



MIAMÉE

MIAMÉE

PREMIUM DISTILLERY  
SINCE 1598  
**MIAMÉE**  
ROUGE  
LIQUEUR  
15% VOL

PREMIUM DISTILLERY  
SINCE 1598  
**MIAMÉE**  
ORANGE  
LIQUEUR  
15% VOL

MIX MÉE! MIAMÉE | PROSECCO | SODA

MIX MÉE! MIAMÉE | P



PREMIUM DISTILLERY  
SINCE 1598

**MIAMÉE**  
LIQUEUR

MIX MÉE!  
1/3 MIAMÉE  
2/3 FREIXENET

DRINKS &  
REZEPTE



## DER MOMENT.

In einem kleinen Moment der großen Geschichte Europas wurde 1598 in Danzig von Ambrosien Vermöllen eine Likörfabrik gegründet, die später unter dem Namen „Der Lachs“ zu Weltruhm gelangte.

Feinste Liköre, hergestellt in einem spitzgiebeligen Bürgerhaus mit einem Symbol statt einer Hausnummer über der Eingangstür – einem in Stein gehauenen Lachs.

Viele gekrönte Häupter, Dichter und Denker haben seit damals die Liköre getrunken, so auch Katharina die Große von Russland.

Sie liebte für die besonderen Momente vor allem das Original Danziger Goldwasser, einen Likör mit hauchdünnen 22-karätigen Goldblättchen.

Diese Goldblättchen veredeln mit ihrem feinen Goldschimmer nun auch MIAMÉE, den leichten sommerlichen Likör in zwei fruchtigen Sorten in einer zauberhaften Flasche.

**DENN MANCHMAL DEUTET ER  
SICH GANZ LEISE AN UND SCHICKT  
SEINEN GOLDENEN SCHIMMER  
VORAUSS. ABER MANCHMAL KOMMT  
ER AUCH MIT EINEM STRAHLENDEN  
FUNKELN GANZ PLÖTZLICH DAHER  
– DER MOMENT, DEIN MOMENT,  
UNSER MOMENT.**

Dann genieße diesen Moment ganz unbeschwert und mixe, wie es dir gefällt! Herrlich fruchtige Drinks mit MIAMÉE und Sekt, Prosecco, Weißwein oder als leichtere Variante mit leckeren Fruchtschorlen.

MIAMÉE ist der passende Drink für die täglichen Momente voller Lebensfreude. Zu Hause oder im Freien, alleine oder mit Freunden, leger oder klassisch – MIAMÉE passt zu jedem Moment.

**Lass also deinen Moment erstrahlen und mache ihn zu etwas ganz Besonderem mit MIAMÉE ORANGE und MIAMÉE ROUGE.**



# MIX MÉE!

REZEPTE MIT  
MIAMÉE ORANGE

Unsere leckeren Rezepte  
für euch zum Nachmixen!  
Einfach, unkompliziert und  
mit Zutaten, die ihr bestimmt  
schon zu Hause habt.

## MÉE ORANGE

5 cl MIAMÉE ORANGE  
10 cl Freixenet  
(Carta Nevada Seco)  
2 cl Soda  
Limettenzeste\*  
Orangenzeste\*  
Eiswürfel

\*Zesten sind hauchdünne Streifen der  
Schale von z.B. Orangen oder Limetten.  
Zur Hilfe kannst du einen Zestenschnaider  
oder ein Schälmesser verwenden.



## MÉE ORANGE





---

## MÉE ZOÉ

---

5 cl MIAMÉE ORANGE  
15 cl Tonic Water  
Basilikum  
Eiswürfel

---

## MÉE JUSTINE

---

5 cl MIAMÉE ORANGE  
8 cl Ginger Ale  
4 cl Freixenet  
(Carta Nevada Seco)  
Weintrauben  
Limettenscheiben  
Eiswürfel



## MÉE CAROLIE

5 cl MIAMÉE ORANGE  
5 cl Freixenet  
(Carta Nevada Seco)  
5 cl weißer Eistee  
Limettenspalten  
Zitronenspalten  
Eiswürfel

## MÉE SOPHIE

5 cl MIAMÉE ORANGE  
15 cl Bionade  
Ingwer-Orange  
Minzblätter  
(geschnitten)  
Eiswürfel

## MÉE AMÉLIE

5 cl MIAMÉE ORANGE  
8 cl Freixenet  
(Carta Nevada Seco)  
8 cl Apfelsaft, klar  
Apfelspalten  
2 Minzblätter  
(geschnitten)  
Eiswürfel

## MÉE ORÉLIE

5 cl MIAMÉE ORANGE  
5 cl Freixenet  
(Carta Nevada Seco)  
Rosmarinzwig  
Orangenzeste  
(grob geschnitten)  
Eiswürfel

MIAMÉE ORANGE und die weiteren Zutaten des jeweiligen Rezeptes in das Glas auf Eiswürfel gießen und mit den dazugehörigen Früchten oder Kräutern dekorieren. Das Umrühren nicht vergessen, damit die Goldblättchen schön funkeln.



# MIX MÉE!

REZEPTE MIT  
MIAMÉE ROUGE



## MÉE ROUGE

5 cl MIAMÉE ROUGE  
10 cl Freixenet  
(Carta Nevada Seco)  
2 cl Soda  
Waldbeeren  
(in Vanillezucker  
geschwenkt)  
Limettenzeste  
Eiswürfel





MÉE  
JULIE

MÉE  
ROSALIE

MÉE  
SASSIE

MÉE  
THERESIE

## MÉE JULIE

5 cl MIAMÉE ROUGE  
15 cl Bionade Holunder  
Zitronenspalten  
Minzblätter  
Eiswürfel

## MÉE ROSALIE

5 cl MIAMÉE ROUGE  
5 cl Freixenet  
(Carta Nevada Seco)  
5 cl Rhabarbersaft, klar  
Johannisbeerstrang  
Eiswürfel

## MÉE SASSIE

5 cl MIAMÉE ROUGE  
15 cl Bionade Litschi  
Minzblätter  
Grapefruitzeste  
Eiswürfel

## MÉE THERESIE

5 cl MIAMÉE ROUGE  
4 cl Freixenet  
(Carta Nevada Seco)  
1–6 cl Tonic Water  
(je nach Belieben)  
Waldbeeren  
Heidelbeeren  
Eiswürfel

Die Zutaten des jeweiligen Rezeptes, MIAMÉE ROUGE und das Eis in ein Glas geben und mit den passenden Früchten oder Kräutern dekorieren. Damit die Goldblättchen in ihrem Glanz erstrahlen, das Umrühren nicht vergessen.



---

## MÉE CHLOÉ

---

5 cl MIAMÉE ROUGE  
5 cl Freixenet  
(Carta Nevada Seco)  
3 Gurkenscheiben  
Limettenzeste  
Eiswürfel

---

## MÉE BERELIE

---

5 cl MIAMÉE ROUGE  
10 cl Wild-Berry-  
Erfrischungsgetränk  
Himbeeren  
Eiswürfel





[www.MIAMÉE.de](http://www.MIAMÉE.de)

---

Hast du weitere Rezeptideen?  
Wir freuen uns auf deine Zusendung unter  
[info@miamee.de](mailto:info@miamee.de)

---



MIAMÉE unterstützt  
die Initiative

**Massvoll-**  
**geniessen.de**