

Primož Mikelj

Skrbno izbrano za vsako priložnost.

COCKTAIL

RECIPE GUIDE



SVET PRIMOŽ MIKELJ
KOKTAJLOV



Že vrsto let z navdihom čiste narave ustvarjamo tradicionalne alkoholne pijače, ki jih odlikuje harmonija naravnih sadnih vonjev in okusov. Uporabljamo najboljšo vodo izpod Alp ter naravne in kakovostne surovine. Okusite tradicijo v moderni podobi pod blagovnama znamkama Primož Mikelj in MikeljSPIRITS.

Primož Mikelj

A close-up photograph of a hand holding a metallic, cylindrical cup. The cup is tilted, and its surface reflects the warm, yellowish light of the background. In the background, other people are visible, some holding up glasses, suggesting a social gathering or festival at night. The lighting is soft and focused on the cup, with a bokeh effect from the distant lights.

Primož Mikelj



Primož Mikelj

VILJAMOVKA
Hruškovo žganje



Naravno
hruškovo žganje

0,7 L

36% vol.



VILI SOUR

Before dinner

4,0 cl *Primož Mikelj* Viljamovke

2,0 cl *Primož Mikelj* Limonce

1,0 cl sladkornega sirupa

Koktajl Vili Sour iz Mikelj likerjev pripravimo v ročnem mešalniku in ga postrežemo v nizkem ali visokem martini kozarcu za koktajl, ter ga okrasimo z rezino sveže hruške.



Primož Mikelj

Primož Mikelj

LIMONCA

Limonin liker



100% en sok limon
v sadjevcu

Primož Mikelj



LEMON TONIC

Pop / Long drink

4,0 cl *Primož Mikelj* Limonce
Dolijemo Tonic Water

Primož Mikelj pop-drink pripravimo z ledom v kozarcu za dolge pijače. Okrasimo ga z rezino limone in koktajl češnjo.

Primož Mikelj

Primož Mikelj

SMREKOVEC

Smrekov liker



Zgoščen sok smrekovih vršičkov
z medom v sadjevcu

1 L

21% vol.



EXOTIC ALP

Frozen cocktail

2,0 cl vodke

2,0 cl *Primož Mikelj* Smrekovca

1,5 cl *Primož Mikelj* Limonce

1,5 cl bananinega likerja

0,5 cl sveže iztisnjenega limoninega soka

Ledeni koktajl iz *Primož Mikelj* likerjev pripravimo v električnem mešalniku in ga postrežemo v nizkem ali visokem martini kozarcu za koktajl. Okrasimo ga s smrekovo vejico.





FOXNER

Before dinner

3,0 cl vodke

2,0 cl vermuta Martini extra dry

1,5 cl Primož Mikelj Smrekovca

0,5 cl sirupa granatnega jabolka

Koktajl iz Primož Mikelj likerjev pripravimo v kozarcu za mešanje in ga postrežemo v nizkem ali visokem martini kozarcu za koktajl. Okrasimo ga tako, da na površino koktajla stisnemo eterična olja iz pomarančne lupine.

Primož Mikelj

Primož Mikelj

BOROVNIČEVEC
Borovničev liker



Zgoščen sok
compensed juice with



LILI BLUE

After dinner

1,5 cl vodke

1,5 cl Primož Mikelj Borovničevca

2,0 cl kokosovega likerja

2,0 cl tekoče smetane

Koktajl pripravimo v ročnem mešalniku in ga postrežemo v nizkem ali visokem martini kozarcu za koktajl. Okrasimo ga s cimetom in pomarančno lupino.





EL DIABLO

Pop / Long drink

4,0 cl *Primož Mikelj* Borovničevca
Dolijemo energijski napitek

El Diablo koktajl iz Primož Mikelj likerjev pripravimo z ledom v kozarcu za dolge pijače. Postrežemo ga z rezino limone v koktajlu.



Primož Mikelj

Primož Mikelj

MALINCA

Malinov liker



Zgoščen sok malin
in maline v sadjevcu

1L

20%



MALINO

S penečim vinom

3,0 cl *Primož Mikelj* Malince

5 svežih malin

Dolijemo dobro ohlajeno suho peneče vino

Koktajl Malino iz Primož Mikelj likerjev pripravimo z ledom v kozarcu za vino, ter ga okrasimo z vejico mete.





PALOMA FRESCA

S penečim vinom

2,5 cl ruma

2,0 cl Primož Mikelj Jagode

1,5 cl breskovega likerja

1,0 cl sveže iztisnjenega limoninega soka

Dolijemo dobro ohlajeno suho peneče vino

Paloma Fresca koktajl s Primož Mikelj jagodnim likerjem pripravimo v ročnem mešalniku in ga serviramo v kozarcu za peneče vino. Okrasimo ga s svežo jagodo.

Primož Mikelj

Primož Mikelj

JAGODA

Jagodni liker



Zgoščen sok gozdnih jagod
in jagode v sadjevcu

1L

20% vol.





EXTRA TIME

After dinner

2,0 cl gina

1,5 cl Primož Mikelj Jagode

1,5 cl bezgovega sirupa

1,5 cl ananasovega soka

Koktajl pripravimo v ročnem mešalniku in ga postrežemo v nizkem ali visokem martini kozarcu za koktajl. Okrasimo ga s sadjem.





JAGODNA BOVLA

12 cl *Primož Mikelj Jagode*

0,5 kg jagod

0,5 kg pomaranč

5,0 cl vaniljevega sirupa

1,5 l belega suhega vina

0,75 l penečega vina

Oprane sveže jagode in pomaranče narežemo na rezine in jih prelijemo s sirupom, likerjem in vinom. Vse skupaj dobro ohladimo in tik pred serviranjem dodamo dobro ohlajeno suho peneče vino. Po želji lahko dodamo tudi vaniljev sirup. Prepustite se zabavi in užitkom s Primož Mikelj Jagodno bovlo.

Naše pijače uporabljajo vrhunski barmani, ki koktajle ustvarjajo s posebno strastjo in odnosom do pitja.

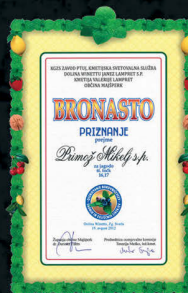
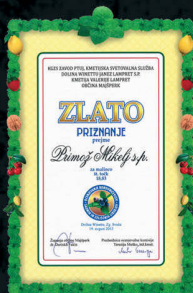


Recepte za naše koktajle je pripravil

EDIN HALAČEVIĆ

član DBS

vice prvak sveta v kategoriji
aperitivnih koktajlov na svetovnem
prvenstvu v Pekingu 2012



Nagrade in priznanja

ALPE-ADRIA (Avstrija), 2012: Smrekovec – zlato priznanje, Limonca – bronasto priznanje, Nacionalni zmagovalec med proizvajalci žganih pijač.

Priznanja v Sloveniji, 2012: Smrekovec – zlato priznanje, Limonca – zlato priznanje, Malinca – zlato priznanje, Jagoda – bronasto priznanje.

Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije, 2011: Borovničevci – zlato priznanje, Smrekovec – zlato priznanje, Malinca – srebrno priznanje, Limonca – bronasto priznanje, Viljamovka – bronasto priznanje.



Primož Mikelj likerji so odlični
tudi kot dodatek ali dekoracija
sladic.



Mikelj SPIRITS

Primož Mikelj

LIMONCA

Limonin liker



Žgoščen sok limon
in limone v sadjevcu

1L

21% vol.



Minister za zdravje opozarja:
Uživanje alkohola lahko škoduje zdravju!

Primož Mikelj

www.mikelj.si