

i

Välj rätt glas till drycken



DRINK Apéritif, cocktail och Martini dricks ur ett lågt glas på fot eller låga tumblerglas.



CHAMPAGNE Ett champagneglas är antingen högt och smalt eller skålformat på fot.



LÄSK, JUICE OCH VATTEN Dricks ur selter- eller tumblerglas, dvs. glas utan fot.



ÖL Glaset måste rymma både ölet och skummet som bildas vid serveringen.



BRÄNNVIN Till snaps används ett avsmalnande spetsigt glas på fot.



RÖTT VIN Till rött vin används ett stort glas på fot.



VITT VIN Till vitt vin används ett mindre glas än till rött vin.



SHERRY, MADEIRA, PORTVIN Till dessa drycker används ett starkvinsglas på fot.



SAUTERNEVIN Dricks ur ett något större starkvinsglas, cirka 10 cl.



AVEC Konjak dricks ur glas med vid botten som är avsmalnande uppåt.



Punsch ur små glas med öra. Grappa dricks ur ett litet vinprovarglas, men med längre och smalare hals. Till likör används ett litet glas på fot.



CAFÉ-AU-LAIT Dricks ur kraftiga och vida glas som är värmetåliga.



IRISH COFFEE Dricks ur höga smala och värmebeständiga glas med öra.



WHISKY Till whisky används ett brett och lågt glas, som även rymmer iskuberna.