

COCKTAILS & MOCKTAILS

PERFECT SODA SERVES

AMSTERDAM & ROTTERDAM





COLOFON

UITGEVER

THE COCA-COLA COMPANY

CONCEPT & ART

NOISE AMSTERDAM

FOTOGRAFIE

TONY PEREZ

MET DANK AAN

ISAAC ACADEMY

©2018 Finley is a registered trademark of the Coca-Cola Company. Finley Spritz: Niet-alcoholische frisdrank met bloedsinaasappelsap uit concentraat 5%. Finley Mojito: Niet-alcoholische frisdrank met vruchtensap uit concentraat 5% (limoen 4.5%, citroen 0,5%) en muntextract. ©2018 The Coca-Cola Company. All rights reserved. COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, COCA-COLA LIGHT, TASTE THE FEELING and the design of the CONTOUR BOTTLE are registered trademarks of The Coca-Cola Company. Fuze Tea is een drank met thee-extracten en vruchtensap uit concentraat, (met kruidenextract), met suikers en zoetstof, © 2018 FUZE TEA is a registered trademark of DP Beverages ©2018 Sprite is a registered trademark of the Coca-Cola Company. ©2018 MMJ, "Chaudfontaine" is a registered trademark of MMJ.

THE PERFECT SODA SERVED BY

HET AMSTERDAMSE PROEFLOKAAL



CARIBBEAN SPRITZ



CARIBBEAN SPRITZ

BENODIGDHEDEN

SODA'S & STILLS	Finley Spritz 30ml Vers grapefruitsap 25ml Ginger beer 10ml Suikersiroop
SPIRITS	35ml Union 55 Rum 2 scheutjes Angostura kruidenbitter
GARNERING	1 Grapefruitpartje 1 Twijg van rozemarijn Ijsblokjes
GLASWERK	Longdrinkglas
MATERIAAL	Cocktailshaker Cocktailzeef Twee rietjes

BEREIDING

Giet Union 55, ginger beer, grapefruitsap, het suikersiroop en twee scheutjes Angostura in de cocktailshaker en voeg 4 ijsblokjes toe. Shake het geheel 10 seconden. Vul het lege longdrinkglas glas 1/3 met ijsblokjes en cocktailzeef de mix zorgvuldig over het ijs. Stamp de overgebleven ijsblokjes klein tot gecrusht ijs. Schenk nu de Finley Spritz in en top het af met gecrusht ijs. Voeg de grapefruitpartjes en een twijg rozemarijn toe voor de ultieme Caribische twist.

THE PERFECT SODA SERVED BY

PARTISAN



RUM COCO



RUM COCO

BENODIGDHEDEN

SODA'S & STILLS	20cl Coca-Cola zero sugar 15ml Monin Coco Siroop 10ml Limoensap
SPIRITS	25ml Witte rum 25ml Donkere rum
GARNERING	1 Wiel limoen 1 Ananasblaadje 1Jsblokjes
GLASWERK	Rumglas
MATERIAAL	Cocktailshaker Cocktailzeef

BEREIDING

Giet de witte rum, donkere rum, Monin Coco siroop, het limoensap samen met 4 ijsblokjes in de cocktailshaker. Shake alles snel en krachtig door elkaar. Pak het rumglas en vul de bodem met ijsblokjes. Cocktailzeef de mix in het glas en voeg Coca-Cola zero sugar toe aan de mix. Snijd een wiel van limoen en een stukje ananasblad voor een verfrissende garnering van de cocktail.

Een stoere cocktail met een Caribische twist.

THE PERFECT SODA SERVED BY

CAFÉ DE PARIS



FRENCH MOJITO



FRENCH MOJITO

BENODIGDHEDEN

SODA'S & STILLS	Finley Mojito
GARNERING	4 Limoenpartjes 12 Verse muntblaadjes Takje verse munt Ijsblokjes
GLASWERK	Longdrinkglas
MATERIAAL	Rietjes

BEREIDING

Vul het glas voor de helft vol met ijsblokjes. Stamp de overige ijsblokjes klein en dek het glas tot 3/4 af met gecrusht ijs. Voeg verse muntblaadjes, limoenpartjes en een scheut Finley Mojito toe. Maak af met gecrusht ijs en schenk de rest van de Finley Mojito erin. Garneer de mocktail met een takje verse munt, een limoenpartje en twee rietjes. Et voilà!

THE PERFECT SODA SERVED BY

PANACHE



ALMOND SPRITZ



ALMOND SPRITZ

BENODIGDHEDEN

SODA'S & STILLS	Finley Spritz 15ml limoensap
SPIRITS	50ml Rye whiskey 20ml Monin Orgeat 2 scheutjes Angostura kruidenbitter
GARNERING	1 wiel van limoen Takje verse munt Ijsblokjes
GLASWERK	Longdrinkglas
MATERIAAL	Cocktailshaker Twee rietjes

BEREIDING

Neem een cocktailshaker en schenk de Whiskey, Monin Orgeat, Dashes Angostura samen met 4 ijsblokjes erin. Shake het geheel 10 seconden. Vul de longdrink voor de helft met ijsblokjes en fijnzeef de mix in het glas. Stamp de overige ijsblokjes tot gecrusht ijs. Vul de top af met Finley Spritz en voeg gecrusht ijs toe. Om het geheel een verfrissende twist te geven, garneer je de cocktail met een wiel van limoen, een takje verse munt en serveer met twee rietjes.

THE PERFECT SODA SERVED BY

ZURICH



FİNLEY SPRITZ



FİNLEY SPRITZ

BENODIGDHEDEN

SODA'S & STILLS	Finley Spritz
GARNERING	1 Sinaasappelpartje Takje verse munt Ijsblokjes
GLASWERK	Robuust glas

BEREIDING

Vul het glas met de ijsblokjes en giet Finley Spritz over het ijs voor een licht bittere Italiaanse twist van bloedsinaasappel en Spritz-sinaasappelsmaak. Garneer het geheel met een takje verse munt en snijd een partje van sinaasappel. Kijk eens aan, een bloedmooie mocktail.

THE PERFECT SODA SERVED BY

RESTAURANT STEDELIJK



ARTEA



ARTEA

BENODIGDHEDEN

SODA'S & STILLS	20cl Fuze Tea Green Mango Chamomile 250ml grapefruitsap
SPIRITS	35ml gin
GARNERING	6 Halve grapefruit schijfjes Takje verse munt Ijsblokjes
GLASWERK	Longdrinkglas
MATERIAAL	Cocktaillepel

BEREIDING

Neem een longdrinkglas met ijs en schenk gin, grapefruitsap en Fuze Tea Mango Chamomile erin. Roer dan voorzichtig met een cocktaillepel door het glas heen. Garneer je cocktail met schijfjes grapefruit en een takje verse munt. Een kunstwerk van een cocktail.

THE PERFECT SODA SERVED BY

NEW YORK FILM ACADEMY CAFE



DAMRAK MAR-TEA-NI



DAMRAK MAR-TEA-NI

BENODIGDHEDEN

SODA'S & STILLS	25ml Fuze Tea Sparkling Black Tea
SPIRITS	35ml Jack Daniels Whiskey
GARNERING	1/2 Losgeklopt eiwit 1/2 Passievrucht Takje verse munt 1 Sinaasappelpartje IJsblokjes
GLASWERK	Champagne Coupe
MATERIAAL	Cocktailshaker Cocktailzeef

BEREIDING

Vul de cocktailshaker met Jack Daniels Whiskey, Fuze Tea Sparkle Black Tea en ijs. Split het ei boven de shaker en vang het eigeel op in de eischaal. Shake het met ijs en cocktailzeef het in het champagneglas. Geef de cocktail een subtiel verfrissende twist met een halve passievrucht en een takje verse munt. Zet de passievrucht met een snede aan de rand van je glas, of laat het mooi in het glas glijden. Een cocktail voor de echte fijnproever.

THE PERFECT SODA SERVED BY

DE BAJES



ZERO TOLERANCE



ZERO TOLERANCE

BENODIGDHEDEN

SODA'S & STILLS	Coca-Cola zero sugar 20ml Citroensap 10ml Suikersiroop
SPIRITS	10ml Vodka 10ml Gin 10ml Rum 10ml Tequila 10ml Triple Sec
GARNERING	1 Limoenschijfje Takje verse munt 1Jsblokjes
GLASWERK	Longdrinkglas
MATERIAAL	Cocktailshaker Cocktailzeef 1 rietje

BEREIDING

Schenk de vodka, gin, rum, tequila, triple sec, het citroensap en suikersiroop in een cocktailshaker en doe er wat ijsblokjes bij. Shake alles snel en krachtig door elkaar. Giet de mix door fijne zeef in een longdrinkglas, dat voor de helft gevuld is met ijsblokjes. Top het drankje af met Coca-Cola zero sugar. Garneer met een takje munt en een limoenschijfje.

THE PERFECT SODA SERVED BY

MARKET 33



PINKY PROMISE



PINKY PROMISE

BENODIGDHEDEN

SODA'S & STILLS	150 ml Fuze Tea Green Mango Chamomile
SPIRITS	40 ml Gordon's Pink gin 20 ml Cava
GARNERING	3 tot 4 Frambozen Takje verse munt Ijsblokjes
GLASWERK	Ballonglas
MATERIAAL	1 rietje van bamboe

BEREIDING

Vul het ballonglas met ijs. Doe er Gordon's Pink Gin en Cava bij. Vul aan met Fuze Tea Green Mango Chamomile. De gin geeft je cocktail een mooie roze kleur en de Fuze Tea zorgt voor de verfrissende twist met mango thee-extract. Roer het geheel voorzichtig. Garneer de cocktail met 3 tot 4 frambozen en een takje verse munt. Geef je cocktail een natuurlijke touch met een rietje van bamboe.

THE PERFECT SODA SERVED BY

GRAND CAFÉ LOKAAL



LOCAL G&TEA



LOCAL G&TEA

BENODIGDHEDEN

SODA'S & STILLS	Fuze Tea Green Tea
SPIRITS	35ml Damrak Gin
GARNERING	1 Citroenpartje Takje verse munt 1Jsblokjes
GLASWERK	Longdrinkglas

BEREIDING

Vul het longdrinkglas tot 3/4 vol met ijsblokjes. Schenk Damrak Gin over het ijs voor een uitgesproken citrusmaak. Doe vervolgens de Fuze Tea Green Tea erbij. Maak van de overige ijsblokjes gecrusht ijs. Voeg gecrusht ijs toe om vervolgens de cocktail te garneren met een citroenpartje en een takje verse munt. Lokale eenvoud met een uitgesproken twist.

THE PERFECT SODA SERVED BY

JINSO



JIANG



JIANG

BENODIGDHEDEN

SODA'S & STILLS	Finley Spritz Chaudfontaine Rood 10ml gembersiroop 10ml citroensap
GARNERING	1 sinaasappelpartje Ijsblokjes
GLASWERK	Longdrinkglas
MATERIAAL	Twee rietjes

BEREIDING

De cocktail schenkt je in een longdrinkglas volledig gevuld met ijsblokjes. Schenk de gembersiroop, het citroensap en Finley Spritz uit over het ijs. Vul het glas tot de top aan met Chaudfontaine Rood. De cocktail kan gegarneerd worden met een kunstzinnige creatie van een sinaasappelpartje tezamen met 2 rietjes.

THE PERFECT SODA SERVED BY

DE KLEINE VALK



FINLEY FALCON



FİNLEY FALCON

BENODIGDHEDEN

SODA'S & STILLS	Finley Mojito
SPIRITS	Cava
GARNERING	3 Citroenpartjes 3 Limoepartjes 12 Verse muntblaadjes
GLASWERK	Ananasglas of longdrinkglas
MATERIAAL	Cocktailshaker Cocktailzeef

BEREIDING

Vul het ananasglas met de ijsblokjes, verse muntblaadjes en de citroen- en limoenpartjes. Schenk daar ongeveer 1/2 tot 3/4 Finley Mojito in om de verfrissende smaak van citroen, limoen en verse munt te versterken. Voeg daarna Cava toe en roer voorzichtig. Geniet van een zachte cocktail met een frisse twist.

THE PERFECT SODA SERVED BY

VENSTER 33



NAKED DREAM



NAKED DREAM

BENODIGDHEDEN

SODA'S & STILLS	100 ml Fuze Tea Black Peach Hibiscus 50 ml Chaudfontaine Rood 10 ml Agavesiroop 10 ml Citroensap
SPIRITS	10 ml Ancho Reyes Chili likeur 50 ml Naked Chase Vodka
GARNERING	2 Vodka watermeloenpartjes 1 Eetbare bloem 10 Verse muntblaadjes
GLASWERK	Ballonglas

BEREIDING

Om deze legendarische cocktail te maken vul je het ballonglas met ijs. Giet Fuze Tea Black Peach Hibiscus, Chaudfontaine rood, agavesiroop, citroensap, Chili likeur en vodka over het ijs. Roer het geheel voorzichtig door. Voeg de eetbare bloem, de verse muntblaadjes en de vodka watermeloen toe aan de rand van het glas voor een paradijselijk karakter met lef.

OPTIONEEL – VODKA WATERMELOEN

Maak een diep gat in de watermeloen. Giet de vodka met een trechter in de meloen. Leg de meloen minimaal 1 dag in de koelkast. Snijd vlak voor het serveren in parten.

THE PERFECT SODA SERVED BY

LLOYD HOTEL



LLOYD SOUR



LLOYD SOUR

BENODIGDHEDEN

SODA'S & STILLS	Finley Spritz 20 ml Versgeperst citroensap
SPIRITS	30 ml Maker's Mark Bourbon Whiskey 20 ml Galliano
GARNERING	1 Sinaasappeltwist 1 Portie Granaatappelpitten 1 Bloem van Oost-Indische kers 1 plakje verse gember
GLASWERK	Hoog wijnglas
MATERIAAL	Cocktailshaker Cocktailzeef

BEREIDING

Giet de bourbon whiskey, Galliano, citroensap en gember in een shaker met ijsblokjes. Shake krachtig tot de cocktailshaker goed koud is. Maak van de overige ijsblokjes gecrusht ijs. Vul het wijnglas volledig met gecrusht ijs en voeg een eetlepel granaatappelpitten toe. Schenk de mix uit de cocktailshaker met een fijne zeef in het glas en top rustig af met Finley Spritz. Met de garnering van een Bloem van de Oost-Indische kers en de sinaasappeltwist maak je deze cocktail een lust voor het oog.

THE PERFECT SODA SERVED BY

BAEK



STERKER DOOR SPRITE



STERKER DOOR SPRITE

BENODIGDHEDEN

SODA'S & STILLS	Sprite 25ml Appelsap 25ml Citroensap 15ml Suikersiroop
SPIRITS	35ml Gin Witbier
GARNERING	3 Plakjes verse gember 3 Appelschijfjes Ijsblokjes
GLASWERK	Longdrinkglas
MATERIAAL	Cocktailshaker Cocktailzeef

BEREIDING

Giet de gin, citroensap, suikersiroop en appelsap in de cocktailshaker. Voeg 4 ijsblokjes toe en shake het voor 10 seconden. Vul het longdrinkglas voor de helft met ijs en zeef de inhoud van de cocktailshaker in het glas. Top het af met 2/3 Sprite en 1/3 witbier. Voeg een paar gemberplakjes toe en garneer met een waaier van appelschijfjes.

THE PERFECT SODA SERVED BY

BY JARMUSCH



JIM'S POMEGRANATE SPRITZ



JIM'S POMEGRANATE SPRITZ

BENODIGDHEDEN

SODA'S & STILLS

Finley Spritz
Mandarijnsap

GARNERING

Granaatappelpitjes
Takje verse munt
Ijsblokjes

GLASWERK

Highball-glas

BEREIDING

Vul het glas volledig met ijsblokjes. Schenk 1/2 van het glas vol met mandarijnsap en top het af met Finley Spritz. Maak deze cocktail speciaal door het te garneren met granaatappelpitjes en een takje verse munt.

THE PERFECT SODA SERVED BY
DE HUISMEESTER



ROSY, MARRY ME!



ROSY, MARRY ME!

BENODIGDHEDEN

SODA'S & STILLS	Sprite 20ml Rozemarijn-Gembersiroop 15ml Limoensap
SPIRITS	40ml Bobby's Jenever 20ml Jim Beam Double Oak 2 Scheutjes Angostura Kruidenbitter
GARNERING	2 Wielen van limoen 1 Rozemarijntwijn 1Jsblokjes
GLASWERK	Longdrinkglas
MATERIAAL	Cocktailshaker Cocktailzeef

BEREIDING

Doe de jenever, double oak, angostura, de siroop en het limoensap in de cocktailshaker en shake het 10 seconden. Vul het longdrinkglas met een bodempje ijs. Zeef de inhoud van de cocktailshaker in het glas. Top nu de cocktail af met Sprite. Versterk de smaak door twee limoenwielen als garnering toe te voegen en maak het geheel af met een rozemarijntwijn. Daar zeg je toch geen 'nee' tegen?!

THE PERFECT SODA SERVED BY

HOLY SMOKE



SMOKEY BASTARD



SMOKEY BASTARD

BENODIGDHEDEN

SODA'S & STILLS	Fuze Tea Green Tea 35ml Appelsap 10ml Suikersiroop Sap van een halve limoen 3 scheutjes tabasco
SPIRITS	35ml Mezcal
GARNERING	3 Plakjes verse gember 1 Wiel van limoen 1 Rode peper 1Jsblokjes
GLASWERK	Longdrinkglas
MATERIAAL	Cocktailshaker Cocktailzeef

BEREIDING

Pers het sap van een halve limoen uit in de cocktailshaker. Voeg appelsap, suikersiroop, mezcal en drie scheutjes tabasco toe. Vul het longdrinkglas met een bodempje ijs. Shake de inhoud van de cocktailshaker 10 seconden en zeef het in het longdrinkglas. Maak de cocktail af met drie plakjes verse gember en garneer het glas met een wiel van limoen en een rode peper. Zoals The Mask zou zeggen: 'Smokin!'

THE PERFECT SODA SERVED BY

JAMIE OLIVER'S DINER



SPIKED POMEGRANATE & THYME ICED TEA



SPIKED POMEGRANATE & THYME ICED TEA

BENODIGDHEDEN

SODA'S & STILLS	Fuze Tea Sparkling Black Tea 15ml (Zelfgemaakte) Granaatappel-Tijmsiroop 15ml Citroensap
SPIRITS	35ml Spiced Rum of Vodka
GARNERING	Granaatappelpitjes 1 Rozemarijntwijn Ijsblokjes
GLASWERK	Longdrinkglas
MATERIAAL	Cocktailshaker Cocktailzeef

BEREIDING

Pak de cocktailshaker en voeg de spiced rum/ vodka, granaatappel-tijmsiroop, het citroensap en 3 scheutjes Fuze Tea toe. Vul de shaker met wat ijs en schud de mix 10 seconden. Vul een longdrinkglas met ijs en zeef de inhoud van de shaker in het glas. Top de cocktail af met Fuze Tea Sparkling Black Tea. Crush de overige ijsblokjes tot gecrushed ijs en voeg dit toe aan het glas. Garneer de cocktail met granaatappelpitjes en een rozemarijn twijgje.

THE PERFECT SODA SERVED BY

KAAT MOSSEL



KAAT'S MOJITO



KAAT'S MOJITO

BENODIGDHEDEN

SODA'S & STILLS	Finley Mojito
SPIRITS	35ml Rum
GARNERING	2 wielen van limoen Takje verse munt Ijsblokjes
GLASWERK	Wijn glas

BEREIDING

Vul het wijnglas volledig met ijsblokjes. Schenk de rum in het glas en top af met Finley Mojito. Om het een mojito-karakter te geven, voeg je twee wielen van limoen toe aan de rand van het glas en een takje verse munt.

THE PERFECT SODA SERVED BY

PRACHTIG



GIN SPRITZ



GIN SPRITZ

BENODIGDHEDEN

SODA'S & STILLS	Finley Spritz
SPIRITS	35ml Bombay Sapphire Gin
GARNERING	Takje verse munt Ijsblokjes
GLASWERK	Tumbler- of Whiskeyglas

BEREIDING

Vul het glas tot de rand met ijsblokjes. Schenk de Bombay Sapphire Gin eroverheen en top het af met Finley Spritz – voor de subtiel bittere Italiaanse twist van bloedsinaasappel. Garneer de cocktail met een takje verse munt. Simpel om te maken. Prachtig om te zien. Krachtig van smaak.

THE PERFECT SODA SERVED BY

DE WITH



DUCHESSA DE WITH



DUCHESSA DE WITH

BENODIGDHEDEN

SODA'S & STILLS	60ml Finley Spritz 20ml Rabarbersiroop
SPIRITS	20ml Bombay Gin 30ml Sweet Vermouth 50ml Aperol
GARNERING	Gedroogd schijfje grapefruit Sinaasappelzest Ijsblokjes
GLASWERK	Highball- of Wijnglas
MATERIAAL	Cocktailshaker Cocktailzeef

BEREIDING

Doe alle ingrediënten in de cocktailshaker en vul het aan met ijsblokjes. Shake het geheel 10 seconden. Zeef het geheel in het glas en maak indruk door het te garneren met een gedroogd schijfje grapefruit en wat sinaasappelzest.

Subliem, de hertogin onder de cocktails.

THE PERFECT SODA SERVED BY

MEAT



CONFUZE ME



CONFUZE ME

BENODIGDHEDEN

SODA'S & STILLS	Fuze Tea Green Mango Chamomile
SPIRITS	35ml Gin 15ml Limoncello
GARNERING	1 wiel van Sinaasappel Takje verse munt Eetbare bloem Ijsblokjes
GLASWERK	Fuze Tea- of Whiskey glas

BEREIDING

Vul het glas tot de rand met ijsblokjes. Giet de gin en limoncello in het glas. Top de cocktail af met Fuze Tea Mango Chamomile. Garneer de cocktail met een wiel van sinaasappel, een takje verse munt en een eetbare bloem. Confuze me? Confuze them!

THE PERFECT SODA SERVED BY

CORNELIS BAR & KITCHEN



BLACK ROSE



BLACK ROSE

BENODIGDHEDEN

SODA'S & STILLS	Coca-Cola zero sugar 20ml Limoensap 15ml Vanillesiroop 10ml Frambozensiroop
GARNERING	5 frambozen Ijsblokjes
GLASWERK	Sling- of longdrinkglas
MATERIAAL	Cocktailshaker Cocktailzeef

BEREIDING

Doe het limoensap, de vanille siroop, frambozensiroop en de frambozen in de cocktailshaker. Neem een longdrinkglas met ijs en zeef de inhoud langzaam van de shaker in het glas voor het 2-lagen effect. Garneer de cocktail met een spies van sinaasappelzest met framboos om het helemaal af te maken.

THE PERFECT SODA SERVED BY
**DE TUIN VAN DE
VIER WINDSTREKEN**



FUZE TEA SUNSET 354



FUZE TEA SUNSET 354

BENODIGDHEDEN

SODA'S & STILLS	100 ml Fuze Tea Green Mango Chamomile 100ML Ginger Ale
SPIRITS	30ml Bacardi Lemon 10ml Licor 43
GARNERING	2 wielen van citroen Takje verse munt Ijsblokjes
GLASWERK	Ballonglas
MATERIAAL	Cocktaillepel

BEREIDING

Vul het glas met ijsblokjes. Schenk de Licor 43, Bacardi Lemon, de Fuze Tea Green Mango Chamomile en Ginger Ale over het ijs. Roer voorzichtig met een cocktaillepel door het glas heen. Geef de cocktail een zomerse twist met een wiel van citroen en een takje verse munt.

AMSTERDAM

HET AMSTERDAMSE PROEFLOKAAL	1	Caribbean Spritz
CAFÉ DE PARIS	2	French Mojito
PANACHE	3	Almond Spritz
PARTISAN	4	Rum Soco
ZURICH	5	Finley Spritz
RESTAURANT STEDELIJK	6	Artea
NEW YORK FILM ACADEMY CAFE	7	Damrak Mar-tea-ni
DE BAJES	8	Zero Tolerance
MARKET 33	9	Pinky Promise
GRAND CAFE LOKAAL	10	Local G&Tea
JINSO	11	Jiang
DE KLEINE VALK	12	Finley Falcon
VENSTER33	13	Naked Dream
LLOYD HOTEL	14	Lloyd Sour

INDEX

BAEK	15	Sterker door Sprite
BY JARMUSCH	16	Spritz by Jarmusch
DE HUISMEESTER	17	Rosy, Marry me!
JAMIE OLIVER'S DINER	18	Spiked pomegranate & Thyme iced tea
HOLY SMOKE	19	Smokey Bastard
KAAT MOSSEL	20	Kaat's Mojito
PRACHTIG	21	Gin Spritz
DE WITH	22	Duchessa de With
MEAT	23	Confuze Me
CORNELIS BAR & KITCHEN	24	Black Rose
DE TUIN VAN DE VIER WINDSTREKEN	25	Fuze Tea Sunset 354

ROTTERDAM

zero SUGAR
Coca-Cola[®]

fuzetea



FİNLEY

DEZE WAAIER WORDT
JE AANGEBODEN DOOR

**MAKE
SOME
NOISE**

GROUP