



BACARDI.[®]
EST^D 1862



Fisherhouse Punch

Zutaten:

0,7 l BACARDI Rum Light-Dry
0,35 l BACARDI Rum Gold
6-8 EL Zuckersirup
Saft von 8 Zitronen und 6 Orangen
15 cl Pfirsichlikör

Zubereitung:

In ein Bowlegefäß geben, gut umrühren und für 2 Stunden kühl stellen. Mit Orangenscheiben dekorieren und über Eis servieren. (ca. 15 Drinks)



Tropical Punch

Zutaten:

0,7 l BACARDI Rum Light-Dry
0,7 l BACARDI Rum Premium Black
1,4 l Ananassaf
0,7 l Grapefruitsaft
0,5 l heller Kirschsaft
10 cl Grenadinesirup
1-2 Spritzer Angostura Bitter

Zubereitung:

In ein Bowlegefäß geben, umrühren und abschmecken. Sollte der Punch zu süß sein, hilft etwas Zitrone, schmeckt er zu herb, süßt man mit Grenadinesirup nach. Anschließend kühl stellen. Zum Servieren umrühren und in halbhohen Gläsern über Eis, mit Orangenscheiben oder anderen Früchten reichen. (ca. 40 Drinks)



Fruit Punch

Zutaten:

0,7 l BACARDI Rum Light-Dry
25 cl Ananassaf
25 cl Orangensaft
12 cl Zitronensaft
Zuckersirup nach Geschmack
1,4 l Ginger Ale

Zubereitung:

BACARDI Rum und die Säfte in ein Bowlegefäß geben. Zuckersirup nach Geschmack hinzufügen und für einige Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren mit Ginger Ale auffüllen. (ca. 30 Drinks)



Tropical Star

Zutaten:

4 cl BACARDI Rum Light-Dry
1 cl Zitronensaft
1 cl Maracujasirup
3 cl Orangensaft
Schweppes Tropical Bitter
Eis

Zubereitung:

Im Shaker BACARDI Rum mit Zitronensaft, dem Sirup, Orangensaft und Eis gut schütteln, in ein kurzes Stielglas über Eis abseihen, mit Tropical Bitter auffüllen und umrühren. Eine Scheibe Carambole (Sternfrucht) mit 2 Cocktailkirschen an den Glasrand stecken.



Barracuda

Zutaten:

4 cl BACARDI Rum Light-Dry oder Gold
2 cl Galliano (ital. Vanillelikör)
6 cl Ananassaf
3 cl Zitronen- oder Limonensaft
Eiswürfel

Zubereitung:

In ein kurzes Stielglas geben, umrühren und mit Ananas, Cocktailkirsche und Strohhalm servieren.





Caribbean Night

Zutaten:

3 cl BACARDI Rum Premium Black
1 cl Zitronensaft
3 cl Orangensaft
4 cl Ananassaft
1 cl Zuckersirup
Eis

Zubereitung:

Im Shaker gut schütteln und in ein mit Eis gefülltes Longdrinkglas abseihen. Mit Limonen-, Orangen und Cocktaikirsche servieren.



Zombie

Zutaten:

4 cl BACARDI Rum Light-Dry oder Gold
4 cl BACARDI Rum Premium Black
1 cl Apricot Brandy
1 cl Grenadinesirup
2 cl Ananassaft
2 cl Zitronen- oder Limonensaft
gestoßenes Eis

Zubereitung:

Mit viel Eis im Shaker gut schütteln, in ein Longdrinkglas über Eiszwürfel abseihen. Mit frischer Minze und Cocktaikirsche dekorieren.



Black Coco

Zutaten:

4 cl BACARDI Rum Premium Black
2 cl Limonensaft
2 cl Kokos-Sirup
Eis

Zubereitung:

Im Shaker gut schütteln und in ein ein Longdrinkglas über Eiszwürfel abseihen. Mit frischer Minze servieren.



Pina Colada

Zutaten:

4 cl BACARDI Rum Light-Dry
4 cl Ananassaft (ungesüßt)
4 cl Kokos-Sirup
gestoßenes Eis
Eiszwürfel

Zubereitung:

Im Shaker oder Küchenmixer gut mixen, in ein Longdrinkglas über Eis abseihen. Mit frischer Ananas und Minze dekorieren. Wer es üppiger liebt, kann zusätzlich 2 cl Sahne daruntermixen.



Mai Tai

Zutaten:

4 cl BACARDI Rum Premium Black
2 cl Apricot Brandy
3 cl Orangensaft
1 cl Zuckersirup
eine Limone
gestoßenes Eis

Zubereitung:

Ein halbhohes Glas zur Hälfte mit gestoßenem Eis füllen. Limone vierteln, über dem Glas auspressen und die Stücke dazugeben. Die anderen Zutaten mit Eis im Shaker gut schütteln und ins Glas abseihen, kurz umrühren. Mit Cocktaikirschen und Minzzweig garnieren. Zwei kurze Trinkhalme ins Glas.





Planter's Punch

Zutaten:

6 cl BACARDI Rum Premium Black
1 Barlöffel
Grenadinesirup
1-2 Spritzer Angostura Bitter
Saft einer 1/2 Zitrone
8 cl Orangensaft
Eiswürfel
Muskat

Zubereitung:

Alles in ein Longdrinkglas geben und gut umrühren. Mit frischen Früchten dekorieren und mit einem Hauch Muskat bestäuben.



Caipirinha

Zutaten:

4-6 cl BACARDI Rum Premium Black
1 Limone
2 Barlöffel brauner Rohrzucker
gestoßenes Eis

Zubereitung:

Die Limone vierteln und in einen Tumbler geben. Den Zucker darüberstreuen, alles mit einem Barlöffel kräftig zerdrücken. BACARDI Rum hinzufügen, das Glas bis zum Rand mit gestossenem Eis auffüllen, umrühren und mit Stirrer servieren.



Sombrero Cooler

Zutaten:

4 cl BACARDI Rum Light-Dry oder Gold
6 cl Ananassaft (ungesüßt)
6 cl Grapefruitsaft
Eiswürfel

Zubereitung:

Ins Longdrinkglas geben, umrühren und mit Orangen- oder Zitronenscheibe dekorieren.



BACARDI Sour

Zutaten:

4 cl BACARDI Rum Gold
2 cl frischer Zitronensaft
1 Barlöffel Zuckersirup
1 Barlöffel Orangensaft
1 Spritzer Angostura Bitter
Eiswürfel

Zubereitung:

Im Shaker mit Eis gut schütteln und in ein halbhohes Glas mit Eiswürfeln abgießen. Mit Orangenscheibe und Cocktailkirsche garnieren.



Crusta

Zutaten:

4 cl BACARDI Rum Light Dry
1 Barlöffel Curaçao Triple Sec
1 cl Zitronensaft
1 cl Ananassaft
gestoßenes Eis

Zubereitung:

Cocktailglas mit Crusta-Rand vorbereiten: Glasrand mit Zitronenscheibe befeuchten, in Streuzucker drehen und trocknen lassen. Im Shaker kurz und kräftig schütteln. In das Crusta-Glas abseihen und eine Zitronenspirale einhängen.





Old San Juan Cocktail

Zutaten:

4 cl BACARDI Rum Premium Black
1 cl Ananassaft
1 cl Grenadinesirup
1 cl Zitronen- oder Limonensaft
Eiswürfel

Zubereitung:

Im Rührglas verrühren und in ein Cocktailglas abseihen.



Grasshopper

Zutaten:

3 cl BACARDI Rum Light Dry
3 cl Crème de Menthe grün
3 cl Sahne
Eiswürfel

Zubereitung:

Im Shaker mixen, in eine Cocktailschale abseihen.



Old Fashioned

Zutaten:

5 cl BACARDI Rum Light Dry oder Gold
1 Stück Würfelzucker
einige Spritzer Angostura Bitter
Sodawasser
Eiswürfel

Zubereitung:

Den mit Angostura getränkten Zuckerwürfel in das Old-Fashioned-Glas geben. Fingerbreit mit Soda auffüllen und mit einem Barlöffel zerstoßen. Eis ins Glas, Cocktailkirsche und Zitronen- oder Orangenscheibe zugeben und BACARDI Rum hinzufügen.



Margarita

Zutaten:

4 cl BACARDI Rum Light Dry
2 cl Curaçao Triple Sec
Saft 1/2 Zitrone oder Limone
Eiswürfel

Zubereitung:

Im Shaker gut schütteln und in ein Cocktailglas mit Salzrand abseihen. Dazu den Glasrand mit einer Zitronenscheibe befeuchten und leicht in Salz drehen. Vorher natürlich !



Presidente

Zutaten:

2 cl BACARDI Rum Light Dry
4 cl Vermouth rot
2 Spritzer Curaçao Triple Sec
Eiswürfel

Zubereitung:

Im Shaker gut Schütteln, in ein Cocktailglas abseihen. Mit einer halben Orangenscheibe dekorieren.



Gimlet

Zutaten:

4 cl BACARDI Rum Light Dry oder Gold
2 cl Lime Juice
Eiswürfel

Zubereitung:

Im Rührglas verrühren, in ein Cocktailglas abseihen und mit einer Limonenscheibe dekorieren.





Black Russian

Zutaten:

4 cl BACARDI Rum Light Dry oder Premium Black
2 cl Mokka-Likör
Eiswürfel

Zubereitung:

im Shaker gut schütteln und in ein Cocktailglas abseihen.



Original Daiquiri

Zutaten:

4 cl BACARDI Rum Light Dry
Saft 1/2 Zitrone oder Limone
1 Barlöffel Zuckersirup
Eiswürfel

Zubereitung:

Zutaten in einen Shaker geben, gut schütteln und in ein Cocktailglas abseihen.

TIP: Wollen Sie den Original Daiquiri wie alle anderen Daiquiris als Frozen Daiquiri genießen, geben Sie statt den Eiswürfeln eine halbe Tasse gestoßenes Eis in den Shaker.



Pineapple Daiquiri

Zutaten:

4 cl BACARDI Rum Light Dry oder Gold
1 Scheibe Ananas
Saft 1/2 Limone
1 Barlöffel Zuckersirup
1/2 Tasse gestoßenes Eis

Zubereitung:

Im Küchenmixer kurz mixen. Im Cocktailglas mit einem Stück Ananas servieren.



Banana Daiquiri

Zutaten:

4 cl BACARDI Rum Light Dry
1/3 Banane, zerdrückt
Saft 1/2 Zitrone oder Limone
1 Barlöffel Zuckersirup
1/2 Tasse gestoßenes Eis

Zubereitung:

In einen Küchenmixer geben und 10-20 Sek. Mixen. In ein Cocktailglas füllen und mit Bananenscheiben dekorieren.



Peach Daiquiri

Zutaten:

4 cl BACARDI Rum Light Dry oder Gold
1/2 Pfirsich
Saft 1/2 Zitrone
1 Barlöffel Zuckersirup
1/2 Tasse gestoßenes Eis

Zubereitung:

In einem Küchenmixer 10-20 Sek. Mixen. In ein Cocktailglas geben, mit Pfirsichscheiben verzieren.



BACARDI
cocktailcard



Orange Daiquiri

Zutaten:

4 cl BACARDI Rum Light Dry oder Gold
Saft 1/2 Zitrone und einer mittelgroßen Orange
1 Barlöffel Zuckersirup
1/2 Tasse gestoßenes Eis

Zubereitung:

Im Shaker gut schütteln, in ein Cocktailglas geben und mit einer halben Orangenscheibe dekorieren.



Strawberry Daiquiri

Zutaten:

4 cl BACARDI Rum Light Dry oder Gold
5 Erdbeeren
Saft 1/2 Limone
1 Barlöffel Zuckersirup
1/2 Tasse gestoßenes Eis

Zubereitung:

Im Küchenmixer 10-20 Sek. Mixen. In ein Cocktailglas geben und mit einer Erdbeere dekorieren.



Cuba Libre

Zutaten:

4 cl BACARDI Rum Light Dry
Coca Cola
Eiswürfel

Zubereitung:

Eis ins Longdrinkglas, BACARDI Rum darüber, mit Cola auffüllen und eine Zitronenscheibe zugeben. Manche erfrischen sich zusätzlich mit etwas Zitronensaft.



Highball

Zutaten:

4 cl BACARDI Rum Light Dry oder Gold
Ginger Ale
Eiswürfel

Zubereitung:

Eis und BACARDI Rum in ein Longdrinkglas geben, mit Ginger Ale auffüllen. Wer's trockener schätzt, nimmt Sodawasser, wer's süßer liebt, der probiere Zitronenlimonade.



Monkey Wrench

Zutaten:

4 cl BACARDI Rum Light Dry oder Gold
Grapefruitsaft
Eiswürfel

Zubereitung:

BACARDI Rum über viel Eis in ein Longdrinkglas geben. Mit Grapefruitsaft auffüllen.



BACARDI
cocktailcard



BACARDI Mary

Zutaten:

4 cl BACARDI Rum Light Dry
1 cl Zitronensaft
10 cl Tomatensaft
Etwas Worcestershire Sauce, Salz,
Pfeffer, Selleriesalz
evtl. Tabasco
Eiswürfel

Zubereitung:

In ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel die Gewürze, Zitronensaft und den BACARDI Rum geben. Mit dem Tomatensaft auffüllen und gut verrühren. Mit frischen Staudensellerie servieren.



BACARDI Orange

Zutaten:

4 cl BACARDI Rum Light Dry, Premium
oder Gold
Orangensaft
Eiswürfel

Zubereitung:

BACARDI Rum über Eis in ein Longdrinkglas geben. Mit Orangensaft auffüllen und mit Orangenscheibe servieren.



Mojito

Zutaten:

4-6 cl BACARDI Rum light Dry
Saft 1/2 Zitrone
1-2 Spritzer Angostura Bitter
1-2 Barlöffel Zuckersirup
Sodawasser
Gestoßenes Eis
Frische Minze

Zubereitung:

BACARDI Rum, Zuckersirup, Zitronensaft und Angostura Bitter in ein Longdrinkglas gebe. Mit Eis auffüllen, umrühren und mit etwas Sodawasser abspritzen. Mit frischem Minzezweig servieren.



Julep

Zutaten:

4 cl BACARDI Premium Black
1 Barlöffel
feiner Zucker
Sodawasser
Gestoßenes Eis
Frische Minze

Zubereitung:

Im Tumbler einige Minzeblätter und den Zucker mit einem Barlöffel zerreiben, anschließend BACARDI Rum sowie einen Schuß Sodawasser zugeben. Mit gestoßenem Eis auffüllen und kräftig verrühren, bis auf dem Glas ein Eisfilm entsteht. Mit frischer Minze und Trinkhalm servieren.



Black Sunset

Zutaten:

4 cl BACARDI Rum Premium Black
Saft 1/2 Zitrone
Zitronenlimonade
Eiswürfel

Zubereitung:

Premium Black und Zitronensaft über Eis in ein Longdrinkglas geben, mit Zitronenlimonade auffüllen und mit Zitronenscheibe und Cocktaikirsche servieren.



BACARDI
cocktailcard



Tonic

Zutaten:

4 cl BACARDI Rum Light Dry, Gold oder Premium Black
Tonic Water
Eiswürfel

Zubereitung:

BACARDI Rum mit Eis ins Longdrinkglas geben. Eine halbe Zitronenscheibe hinzufügen und mit Tonic Water auffüllen.



Costa del Sol

Zutaten:

4 cl BACARDI Rum Light Dry
2 cl Vermouth rot
1 Barlöffel Zuckersirup
Saft 1/2 Zitrone
Eiswürfel

Zubereitung:

In ein Longdrinkglas geben, umrühren und mit Sodawasser auffüllen. Mit Zitronenscheibe servieren.



Collins

Zutaten:

4 cl BACARDI Rum Light Dry
1 Barlöffel Zuckersirup
Saft 1/2 Zitrone
Sodawasser
Eiswürfel

Zubereitung:

Eis, Zuckersirup, Zitronensaft und BACARDI Rum in einen Tumbler geben. Mit Sodawasser auffüllen, umrühren und mit Zitronenscheibe und Cocktaikirsche servieren.



Bitter Lemon

Zutaten:

4 cl BACARDI Rum Light Dry, Gold oder Premium Black
Bitter Lemon
Eiswürfel

Zubereitung:

Reichlich Eis ins Longdrinkglas, BACARDI rum zugeben. Mit Bitter Lemon auffüllen und mit einer Limonenscheibe dekorieren.