



ART OF WEDDING *Drinkpook*

ZAPLANUJcie WASZE
WYJĄTKOWE WESELE

z nutą luksusu i smaku!



ART OF WEDDING

by Bohema

ZAPLANUJCIE WASZE WYJĄTKOWE WESELE

z nutą luksusu i smaku!

PRZEDSTAWIAMY PEŁNE KOLORÓW DRINKI,

*których łatwość przygotowania idzie
w parze z niebanalnym smakiem.*



Lista zakupów dla
organizatorów wesela:

1. Wódka Bohema
2. Likier Triple sec
3. Biały słodki wermut (bianco)
4. Aperol lub jego odpowiednik
5. Tonic
6. Napój imbirowy
7. Soki - jabłkowy, czarna porzeczka
8. Syrop malinowy
9. Syrop marakuja lub puree marakuja
10. Woda gazowana
11. Mięta
12. Cukier
13. Cytrusy



DRINKI: ŁATWE

Przedstawiamy cztery wyjątkowe koktajle, które zaskoczą Twoje podniebienie.

Odkryjcie eksplozję **Bohema Spritz**, rozkoszujcie się różowym czarem **Raspberry Collins** oraz oddajcie się żółtej pasji **Passionfruit Lemonade** i **Passionfruit Martini**.

To nie tylko drinki, to smakowe przeżycia, które dostarczą niezapomnianych chwil na Waszym wyjątkowym weselu.

 czas przygotowania:
około 1 min



DRINKI:
ŚREDNIOZAAWANSOWANE

W krótkim czasie przeniesiemy Was w magiczny świat Bohema, gdzie smakowe rytmy królują w drinkach takich jak **Bohema Fizz**, **Bohema Orchard** i **Bohema Cassis**.

Specjalnie na okazje takie jak Wasze wesele, przygotowaliśmy trzy niezwykle kompozycje, pełne soczystych cytrusów, delikatnych kwiatów i orzeźwiających nut. To właśnie one dodadzą Waszej uroczystości niezapomnianego smaku. Który koktajl będzie Waszym ulubionym?

 czas przygotowania:
około 2 min



DRINKI: TRUDNE

Przedstawiamy czterech graczy o niezwyklej kompozycjach: **Bohema Paloma**, **Bohema Cosmo**, **Bohema Swizzle** i **Bohema Southside**, które z pewnością zaskoczą Waszych gości na weselu.

Każdy o intrygującym kolorze i wyjątkowym smaku. Przygotowane przez barmanów receptury to połączenie słodkich uniesień, orzeźwienia i zaskakujących akcentów. Jesteśmy przekonani, że te wyjątkowe drinki dostarczą niezapomnianych doznań smakowych na Waszym weselu.

 czas przygotowania:
około 3-4 min

BOHEMA

Raspberry Collins



Składniki:

- Bohema
- Włoski bitter aperitivo (aperol, campari, luxardo)
- Tonik



Garnish:

cząstki pomarańczy,
oliwka



Szklanka:

niska



ok. 1 min.

Chcecie dodać odrobinę włoskiego uroku do Waszego wesela?

Bohema Spritz z pewnością zachwyci Waszych gości swoją lekkością i orzeźwiającym smakiem.

Koktajl składający się z wódki Bohema, włoskiego bitter aperitivo oraz delikatnego toniku, to prawdziwy majstersztyk smakowy. Kombinacja wyrazistych i zbalansowanych smaków, które zachwycą kubki smakowe Waszych gości. Dodatek w postaci świeżych cząstek pomarańczy i oliwki, nadaje koktajlowi nie tylko smak, ale i styl.

Bohema Spritz to esencja włoskiego aperitivo na Waszym weselu.



łatwy



trudny



1

Do szklanki Highball
wrzuć kostki lodu.



2

Wlej 50 ml wódki Bohema.



3

Dodaj sok z połowy cytryny.



4

Dodaj do tego 25 ml syropu
malinowego



5

Całość wypełnij wodą gazowaną.



6

Koktajl ozdób malinami i skórką
cytrynową.

BOHEMA

Passionfruit Lemonade



Składniki:

- Bohema
- Syrop Marakuja
- Sok z limonki
- Woda Gazowana



Garnish:

szczyt mięty, marakuja



Szklanka:

long



ok. 1 min.

Rozpocznijcie swoją przygodę małżeńską od oszałamiającego **Bohema Passionfruit Lemonade**, który doda energii i radości Waszemu weselnemu przyjęciu.

Bohema Passionfruit Lemonade to harmonijne połączenie wódki Bohema, intensywnego syropu marakuji i świeżego soku z limonki. To kolorowy i orzeźwiający koktajl, który idealnie wpasuje się w klimat przyjęcia. Jego wyrazisty smak zachwyci podniebienia Twoich gości, tworząc niepowtarzalne wrażenia.

Przygotowanie tego koktajlu jest niezwykle proste - czas na niezwykłą degustację!



łatwy



trudny



1

W szklance umieść kostki lodu
i wlej 50ml wdki Bohema



2

Dodaj sok z limonki.



3

Dodaj 25 ml syropu z marakui.



4

Dodaj wodę gazowaną,
do brzegu szklanki.



5

Wydłub pestki marakui do drinka.
Ozdób kawałkami świeżej marakui i gotowe!

BOHEMA

Passionfruit Martini



Składniki:

- Bohema
- Syrop Marakuja
- Sok z limonki



Garnish:

szczyt mięty,
skórka z cytryny



Szklanka:

Bohema koktajlówka



ok. 1 min.

Jeśli planujecie niezwykle wesele i pragniecie dodać mu niepowtarzalnej elegancji, **Bohema Passionfruit Martini** jest doskonałym wyborem.

To wyjątkowe połączenie wódki Bohema, aromatycznego syropu marakuji i świeżego soku z limonki. Ten koktajl jest nie tylko apetyczny, ale także harmonijny. Łączy w sobie słodką marakuję z kwaśną limonką.

Doskonale komponuje się z elegancką atmosferą spotkania wśród bliskich i przyjaciół. Świeży szczyt mięty oraz nuta skórki cytrynowej nadają mu niepowtarzalnego charakteru.



łatwy



trudny



1

Do shakera wrzuc kostki lodu.



2

Dodaj sok z połowy limonki
oraz syrop z z marakuiji.



3

Wlej 50 ml wódki Bohema.



4

Wymieszaj wszystko w shakerze



5

Przecedź do szklanki koktajlowej.



6

Ozdób szczytem mięty
i skórką cytryny.

BOHEMA

Spritz



Składniki:

- Bohema
- Włoski bitter aperitivo (aperol, campari, luxardo)
- Tonik



Garnish:

cząstki pomarańczy,
oliwka



Szklanka:

niska



ok. 1 min.

Chcecie dodać odrobinę włoskiego uroku do Waszego wesela?

Bohema Spritz z pewnością zachwyci Waszych gości swoją lekkością i orzeźwiającym smakiem. Koktajl składający się z wódki Bohema, włoskiego bitter aperitivo oraz delikatnego toniku, to prawdziwy majstersztyk smakowy. Kombinacja wyrazistych i zbalansowanych smaków, które zachwycą kubki smakowe Waszych gości. Dodatek w postaci świeżych cząstek pomarańczy i oliwki, nadaje koktajlowi nie tylko smak, ale i styl.

Bohema Spritz to esencja włoskiego aperitivo na Waszym weselu.



łatwy



trudny



1

Dodaj kostki lodu.



2

Przygotuj mieszankę:
50 ml wódki Bohema,
25 ml włoskiego bitter aperitivo
(aperol, campari lub luxardo),
75 ml toniku.



3

Upiecz koktajl świeżymi cząstkami
pomarańczy i oliwką, według własnego
uznania.

BOHEMA Fizz



Składniki:

- Wódka Bohema
- Biały wermut (słodki)
- Triple sec
- Sok z cytryny
- Soda cytrusowa (sprite/7 up)



Garnish:

skórka z pomarańczy,
częśćka cytryny



Szklanka:

highball



ok. 2 min.

Jeśli marzycie o koktajlu, który doda wyjątkowego smaku i elegancji Waszemu weselnemu przyjęciu, **Bohema Fizz** jest idealnym wyborem. To połączenie wódki Bohema, białego słodkiego wermutu, Triple Sec, soku z soczystej cytryny i delikatnej sody cytrusowej, które zaskoczy Waszych gości harmonią słodczy i orzeźwiającej kwasowości cytryny. Ozdobiony skórką pomarańczową i kawałkiem soczystej cytryny.

Bohema Fizz to nie tylko drink, to również element dekoracyjny Waszego wesela, który wniesie niepowtarzalny smak i elegancję.

łatwy  trudny





1

Do szklanki wrzucić kostki lodu.



2

50 ml wyrefinowanej wódki Bohema,
25 ml białego słodkiego wermutu,
15 ml aromatycznego Triple Sec



3

Dodaj sodę cytrusową (np. sprite/7 up),
aby dopełnić szklankę.



4

Udekoruj swój koktajl kawałkiem
pomarańczowej skórki i cytryną.

BOHEMA

Orchard



Składniki:

- Wódka Bohema
- Syrop z kwiatu bzu
- Sok jabłkowy
- Białe wino (preferowane sauvignon blanc)
- Sok z limonki



Garnish:

preferowany jadalne kwiaty, cząstki jabłka



Szklanka:

highball



ok. 2 min.

Bohema Orchard to propozycja dla par ceniących wyrafinowany smak. Wódka Bohema, biały wermut i kwaskowa limonka stworzą niezapomniany koktajl na Waszym weselu, o którym goście będą mówić głośno.

Połączenie wódki Bohema, delikatnego syropu z kwiatu bzu, soku jabłkowego, białego wina oraz odrobiny kwasu z limonki sprawia, że to naprawdę niepowtarzalny koktajl. Wyrafinowane jadalne kwiaty i soczyste kawałki jabłka stanowią wyjątkowy dodatek.

Bohema Orchard to niezwykle highball, który dostarczy niezapomnianych doznań smakowych wszystkim gościom.



łatwy



trudny



1

Do szklanki wrzucić kostki lodu.



2

Wlej 50 ml wódki Bohema.



3

Dodaj 25 ml syropu z kwiatu bzu.



4

Dodaj 75 ml soku jabłkowego



5

50 ml białego wina
(preferowane sauvignon blanc)



6

Udekoruj koktajl jadalnymi
kwiatami i kawałkami jabłka

BOHEMA

Cassis



Składniki:

- Wódka Bohema
- Sok z porzeczki
- Sok z Limonki
- Napój imbirowy (ginger beer lub ginger ale)



Garnish:

szczyt mięty,
cząstka limonki



Szklanka:

short



ok. 2 min.

Bohema Cassis to doskonały wybór dla par pragnących dodać odrobinę owocowej słodczy do swojego menu weselnego, podkreślając wyjątkowość tego dnia. Kompozycja koktajlu składa się z wódki Bohema, soczystego soku z porzeczki, kwaskowego soku z limonki oraz wyrazistego napoju imbirowego.

To połączenie owocowej słodczy i pikantnej nuty imbiru sprawia, że ten koktajl to prawdziwa eksplozja smaków. Finisz w postaci świeżej mięty i soczystej limonki, dodaje jeszcze więcej świeżości i charakteru. **Bohema Cassis** to nie tylko koktajl, to doświadczenie smaku.



łatwy



trudny



1

Do szklanki wrzucić kostki lodu.



2

Wlej 50 ml wódki Bohema.



3

Wyciśnij sok z połowy limonki.



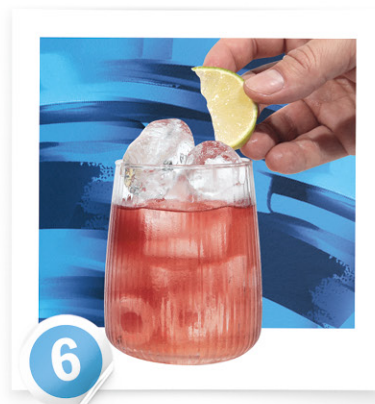
4

Dodaj 50 ml soku z porzeczki.



5

Na koniec dodaj 150 ml
orzeźwiającego napoju imbirowego
(ginger beer lub ginger ale)



6

Udekoruj całość miętą i limonką.

BOHEMA

Paloma



Składniki:

- Bohema
- Sok z limonki
- Sok z grejfruta
- Woda gazowana



Garnish:

cząstka grejfruta i crusta
z soli na połowę szklanki



Szklanka:

long



ok. 3-4 min.

Jeśli marzycie o orzeźwiającym drinku na weselu, **Bohema Paloma** z nutą soli na brzegu szklanki będzie strzałem w dziesiątkę.

Ten zaskakujący koktajl o subtelnej pomarańczowej barwie, łączy w sobie świeżość z wyrazistym smakiem. Harmonia soków z limonki i grejfruta, nadaje mu wyjątkową kwasowość i orzeźwienie, wyczuwalne już przy pierwszym łyku. Delikatna kompozycja z wodą gazowaną i subtelną nutą soli na brzegu szklanki, doskonale podkreśla wyjątkowy charakter tego koktajlu. **Bohema Paloma** to idealny wybór dla wszystkich par, które chcą zaskoczyć swoich gości.



łatwy



trudny



1

Natrzyj szklankę sokiem z limonki, przygotuj crusta z soli na połowę brzegu szklanki.



2

Napełnij szklankę lodem.



3

Wlej 50 ml wódki Bohema do szklanki.



4

Dodaj sok z połowy limonki (ok. 15 ml).



5

Wlej 100 ml soku z grejfruta do szklanki.



6

Uzupełnij koktajl gazowaną wodą do brzegu szklanki.



7

Delikatnie wymieszaj składniki.



8

Opal plasterek grejfruta i dodaj jako dekorację.

BOHEMA

Cosmo



Składniki:

- Bohema
- Triple Sec
- Sok żurawinowy
- Sok z limonki



Garnish:

plaster limonki



Szklanka:

Bohema koktajlówka



ok. 3-4 min.

Bohema Cosmo to drink pełen elegancji, który nada Waszemu weselu wyjątkowego charakteru. Jego różowy kolor i nuta cytrusowej świeżości będą doskonałym uzupełnieniem romantycznej atmosfery.

Bohema Cosmo to kwintesencja elegancji i smaku. Mieszanka wyjątkowej wódki Bohema, Triple Sec, soku żurawinowego i świeżego soku z limonki, tworzy niepowtarzalną symfonię smaków, którą docenią goście. To harmonia słodko-kwaskowego połączenia z nutą cytrusowej świeżości. Plaster figi jako dekoracja dodaje elegancji, czyniąc ten koktajl nieodłącznym elementem wyjątkowych chwil.



łatwy



trudny



1

Do shakera wrzuć kostki lodu.



2

Wlej 50 ml wódki Bohema.



3

Wlej 50 ml soku żurawinowego.



4

Wyciśnij sok z połowy limonki (ok. 15 ml) i dodaj do shakera.



5

Dodaj 25 ml Triple Sec.



6

Energicznie wstrząsaj, aby wszystkie składniki dokładnie się połączyły.



7

Przecedź do szklanki koktajlowej.



8

Ozdób go delikatnym plasterkiem limonki

BOHEMA

Swizzle



Składniki:

- Wódka Bohema
- Liście mięty
- Angostura
- Sok z limonki
- Syrop cukrowy
- Kruszony lub bardzo drobny lód



Garnish:

szczyt mięty, brązowy cukier, cząstka limonki



Szklanka:

Highball



ok. 3-4 min.

Szukacie wyjątkowych koktajli na swoje wesele? **Bohema Swizzle** z nutą świeżej mięty i limonki spełni Wasze oczekiwania i uczyni przyjęcie jeszcze bardziej niezapomnianym.

Ten oszałamiający Highball, to połączenie wódki Bohema, liści mięty, bitters Angostura, soku z limonki, syropu cukrowego i kruszonego lodu. Jego bogaty smak to harmonia mięty i limonki z delikatnym akcentem słodczy syropu. Przyozdobiony szczytem mięty, brązowym cukrem i kawałkiem cytrusa, to prawdziwa uczta dla zmysłów.

Bohema Swizzle to doskonały wybór na chwile pełne celebracji.



łatwy



trudny



1 W wysokiej szklance umieść kruszony lub bardzo drobny lód oraz liście mięty.



2 Skrop lód kilkoma kroplami bitters Angostura.



3 Do szklanki wlej 50 ml wódki Bohema.



4 Wyciśnij sok z połowy limonki.



5 Dopelnij smak koktajlu, dodając 15 ml syropu cukrowego.



6 Ozdób koktajl szczytem mięty, brązowym cukrem i kawałkiem limonki.

BOHEMA

Southside



Składniki:

- Bohema
- Liście mięty
- Angostura
- Sok z limonki
- Syrop cukrowy



Garnish:

szczyt mięty



Szklanka:

Bohema koktajlówka



ok. 3-4 min.

Bohema Southside to elegancki koktajl oparty na wódce Bohema, liściach mięty, bitters Angostura, soku z limonki i syropie cukrowym.

To wyrafinowany koktajl, w którym świeża mięta doskonale komponuje się z kwaskową nutą limonki, podkreślonej delikatną słodczą syropu cukrowego. Finalny akcent w postaci szczytu mięty nadaje niezwykłego uroku.

Jeśli pragniecie niezapomnianych drinków na weselu, **Bohema Southside** na pewno zachwyci Waszych gości i stworzy wyjątkową atmosferę na przyjęciu.



łatwy



trudny



1

Do shakera wrzuc kostki lodu.



2

Wlej 50 ml wódki Bohema.



3

Wyciśnij sok z połowy limonki i rozdrobnione liście mięty.



4

Dopełnij smak koktajlu, dodając 15 ml syropu cukrowego i kilka kropli angostury.



5

Wymieszaj zawartość.



6

Przecedź do szklanki koktajlowej.



7

Ozdób koktajl szczytem mięty, brązowym cukrem i kawałkiem limonki.



ZAPLANUJCIE WASZE WYJĄTKOWE WESELE

z nutą luksusu i smaku!

Bohema Vodka to polski produkt klasy super premium inspirowany recepturą z 1808 roku, opracowywany przez najlepszych, wysoko wyspecjalizowanych gorzelników i technologów.

Jej sekret to prosty skład: czysta woda i najlepsze spirytusy zbożowe z surowców wyłącznie polskiego pochodzenia.

Unikalną czystość i łagodność smaku zawdzięcza pięciokrotnej destylacji oraz czterostopniowej filtracji węglowej, a także źródlanej wodzie z Beskidu Śląskiego. Woda ta pochodzi z głębinowych źródeł górskich i jest chroniona przed zanieczyszczeniami, co zapewnia jej wysoką jakość i czystość.

Nazwa **Bohema** nawiązuje do środowiska cyganerii artystycznej, którą cechowały kreatywność, swoboda bycia oraz tworzenia, celebrowanie dużych i małych sukcesów, dobrym towarzystwie, czas spędzany na wspólnych zabawach, spontaniczność w przeciwieństwie do konwenansów i sztywnej etykiety, awangardowe podejście do sztuki w opozycji do zastanych tradycji, radosny idealizm jako przeciwieństwo materializmu.



PRODUKT WYSOKIEJ
JAKOŚCI 2023





ART OF WEDDING

by Bohema

ART OF WEDDING

by Bohema

TREND SPIRITS SP. Z O. O.
ul. M. Foltyny 11, 26-600 RADOM

