

THE MOCKTAIL CLUB



EASY TO SERVE, EASY TO LOVE

De eerste Belgische ready to serve mocktails!

Met de juiste garnituur tover je in een handomdraai een feestelijke mocktail op tafel.

Van een heerlijk apero moment tot dessert, 8 unieke mocktails die je kan pairen met gerechten.

We werken enkel met verse & natuurlijke ingrediënten en gebruiken ongeraffineerde suikers voor een kwalitatieve mocktail zonder bewaarmiddelen.



APPLE & THYME

“Appelsap van oude Belgische laagstambomen geeft een volle en rijke smaak.”



Serveer deze mocktail met:

- ijsblokjes
- takje verse tijm
- limoenschijfje

Food pairing: vis & gevogelte
Zonder toegevoegde suikers

“ De bittere toets van roze pompelmoes scherpt de eetlust aan en is ideaal om je menu mee te starten. ”

GRAPEFRUIT & VANILLA



Serveer deze mocktail met:

- ijsblokjes
- roze peperbessen
- eetbaar bloemetje

Food pairing:
apero,
schaaldieren & witte vis

GREEN TEA & ORANGEBLOSSOM



Serveer deze mocktail met:
- ijsblokjes
- takje verse munt
- citroenschijfje

Food pairing: Midden-Oosterse gerechten, gevogelte & dessert

“Een zachte mocktail met Midden-Oosterse toets. Als primaire smaken worden groene thee van eerste pluk en oranjebloesem gebruikt.”

BASIL & ELDERFLOWER



Foodpairing: salades & lichte,
Italiaanse gerechten

Serveer deze mocktail met:
- ijsblokjes
- basilicumroosje
- limoenschijfje

“ Deze florale mocktail op basis van limoen,
basilicum en vlierbloesem brengt een
elegante balans tussen zoet en zuur. ”

RASPBERRY & LAVENDER

“ We produceren op kleine schaal om een premium kwaliteit te garanderen. ”

Serveer deze mocktail met:
- ijsblokjes
- citroenschijfje
- rozenblaadjes

Food pairing: chocolade & kaas





LEMONGRASS & CHILI

“ We werken enkel met verse en natuurlijke ingrediënten en gebruiken ongeraffineerde suikers voor een smaakvolle mocktail. ”

Serveer deze mocktail met:

- ijsblokjes
- limoenschijfje
- jalapeñoschijfjes

Food pairing: Aziatische gerechten & vis

BEETROOT & GINGER

“ Rode biet geeft deze mocktail een zachte aardse smaak. De combinatie met gember en limoen maakt het geheel krachtig en mooi in balans met een peperige afdronk. ”

Zonder toegevoegde suikers

Serveer deze mocktail met:

- ijsblokjes
- roze peperbessen
- limoenschijfje



Food pairing:
rauwe vis en rood vlees

RHURBARB & FENNEL

“ De zeldzame timut peper geeft een houtachtige smaak, met een verfrissende ondertoon van citroen. ”



Serveer deze mocktail met:

- ijsblokjes
- takje dille
- timut peper

Food pairing:
zeevruchten & zilte gerechten
dessert



“ Van A tot Z,
we hebben graag
de touwtjes in
handen.”

We hebben controle over elke
stap, van het citrus persen,
de productie, tot het verwerken
van jouw bestelling. Voor het
verpakken werken we samen met
een maatwerkbedrijf dat
tewerkstelling biedt aan mensen
met een beperking.





Twee zussen die houden van kwaliteit.

Wij zijn geen grote fan van frisdranken en willen we iets gezond, origineel en feestelijk brengen: een non-alcoholisch alternatief waar aandacht aan besteed wordt.

De mocktails worden in ons eigen atelier bereid met verse vruchten en kruiden. Wij werken uitsluitend met natuurlijke ingrediënten en ongeraffineerde suikers. Artificiële kleur & smaakstoffen en gekke E- nummers vind je in onze producten niet terug.

RETAIL



HORECA



EVENTS



www.themocktailclub.com