

Het leuke aan kindercocktails is dat de kids kunnen meedrinken met de volwassenen in hun eigen glazen en dat de “feesteling” indien gewenst zelf de cocktails kan “shaken” (materiaal wordt meegegeven van To Cook .... Shaker, maatglasje etc ....)

Voor wie dat wil maak ik huisgemaakte “echte” geen plastic champagneglazen die ze achteraf mogen meenemen naar huis (in de hoop dat ze het feest overleven 😊)

Mogelijke cocktails zijn:

#### **Sinanas sunrise**

- 1 deel sinaasappelsap
- 1 deel ananassap
- Scheutje grenadine

#### **Tropical ananas**

- 1 deel sinaasappelsap
- 1 deel ananassap
- 0.5 deel kokosmelk

#### **Cranberry cocktail**

- 1 deel cranberrysap
- 1 deel kinderchampagne
- Paar verse frambozen

#### **Aardbei daiquiri**

- Puree van verse aardbeien (diepvries kan ook die zijn meteen koud)
- Beetje vers limoensap
- Kinderchampagne of bruiswater

#### **Limoen mojito**

- Limoensorbet
- Citroenlimonade
- Verse munt
- Rietsuiker

#### **(nep)champagnecocktail (kan als soort van punch in een grote bokaal (open of met een kraantje) op het buffet gestald worden**

- 1 deel gemberlimonade
- 1 deel ananassap
- 1.5 deel wit druivensap
- Diepvriesframbozen of blauwe bessen of cocktailkersen