



PAGO NEDERLAND

Bar & Table.

Van ontbijt tot cocktailuur.

Tien recepten en serveerideeën voor de horeca.



DE COLLECTIE

Ontbijt. Alcoholvrij.
Aperitief. Dessert.

Een goed moment.

Een goed gekozen glas maakt het moment compleet. Van het eerste ontbijt tot het laatste rondje op het terras.

10

recepten & serveerideeën

ONTBIJT & ALCOHOLVRIJ

De kunst van een goed begin	04
-----------------------------	----

Een frisse appel-spritz	05
-------------------------	----

Cranberry & rozemarijn fizz	06
-----------------------------	----

COCKTAILS

Campari Milano	07
----------------	----

Ananas daiquiri	08
-----------------	----

Mango margarita	09
-----------------	----

Bloody Mary, met Pago	10
-----------------------	----

DESSERT IN EEN GLAS

Pago Piña Colada	11
------------------	----

Aardbei & vanille	12
-------------------	----

Een glas Pago Sun	13
-------------------	----

03 Vóór de service / 14 Op de kaart / 15 Het assortiment

Goed voorbereid. Mooi geserveerd.

Kleine afspraken achter de bar zorgen voor herkenbare kwaliteit in ieder glas.



01 Begin bij het glas

Kies per recept één glas en controleer of er voldoende ruimte is voor ijs en garnering. Koel glazen voor korte cocktails vooraf.

02 Werk met vaste maten

Leg de huisreceptuur vast en meet vloeibare ingrediënten af. Proef nieuwe combinaties met de rum, limoen en siroop die uw team gebruikt.

03 Maak de laatste stap vers

Voeg bruiswater en mousserende wijn als laatste toe. Werk met vers ijs; maak dessertdranken met ijs pas vlak voor het uitserveren.

04 Maak de keuze duidelijk

Geef alcoholvrije opties een eigen plek op de kaart. Controleer ingrediënten en allergenen van ijs, sauzen en garnering.

01

PAGO SINAASAPPEL

Vertrouwd · fruitig · helder



OP DE KAART

Een verzorgd ontbijt, met PAGO Sinaasappel of Appel naast het glas.

De kunst van een goed begin

Een rustig gedekte tafel, goed brood en een gekoeld flesje PAGO. Soms zit gastvrijheid juist in de kleine dingen.

GLAS

Sapglas naast het flesje

MOMENT

Ontbijttafel · roomservice

INGREDIËNTEN

1 gekoeld flesje PAGO
Sinaasappel per gast

Een glas, servet en passend
ontbijtservies

Goed brood, boter en beleg
naar keuze

BEREIDING

- 01 Zet het glas en flesje samen op tafel of op de tray, met het etiket naar de gast.
- 02 Serveer naast het ontbijt en open het flesje pas bij het uitserveren.
- 03 Bied Appel aan als vertrouwd alternatief, of Mango als tropische keuze.

SERVEERTIP

Zet het glas pas klaar wanneer de tafel of tray gereed is.

02

PAGO APPEL

Licht · fris · bruisend



OP DE KAART

Pago appel-spritz - appel, bruiswater en verse citroen. Alcoholvrij.

Een frisse appel-spritz

Licht, fris en in een handomdraai geschonken. Een eenvoudige serve voor lunch, lounge of terras.

GLAS

Longdrinkglas · circa 300 ml

MOMENT

Lunch · terras

INGREDIËNTEN

100 ml Pago Appel

100 ml gekoeld bruiswater

Ijs en 1 schijfje citroen

BEREIDING

- 01 Vul een longdrinkglas met ijs en schenk de Pago Appel erbij.
- 02 Voeg het bruiswater vlak voor serveren toe en roer eenmaal voorzichtig.
- 03 Werk af met citroen en serveer direct.

SERVEERTIP

Gebruik ruim ijs en voeg het bruiswater als laatste toe.

03

PAGO CRANBERRY

Fruitig · citrus · kruidig



OP DE KAART

*Cranberry-rozemarijn fizz - cranberry, limoen en een kruidig accent.
Alcoholvrij.*

Cranberry & rozemarijn fizz

Cranberry, limoen en een subtiel aroma van rozemarijn: een verzorgde alcoholvrije serve.

GLAS

Longdrinkglas · circa 300 ml

MOMENT

Aperitief · lounge

INGREDIËNTEN

90 ml Pago Cranberry
15 ml vers limoensap
5 ml suikersiroop
60 ml gekoeld bruiswater
Ijs, rozemarijn en limoen

BEREIDING

- 01** Vul het glas met ijs. Voeg cranberry, limoensap en suikersiroop toe.
- 02** Voeg bruiswater als laatste toe en roer eenmaal voorzichtig.
- 03** Kneus een klein takje rozemarijn licht, garneer met rozemarijn en limoen.

SERVEERTIP

Gebruik een klein takje voor aroma; stamp de rozemarijn niet fijn.

04

PAGO CRANBERRY

Bitter · fruitig · bruisend



OP DE KAART

Campari Milano - Campari, Pago Cranberry, mousserende wijn en munt.

Campari Milano

Bitter, fruitig en bruisend. Een aperitief met Pago Cranberry uit Pago's Cocktails & More.

GLAS

Ruim wijnglas

MOMENT

Aperitief · terras

INGREDIËNTEN

40 ml Campari

80 ml mousserende wijn

Pago Cranberry naar smaak

Ijs en verse munt

BEREIDING

- 01 Vul een ruim wijnglas met ijs en schenk de Campari erbij.
- 02 Voeg mousserende wijn en Pago Cranberry naar smaak toe.
- 03 Roer voorzichtig en garneer met verse munt.

SERVEERTIP

Leg tijdens de menuvoorbereiding een vaste cranberrymaat vast.

05

PAGO ANANAS

Tropisch · citrus · fris



OP DE KAART

Ananas daiquiri - witte rum, Pago Ananas en verse limoen, ijskoud in een coupe.

Ananas daiquiri

Ananas, witte rum en verse limoen. Kort en koud geserveerd in een coupe.

GLAS

Gekoelde coupe · circa 200 ml

MOMENT

Voor het diner · hotelbar

INGREDIËNTEN

45 ml witte rum
60 ml Pago Ananas
20 ml vers limoensap
10 ml suikersiroop
Ijs en een dun schijfje limoen

BEREIDING

- 01 Koel de coupe en meet de vloeibare ingrediënten af in een shaker.
- 02 Vul met ijs en shake krachtig gedurende 10-15 seconden.
- 03 Dubbelzeef in de coupe, garneer met limoen en serveer meteen.

SERVEERTIP

Proef de verhouding met uw eigen rum en limoen voordat de cocktail op de kaart gaat.

06

PAGO MANGO

Tropisch · fris · citrus



OP DE KAART

Mango margarita - tequila, Pago Mango, triple sec en limoen. Met halve zoutrand.

Mango margarita

Zachte mango naast de frisse spanning van limoen en tequila, geschonken over ijs.

GLAS

Laag tumblerglas · circa 300 ml

MOMENT

Aperitief · terras

INGREDIËNTEN

40 ml blanco tequila

60 ml Pago Mango

20 ml vers limoensap

15 ml triple sec

Ijs, limoen en fijn zout

BEREIDING

- 01 Maak een halve zoutrand en vul het glas met vers ijs.
- 02 Shake tequila, mango, limoen en triple sec 10-15 seconden met ijs.
- 03 Zeef over vers ijs, garneer met limoen en serveer direct.

SERVEERTIP

Houd het zout aan de buitenkant van de rand en laat de helft vrij.

07

PAGO TOMAAT

Hartig · fris · pittig



OP DE KAART

Bloody Mary - Pago Tomaat, wodka, citroen en een pittige finishing touch.

Bloody Mary, met Pago

Een hartige klassieker. Pago Tomaat vormt de basis; citroen en smaakmakers geven de finishing touch.

GLAS

Highballglas · circa 350 ml

MOMENT

Brunch · hotelbar

INGREDIËNTEN

40 ml wodka

160 ml Pago Tomaat

10 ml vers citroensap

2 scheutjes Worcestershire
Sauce

2-3 scheutjes Tabasco Red

Peper, ijs en garnering

BEREIDING

- 01 Vul het glas met ijs en voeg wodka, citroen en smaakmakers toe.
- 02 Schenk de Pago Tomaat erbij en roer rustig door.
- 03 Proef, voeg peper toe en garneer naar keuze.

SERVEERTIP

Laat de wodka weg voor een Virgin Mary. Controleer allergenen van sauzen en garnering.

08

PAGO ANANAS

Tropisch · rond · romig



OP DE KAART

Pago Piña Colada - ananas met kokosijs en seizoensfruit. Alcoholvrij.

Pago Piña Colada

Tropische ananas en kokosijs in een royaal glas. Pago's dessertversie, zonder rum.

GLAS

Ruim dessertglas

MOMENT

Na de lunch · zomers dessert

INGREDIËNTEN

1 flesje Pago Ananas (200 ml)

2-3 bollen kokosijs

Seizoensfruit voor de garnering

BEREIDING

01 Schenk de Pago Ananas in een ruim glas.

02 Voeg het kokosijs toe.

03 Garneer met fruit en serveer meteen.

SERVEERTIP

Vermeld op de kaart dat dit de dessertversie met kokosijs is.

09

PAGO AARDBEI

Fruitig · zacht · romig

**OP DE KAART**

Aardbei & vanille - Pago Aardbei over vanille-ijs, afgewerkt met fruit.

Aardbei & vanille

Rijpe aardbei en zacht vanille-ijs. Een fruitige afsluiting van een lange lunch.

GLAS

Ruim dessertglas

MOMENT

Lunchafsluiting · terras

INGREDIËNTEN

1 flesje Pago Aardbei (200 ml)

2-3 bollen vanille-ijs

Aardbei of ander seizoensfruit

BEREIDING

- 01** Doe het vanille-ijs in een ruim glas.
- 02** Schenk de Pago Aardbei over het ijs.
- 03** Werk af met fruit en serveer direct.

SERVEERTIP

Serveer met een lange lepel en werk pas vlak voor het uitserveren af.

10

PAGO MANGO

Tropisch · zacht · romig



OP DE KAART

Pago Sun - zachte mango met vanille-ijs en een fruitige garnering.

Een glas Pago Sun

Zachte mango en vanille-ijs: een zonnige dessertserve uit Pago's receptenboek.

GLAS

Ruim dessertglas

MOMENT

Na de lunch · lounge

INGREDIËNTEN

1 flesje Pago Mango (200 ml)

2-3 bollen vanille-ijs

Seizoensfruit

BEREIDING

01 Schenk de Pago Mango in een ruim glas.

02 Voeg het vanille-ijs toe.

03 Garneer met vers fruit en serveer direct.

SERVEERTIP

Laat mango en vanille de hoofdrol spelen; een kleine garnering is genoeg.

Eén smaak. Meer momenten.

Een kleine, duidelijke selectie helpt het team en geeft gasten een echte keuze. Gebruik smaken op meerdere plekken zonder elk glas hetzelfde te maken.

UW HUISSELECTIE

Kies een ontbijtserve, twee alcoholvrije opties, twee cocktails en één dessertdrink. Start met de recepten die passen bij uw glaswerk en barvoorraad.

Proef. Leg vast. Serveer.

01 Ontbijt & brunch

Sinaasappel naast het ontbijt, Appel als alternatief. Tomaat vormt de hartige basis voor een Bloody Mary of Virgin Mary.

02 Lounge & terras

Appel-spritz voor licht en fris. Cranberry-rozemarijn fizz voor fruit en kruiden. Geef alcoholvrije keuzes dezelfde aandacht als cocktails.

03 Aperitief & dessert

Ananas werkt in een daiquiri én met kokosijs. Mango vormt de basis voor een margarita en voor Pago Sun met vanille-ijs.

Menuzinnen in dit boek zijn suggesties: pas ze aan uw eigen kaart aan. Recepten met alcohol zijn bedoeld voor volwassenen van 18 jaar en ouder.

Acht smaken. Eén herkenbaar flesje.

12 × 200 ml glazen flesjes per doos. Voor ontbijt, bar en dessertkaart.



Sinaasappel

121008

Ontbijt & brunch



Appel

121009

Puur & spritz



Mango

121010

Margarita & Pago Sun



Ananas

121007

Daiquiri & kokosijs



Aardbei

121011

Fruitige desserts



Cranberry

121030

Fizz & aperitief



Tomaat

121026

Bloody & Virgin Mary



Banaan

121029

Puur of met ananas



Mooi geschonken. Goed geregeld.

Ontdek het assortiment of vraag een zakelijk account aan bij Green Acres. Actuele prijzen en beschikbaarheid vindt u in uw klantaccount.

greenacrefoods.nl

18+ SCHENK VERANTWOORD



OVER DEZE COLLECTIE

Campari Milano, Pago Piña Colada, Aardbei & vanille en Pago Sun zijn bewerkingen uit Pago's Cocktails & More. De overige recepten, serveertips en menuteksten zijn suggesties van Green Acres.

Bron: Pago, Cocktails & More (Duitstalige uitgave)