Schijfje sinaasappel

Schenk de GRAND MARNIER® in een longdrinkglas gevuld met ijsblokjes. Voeg de sinaasappelsap toe en maak het geheel af met een schijfje sinaasappel. Serveer direct.



GRAND MARNIER® - SOUR

- 5/8 GRAND MARNIER®
- 2/8 Citroensap
- 1/8 Suikerwater
- 1 Kers

Maak suikerwater door 4 eetlepels suiker op te lossen in 1 glas water. Vul een shaker met ijs en voeg daar GRAND MARNIER® citroensap en suikerwater aan toe. Shake en serveer in een tumblerglas met een kers erin. Serveer direct.



GRAND MARNIER® - TONIC

- 1/3 GRAND MARNIER®
- 2/3 Tonic
- Partje Limoen

Schenk de GRAND MARNIER® in een longdrinkglas gevuld met ijsblokjes. Doe er een partje limoen bij en vul aan met tonic. Serveer direct.



ORIGINAL FRECH COFEE

- 3/10 GRAND MARNIER®
- 7/10 Koffie
- Slagroom

Schenk op de suiker de GRAND MARNIER® en vervolgens de hete koffie. De licht geklopte room voorzichtig opschenken. Niet roeren en direct serveren.

Bron: [GRAND MARNIER®](#) & Yvonne

Zie ook [Wikipedia](#) voor meer informatie over Alexandre Marnier-Lapostolle de bedenker van **GRAND MARNIER®**