



MOJITO

ZUTATEN:

6 CL HAVANA CLUB 3 JAHRE
ODER ANEJO RESERVA,
1/2 TEELÖFFEL SEHR FEINER WEISER
ROHRZUCKER
1/2 BIS 1 LIMETTE (JE NACH SAFTGEHALT)
SODAWASSER
MINZEZWEIGE
EISSTÜCKE

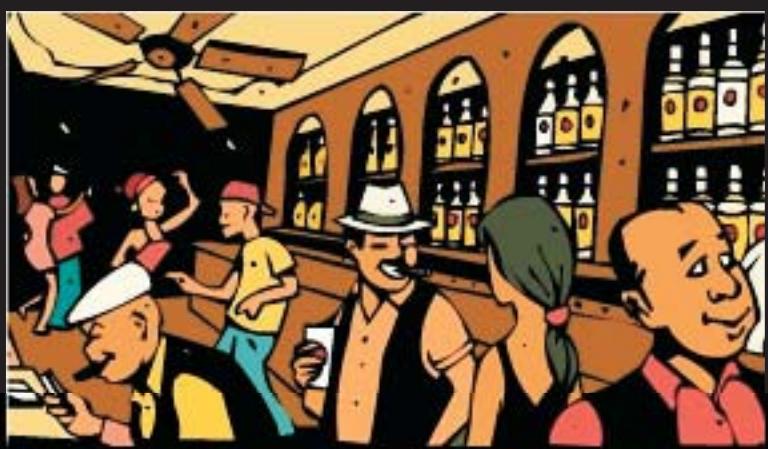
ZUBEREITUNG:

IN EIN HAVANA CLUB COCKTAILGLAS DEN ZUCKER UND ETWAS SODAWASSER GEBEN. DIE LIMETTE VIERTELN UND DEN SAFT DARÜBER AUSPRESSEN UND DIE LIMETTENSTÜCKE MIT INS GLAS GEBEN. MIT EINEM HOLZSTÖBEL DIE LIMETTEN IM GLAS NOCHMALS AUSDRÜCKEN. MIT EINEM BARLÖFFEL GUT VERRÜHREN. EINIGE MINZEZWEIGE DAZUGEBEN, MIT DEM HOLZSTÖBEL DIE STIELE ZERQUETSCHEN, OHNE DIE BLÄTTER ZU BESCHÄDIGEN. DAS GLAS MIT GROB ZERSCHLAGENEN EISSTÜCKEN FÜLLEN, DEN HAVANA CLUB UND ETWAS SODAWASSER DAZUGEBEN. GUT UMRÜHREN. TRINKHALME DAZUGEBEN.



EIN ORIGINAL
HAVANA-CLUB REZEPT
WWW.HAVANA-CLUB.DE

CUBAR



MAI TAI

ZUTATEN:

6 CL HAVANA CLUB 3
ODER 7 JAHRE
1 LIMETTE
1 CL LIMETTENSAFT
1 CL ZUCKERSIRUP
1 CL MANDELSIRUP
2 CL COINTREAU
EISWÜRFEL

ZUBEREITUNG:

EIN HAVANA CLUB COCKTAILGLAS ZUR HÄLFTE MIT GROB ZERSCHLAGENEN EISWÜRFELN FÜLLEN. DIE LIMETTE VIERTELN, ÜBER DEM GLAS AUSDRÜCKEN UND DIE LIMETTENSTÜCKE INS GLAS GEBEN. DIE ZUTATEN MIT EISWÜRFELN IM SHAKER KRÄFTIG SCHÜTTELN UND DURCH DAS BARSIEB IN DAS VORBEREITETE GLAS ABGIEßEN. MIT EINEM BARLÖFFEL UMRÜHREN. MIT EINEM ANANASSTÜCK, COCKTAILKIRSCHEN UND MINZEZWEIG GARNIEREN. TRINKHALME DAZUGEBEN.



EIN ORIGINAL
HAVANA-CLUB REZEPT
WWW.HAVANA-CLUB.DE

CUBAR



PINA COLADA

ZUTATEN:

6 CL HAVANA CLUB 3 JAHRE

4 CL CREAM OF COCONUT

ODER KOKOSSIRUP

10 CL ANANASSAFT

2 CL SAHNE

EISWÜRFEL

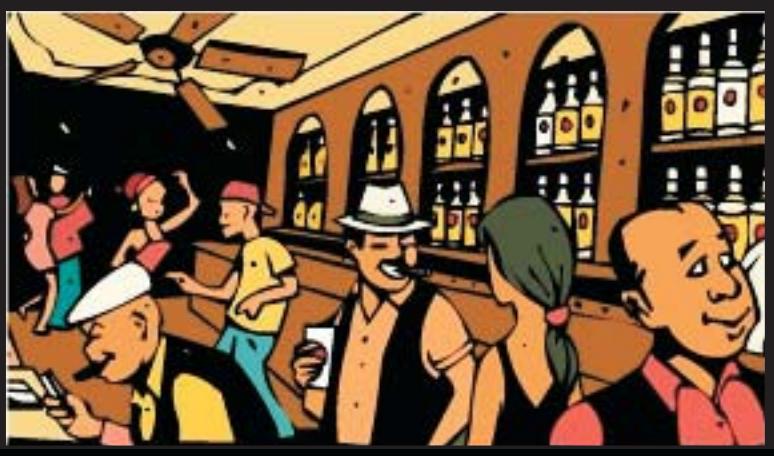
ZUBEREITUNG:

DIE ZUTATEN IM ELEKTROMIXER GUT DURCHMIXEN. EIN HAVANA CLUB COCKTAILGLAS ZUR HÄLFTE MIT GROßZERSCHLAGENEN EISWÜRFELN FÜLLEN. UND DIE MISCHUNG DAZUGIEßEN. DEN DRINK MIT EINEM BARLÖFFEL GUT UMRÜHREN UND DICKE TRINKHALME DAZUGEBEN. MIT EINEM ANANASSTÜCK UND EINER COCKTAILKIRSCHEN GARNIEREN.



EIN ORIGINAL
HAVANA-CLUB REZEPT
WWW.HAVANA-CLUB.DE

CUBAR



CUBA LIBRE

ZUTATEN:

4-6 CL HAVANA CLUB 3 JAHRE
ODER ANEJO RESERVA,
EISWÜRFEL ODER GEBROCHENES EIS
LIMONENSAFT
COLA

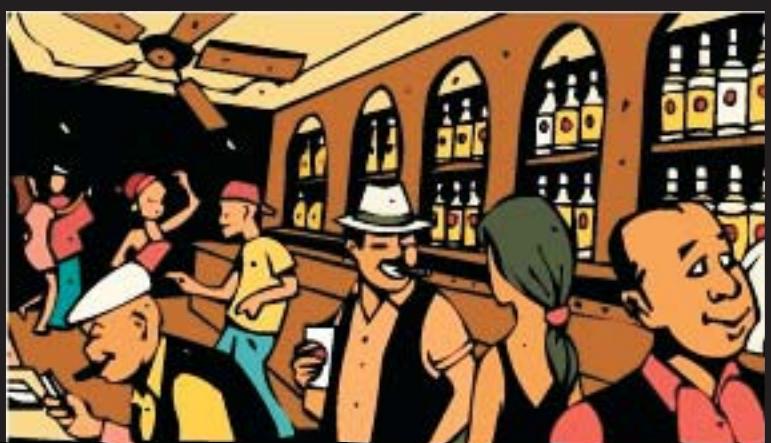
ZUBEREITUNG:

IN EIN HAVANA CLUB COCKTAILGLAS
EINIGE EISWÜRFEL GEBEN. EIN ZITRONEN-
/LIMETTENSTÜCK DARÜBER
AUSDRÜCKEN UND DAZUGEBEN. DEN
RUM DAZUGIESSEN UND MIT COLA
AUFFÜLLEN. LEICHT UMRÜHREN.



EIN ORIGINAL
HAVANA-CLUB REZEPT
WWW.HAVANA-CLUB.DE

CUBAR



CAIPIRISSIMA

ZUTATEN:

6 CL HAVANA CLUB 3 JAHRE ODER ANEJO RESERVA
1-2 LIMETTEN
1-2 CL ROHRZUCKERSIRUP
EISWÜRFEL

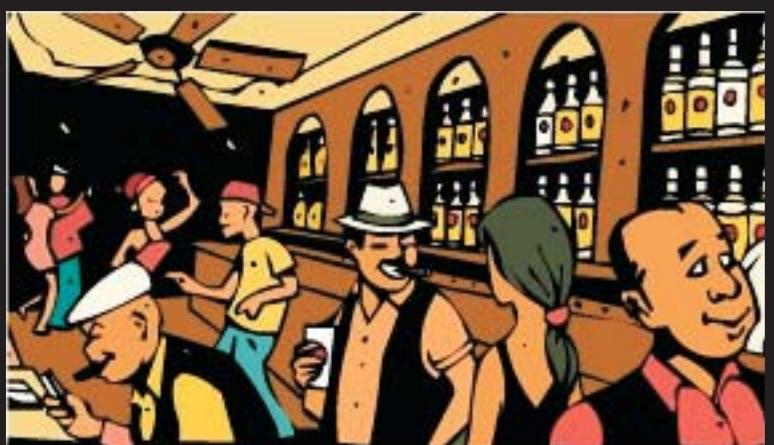
ZUBEREITUNG:

DIE LIMETTEN VIERTEILEN, DEN SAFT IN EINEM GROSSEN TUMBLER AUSDRÜCKEN UND DIE LIMETTENSTÜCKE MIT INS GLAS GEBEN. MIT EINEM HOLZSTÖSSEL DIE LIMETTENSTÜCKE IM GLAS NOCHMALS AUSDRÜCKEN. DEN HAVANA CLUB UND DEN ZUCKERSIRUP (BZW. FEINEN WEISSEN ROHRZUCKER) DAZUGEBEN UND MIT EINEM BARLÖFFEL GUT UMRÜHREN. DAS GLAS MIT EISWÜRFELN FÜLLEN UND NOCHMALS UMRÜHREN. TRINKHALME DAZUGEBEN.



EIN ORIGINAL
HAVANA-CLUB REZEPT
WWW.HAVANA-CLUB.DE

CUBAR



BRISA DE VERANO

ZUTATEN:

4 CL HAVANA CLUB 3 JAHRE
2 CL DISARONNO ORIGINALE AMARETTO
8 CL ORANGESAFT (FRISCHGEPREßT)
1 1/2 CL AMARENA KIRSCHSIRUP
1/2 LIMETTE ZERSTAMPFT

ZUBEREITUNG:

IN EINEN SHAKER LIMETTENSTÜCKE
GEBEN UND MIT KIRSCHSIRUP
ÜBERGIEßen. ANSCHLIEßEND MIT EINEM
STÖBEL ZERDRÜCKEN. DANN ALLE
ANDEREN ZUTATEN HINZUFÜGEN UND
KRÄFTIG SCHÜTTELN. DRINK IN EIN MIT
CRUSHED ICE GEFÜLLTES GLAS
ABSEIHEN.

THOMAS ALTENBERGER, JIMMY'S,
FRANKFURT: 2. PLATZ DES HAVANA CLUB
COCKTAIL GRAND PRIX 2000



EIN ORIGINAL
HAVANA-CLUB REZEPT
WWW.HAVANA-CLUB.DE

CUBAR



ERNEST HEMINGWAY SPECIAL

ZUTATEN:

5 CL HAVANA CLUB 3 JAHRE

1 CL MARASCHINO

1 CL GRAPEFRUITSAFT

2 CL ZITRONENSAFT

GESTOSSENES EIS

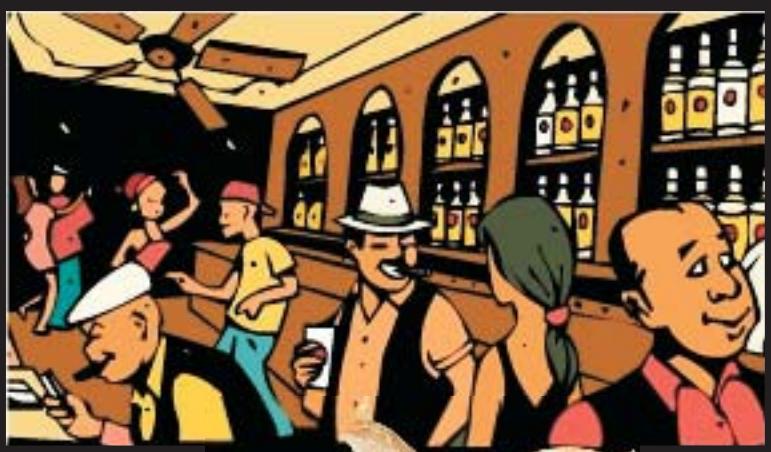
ZUBEREITUNG:

IN DEN ELEKTROMIXER GESTOSSENES EIS UND DIE ZUTATEN GEBEN. DEN MIXER 20 BIS 30 SEKUNDEN LAUFEN LASSEN. DER DRINK MUSS SÄMIG, JEDOCH NICHT ZU DÜNN ODER ZU FEST SEIN. AUS DEM MIXER IN EINE COCKTAILSCHALE ABGIESSEN UND TRINKHALME DAZUGEBEN.



EIN ORIGINAL
HAVANA-CLUB REZEPT
WWW.HAVANA-CLUB.DE

CUBAR



FLAMINGO

ZUTATEN:

3 CL HAVANA CLUB 3 JAHRE
3 CL ANANASSAFT
1 TL LIMONENSAFT
1 TL GRANATAPFELSAFT
GEBROCHENES EIS

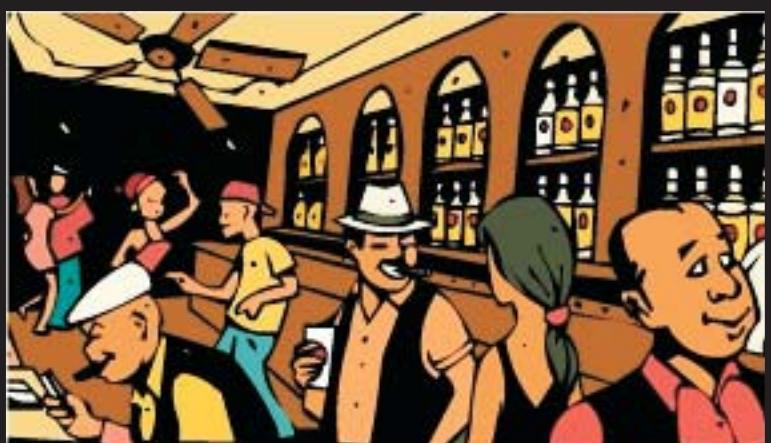
ZUBEREITUNG:

IN EINEN MIXER, LIMONENSAFT,
GRANATAPFELSAFT, ANANASSAFT,
HAVANA CLUB 3 JAHRE, GEBROCHENES
EIS GEBEN. MIXEN UND OHNE SEIHEN IN
EIN SEKTGLAS GIessen.



EIN ORIGINAL
HAVANA-CLUB REZEPT
WWW.HAVANA-CLUB.DE

CUBAR



FROZEN DAIQUIRI

ZUTATEN:

5 CL HAVANA CLUB 3 JAHRE
3 SPRITZER MARASCHINO
2 CL ZITRONENSAFT
1 BARLÖFFEL SEHR FEINER
WEISER ROHRZUCKER

ZUBEREITUNG:

ALLE ZUTATEN ZUSAMMEN MIT
GESTÖßENEM EIS IN EIN MIXGERÄT
GEBEN. ETWA 30 SEKUNDEN MIXEN
LASSEN. DEN SÄMIGEN DRINK AUS DEM
MIXER IN EINE COCKTAILSCHALE
ABGIEßEN UND TRINKHALME
DAZUGEBEN. MIT EINEM MINZEBLATT
DEKORIEREN.



EIN ORIGINAL
HAVANA-CLUB REZEPT
WWW.HAVANA-CLUB.DE

CUBAR



GRETA GARBO

ZUTATEN:

5 CL HAVANA CLUB 3 JAHRE

1 TL MARASCHINO

1/2 LIMONE

1/2 TL ZUCKER

5 TROPFEN ABSINTHE

ODER PERNOD

GEBROCHENES EIS

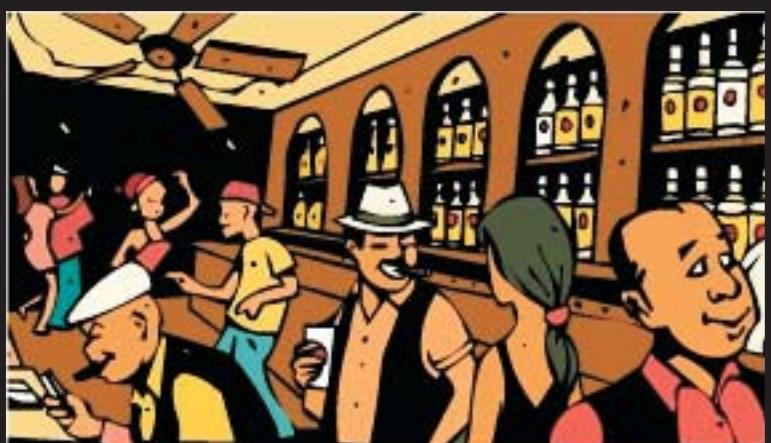
ZUBEREITUNG:

IN EINEN MIXER, ZUCKER, MARASCHINO, SAFT VON DER LIMONE, HAVANA CLUB 3 JAHRE, ABSINTHE, GEBROCHENES EIS GEBEN. MIXEN UND OHNE SEIHEN IN EIN COCKTAILGLAS GIessen.



EIN ORIGINAL
HAVANA-CLUB REZEPT
WWW.HAVANA-CLUB.DE

CUBAR



HAVANA FRAMBOESA

ZUTATEN:

5CL HAVANA CLUB 3 JAHRE
LEUTERZUCKER
PFEFFERMINZE (ALS DEKORATION)
LIMETTENSAFT
6 CL HIMBEERPÜREE
CRUSHED ICE

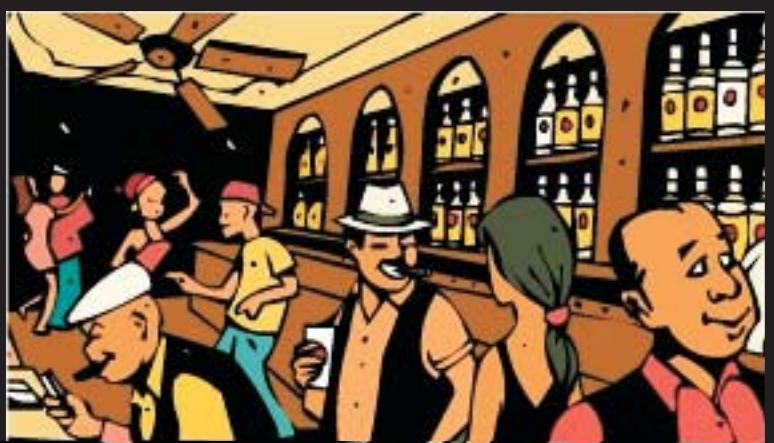
ZUBEREITUNG:

Die Zutaten bitte der Reihenfolge nach in einen Hamilton Blender geben und dann Shaken.
Anschließend in ein Havana Club Cocktailglas füllen und eine Haube mit crushed ice darauf setzen. Zur Dekoration kann man eine Limettenschale mit Himbeere verwenden.
ROBERT RUTHENBERG, BRENNBAR, NÜRNBERG: 2. PLATZ DES HAVANA CLUB COCKTAIL GRAND PRIX 2000



EIN ORIGINAL
HAVANA-CLUB REZEPT
WWW.HAVANA-CLUB.DE

CUBAR



ISLAND OF PASSION

ZUTATEN:

3 CL HAVANA CLUB 3 JAHRE

2 CL PASSOA,

2 CL BATIDA DE COCO,

8 CL ANANASSAFT,

8 CL ORANGENSAFT

EISWÜRFEL

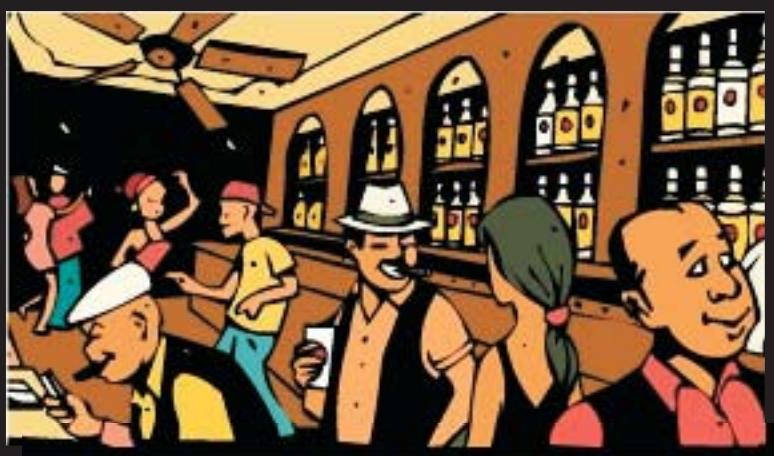
ZUBEREITUNG:

ALLE ZUTATEN WERDEN IM SHAKER AUF
EIS GUT GESCHÜTTELNT, MIT DEM BARSIEB
IN EIN HAVANA CLUB COCKTAILGLAS
ABGEGOSSEN UND MIT EISWÜRFELN
AUFGEFÜLLT.



EIN ORIGINAL
HAVANA-CLUB REZEPT
WWW.HAVANA-CLUB.DE

CUBAR



PINERITO

ZUTATEN:

5 CL HAVANA CLUB 3 JAHRE

5 CL PAMPELMUSENSAFT

1 TL GRANATAPFELSAFT

EISWÜRFEL

ZUBEREITUNG:

IN EINEN COCKTAILSHAKER

PAMPELMUSENSAFT,

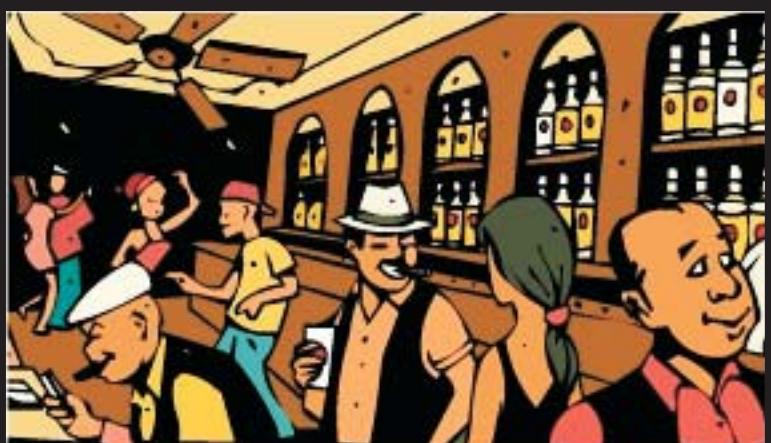
GRANATAPFELSAFT, HAVANA CLUB 3 JAHRE UND EISWÜRFEL GEBEN.

SCHÜTTELN UND IN EIN GLAS SEIHEN



EIN ORIGINAL
HAVANA-CLUB REZEPT
WWW.HAVANA-CLUB.DE

CUBAR



PINK MILK

ZUTATEN:

5 CL HAVANA CLUB 3 JAHRE

2 CL HAVANA CLUB 7 JAHRE

10 CL GRANATAPFELSAFT

10 CL MILCH

1 TL ZUCKER

EISWÜRFEL

MUSKAT

ZUBEREITUNG:

IN EINEN COCKTAILSHAKER ZUCKER,
GRANATAPFELSAFT, FRISCHE MILCH,
HAVANA CLUB 3 JAHRE, HAVANA CLUB 7
JAHRE, EISWÜRFEL GEBEN. GUT
DURCHSCHÜTTELN UND IN EIN GLAS
GIESSEN. MIT GERIEBENEM MUSKAT
BESTREUEN.



EIN ORIGINAL
HAVANA-CLUB REZEPT
WWW.HAVANA-CLUB.DE

CUBAR



PLANTERS PUNCH

ZUTATEN:

3 CL HAVANA CLUB 3 JAHRE

3 CL HAVANA CLUB 7 JAHRE

2 CL GRENADINE

2 CL ZITRONENSAFT

5 CL ANANASSAFT

5 CL ORANGENSAFT

EISWÜRFEL

ZUBEREITUNG:

MIT EISWÜRFELN IM SHAKER KRÄFTIG SCHÜTTELN UND DURCH DAS BARSIEB IN EIN HAVANA CLUB COCKTAILGLAS AUF EINIGE EISWÜRFEL ABGIESSEN.

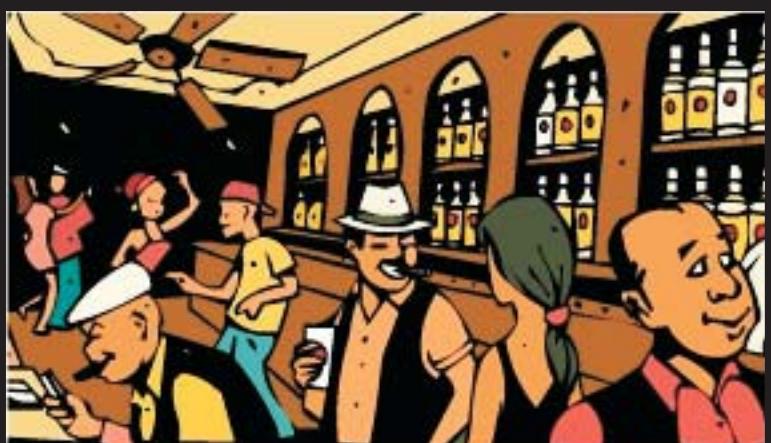
MIT EINEM ANANASSTÜCK UND EINER COCKTAILKIRSCHEN GARNIEREN.

TRINKHALME DAZUGEBEN.



EIN ORIGINAL
HAVANA-CLUB REZEPT
WWW.HAVANA-CLUB.DE

CUBAR



PRESIDENTE

ZUTATEN:

5 CL HAVANA CLUB 3 JAHRE

2 CL WERMUT

GRANATAPFELSAFT

ORANGE

EISWÜRFEL

ZUBEREITUNG:

IN EIN MISCHGLAS ITALIENISCHEN (ROten) WERMUT, HAVANA CLUB 3 JAHRE, EINEN SCHUSS GRANATAPFELSAFT, EISWÜRFEL GEBEN. UMRÜHREN UND IN COCKTAILGLÄSER SEIHEN. EIN STÜCK ORANGENSCHALE ÜBER DER OBERFLÄCHE AUSDRÜCKEN, MIT DER ORANGENSCHALE UND EINER KIRSche GARNIEREN.



EIN ORIGINAL
HAVANA-CLUB REZEPT
WWW.HAVANA-CLUB.DE

CUBAR



SILVER FIZZ

ZUTATEN:

5 CL HAVANA CLUB 3 JAHRE

1 CL LIMONENSAFT

1 TL ZUCKER,

GEBROCHENES EIS

SODA

ZUBEREITUNG:

IN EINEN COCKTAILSHAKER, ZUCKER,

LIMONENSAFT, HAVANA CLUB 3 JAHRE,

GEBROCHENES EIS GEBEN. GUT

DURCHSCHÜTTELN UND IN EIN GLAS

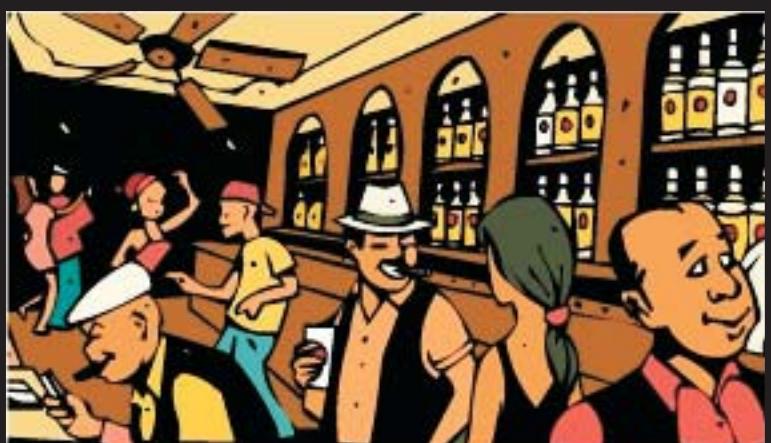
SEIHEN, MIT SODA AUFFÜLLEN.

UMRÜHREN.



EIN ORIGINAL
HAVANA-CLUB REZEPT
WWW.HAVANA-CLUB.DE

CUBAR



SMIZZLES

ZUTATEN:

5 CL HAVANA CLUB 3 JAHRE

1 CL ZUCKERSIRUP

2 CL LIMONENSAFT

BITTERLEMON

GE BROCHENES EIS

ZUBEREITUNG:

IN EIN GLAS, GEFÜLLT MIT GE BROCHENEM

EIS, BITTERLEMON, ZUCKERSIRUP,

LIMONENSAFT, HAVANA CLUB 3 JAHRE

DAZUGEBEN. MIT EINEM MISCHLÖFFEL

UMRÜHREN BIS DIE GLASAUSSENSEITE
GEFROREN IST.



EIN ORIGINAL
HAVANA-CLUB REZEPT
WWW.HAVANA-CLUB.DE

CUBAR



TORNADO

ZUTATEN:

4 CL HAVANA CLUB 3 JAHRE
4 CL ERDBEERMARK
8 CL ORANGENSAFT
2 CL MARACUJASAFT
1 CL MANDELSIRUP

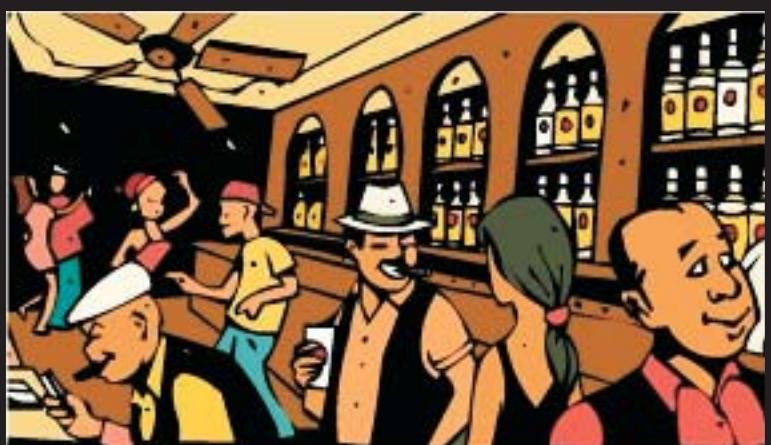
ZUBEREITUNG:

FRISCHE ODER GEFRORENE ERDBEEREN
IN EINEM MIXER PÜRIEREN. EVENTUELL
ETWAS NACHSÜSSEN. SÄMTLICHE
ZUTATEN SHAKERN UND IN EINEM
HAVANA CLUB COCKTAILGLAS MIT
EISWÜRFELN SERVIEREN.



EIN ORIGINAL
HAVANA-CLUB REZEPT
WWW.HAVANA-CLUB.DE

CUBAR



VARADERO BEACH

ZUTATEN:

4 CL HAVANA CLUB 3 JAHRE
1 LIMETTE (GEACHTELT)
2 CL BOLS MARACUJA SUN
2 CL MANGOSIRUP
10 CL MANGOSAFT

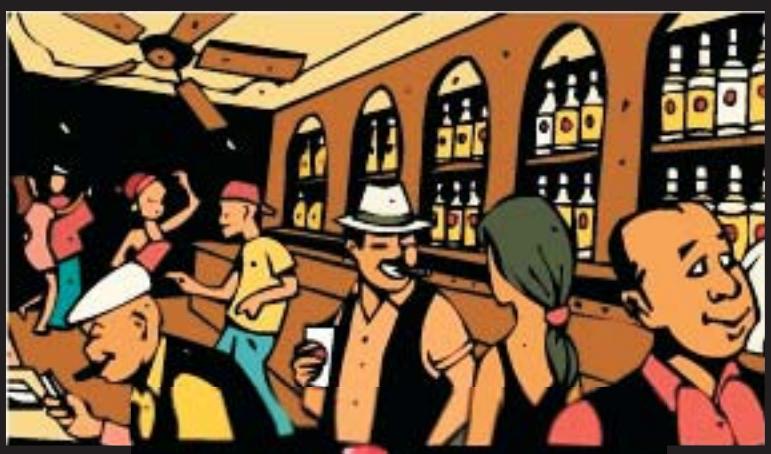
DIE GEACHTELTE LIMETTE IN EINEM SHAKER MIT EINEM STÖBEL ZERDRÜCKEN. DIE INGREDIENZEN DER REIHENFOLGE NACH HINZUGEBEN. EINE SCHAUFEL EIS HINZUFÜGEN UND DANACH DEN INHALT GUT DURCHSHAKEN. DEN GESAMTEN INHALT IN EIN HAVANA CLUB COCKTAIL-GLAS FÜLLEN. DAS GLAS ZUM SCHLUß MIT EINEM MANGOHERZ, EINER ORANGENSPIRALE UND MIT ANANASBLÄTTERN DEKORIEREN.

ANDREAS STÜBER
MARITIM HOTEL, BONN
GEWINNER DES HAVANA CLUB COCKTAIL
GRAND PRIX 2000



EIN ORIGINAL
HAVANA-CLUB REZEPT
WWW.HAVANA-CLUB.DE

CUBAR



MULATA (FROZENDRINK)

ZUTATEN:

4 CL HAVANA CLUB AÑEJO RESERVA
2 CL LIMETTENSAFT
3 CL CRÈME DE CACAO BRAUN

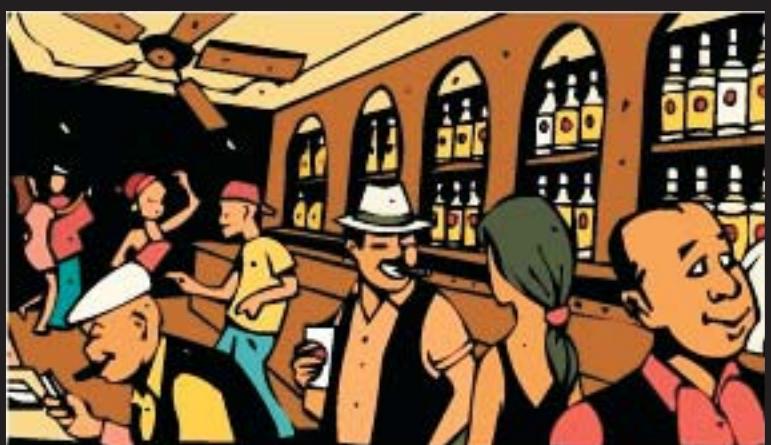
ZUBEREITUNG:

IM ELEKTROMIXER EINE BARSCHAUFEL
EISWÜRFEL ZU CRUSHED ICE
ZERKLEINERN. ALLE ZUTATEN
HINZUFÜGEN UND 20 SEKUNDEN AUF
HÖCHSTER STUFE MIXEN.
IN COCKTAILSCHALE MIT ZWEI KURZEN
TRINKHALMEN SERVIEREN.



EIN ORIGINAL
HAVANA-CLUB REZEPT
WWW.HAVANA-CLUB.DE

CUBAR



HAVANA RUNNER

ZUTATEN:

3 CL HAVANA CLUB 3 JAHRE
3 CL HAVANA CLUB ANEJO RESERVA
2 CL ZITRONENSAFT
1 CL ROHRZUCKER
6 CL ANANASSAFT
DASH ANGOSTURA

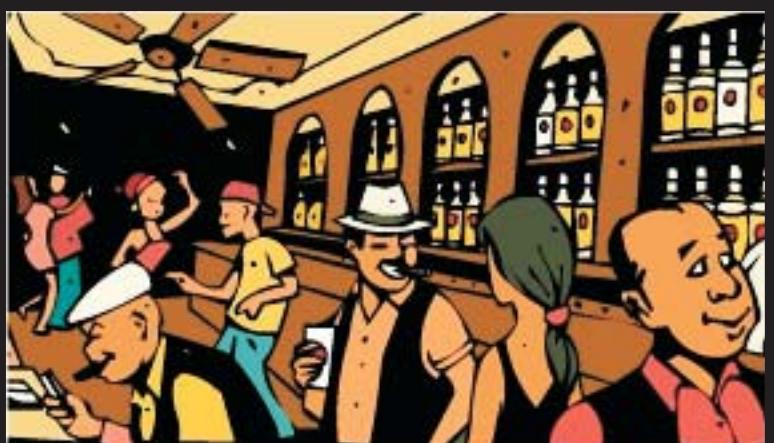
ZUBEREITUNG:

ALLE ZUTATEN IN EINEN MIT EISWÜRFELN GEFÜLLTEN BOSTON SHAKER GEBEN UND GUT SHAKEN. EIN HAVANA CLUB COCKTAILGLAS ZUR HÄLFTE MIT CRUSHED ICE FÜLLEN UND DEN SHAKERINHALT DURCH EIN BARSIEB (STRAINER) IN DAS GLAS GEBEN. MIT EINEM ANANASSTÜCK, EINER KIRSCHEN UND EINEM TRINKHALM SERVIEREN.



EIN ORIGINAL
HAVANA-CLUB REZEPT
WWW.HAVANA-CLUB.DE

CUBAR



HAVANA HIGHBALL

ZUTATEN:

4 CL HAVANA CLUB 3 JAHRE

GINGER ALE/ 7UP/ SPRITE

ZITRONENSPIRALE

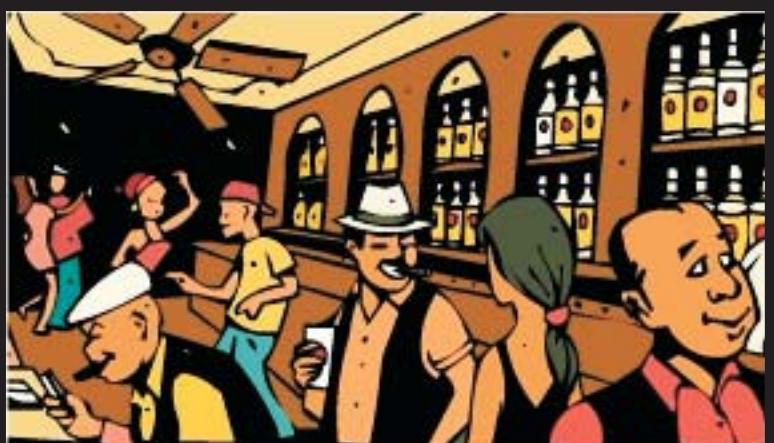
ZUBEREITUNG:

MIT EINEM MESSER EINE ZITRONE (UNGESPRITZT) SO SCHÄLEN DAß MAN EINE ZITRONENSPIRALE ERHÄLT. DIESER DANN ZUSAMMEN MIT EIN PAAR EISWÜRFELN IN EIN HAVANA CLUB COCKTAILGLAS GEBEN. DEN HAVANA CLUB DAZUGEBEN UND MIT DER GEWÜNSCHTEN LIMONADE AUFFÜLLEN. AUF WUNSCH KANN NOCH EIN SPRITZER ANGUSTURA ZUGEGBEN WERDEN. MIT TRINKHALM ODER STIRRER SERVIEREN.



EIN ORIGINAL
HAVANA-CLUB REZEPT
WWW.HAVANA-CLUB.DE

CUBAR



CANCHANCHERA

ZUTATEN:

4 CL HAVANA CLUB 7 JAHRE

2 BL HONIG (DÜNNFLÜSSIG)

2 CL LIMETTENSAFT

ZUBEREITUNG:

DEN HONIG ZUSAMMEN MIT DEM LIMETTENSAFT IN EINEM KLEINEN TUMBLER SOLANGE VERRÜHREN, BIS SICH DER HONIG VOLLSTÄNDIG GELÖST HAT. DANACH DEN HAVANA CLUB UND 2-3 EISWÜRFEL DAZUGEBEN UND NOCHMALS VERRÜHREN.



EIN ORIGINAL
HAVANA-CLUB REZEPT
WWW.HAVANA-CLUB.DE

CUBAR



MARY PICKFORD

ZUTATEN:

4 CL HAVANA CLUB 3 JAHRE
1 DASH GRENADINE
1 DASH LIMETTENSAFT
10 CL ANANAS SAFT

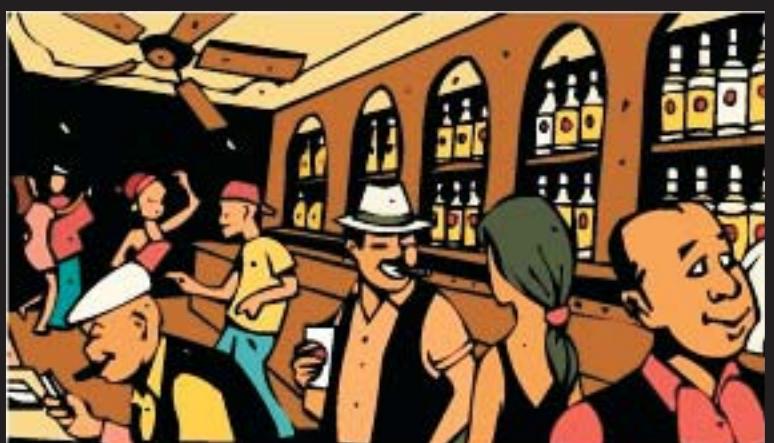
ZUBEREITUNG:

ALLE ZUTATEN IN EINEN MIT EISWÜRFELN
GEFÜLLTEN BOSTON SHAKER GEBEN UND
GUT SHAKEN. EIN HAVANA CLUB
COCKTAILGLAS MIT 3-4 EISWÜRFELN
FÜLLEN UND DEN SHAKERINHALT DURCH
EIN BARSIEB (STRAINER) IN DAS GLAS
GEBEN. MIT EINEM ANANASSTÜCK, EINER
KIRSCHEN UND EINEM TRINKHALM
SERVIEREN.



EIN ORIGINAL
HAVANA-CLUB REZEPT
WWW.HAVANA-CLUB.DE

CUBAR



HAVANA SPECIAL

ZUTATEN:

4 CL HAVANA CLUB 3 JAHRE

4 CL ANANASSAFT

1 CL MARASCHINO

SAFT EINER VIERTEL LIMETTE

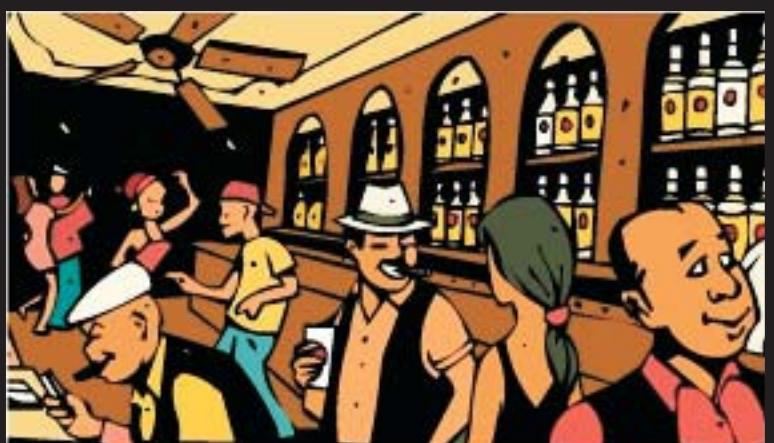
ZUBEREITUNG:

ALLE ZUTATEN IN EINEN MIT EISWÜRFELN
GEFÜLLTEN BOSTON SHAKER GEBEN UND
GUT SHAKEN. DEN INHALT DURCH EIN
BARSIEB (STRAINER) IN EINE
COCKTAILSCHALE GEBEN UND MIT EINER
LIMETTENSCHIEBE SERVIEREN.



EIN ORIGINAL
HAVANA-CLUB REZEPT
WWW.HAVANA-CLUB.DE

CUBAR



HENRY MORGAN

ZUTATEN:

4 CL HAVANA CLUB AÑEJO RESERVA
4 CL SAHNE
2 CL CRÈME DE CACAO BRAUN

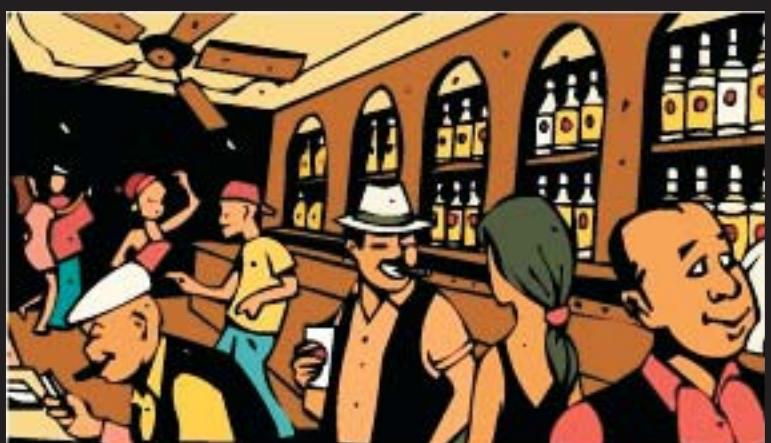
ZUBEREITUNG:

ALLE ZUTATEN IN EINEN MIT EISWÜRFELN
GEFÜLLTEN BOSTON SHAKER GEBEN UND
GUT SHAKEN. DEN INHALT DURCH EIN
BARSIEB (STRAINER) IN EINE
COCKTAILSCHALE GEBEN UND MIT EIN
WENIG ZIMT BESTREUEN.



EIN ORIGINAL
HAVANA-CLUB REZEPT
WWW.HAVANA-CLUB.DE

CUBAR



NACIONAL

ZUTATEN:

4 CL HAVANA CLUB AÑEJO RESERVA
2 CL ANANASSAFT
2 CL APRIKOSEN SCHNAPS
1 CL LIMETTENSAFT

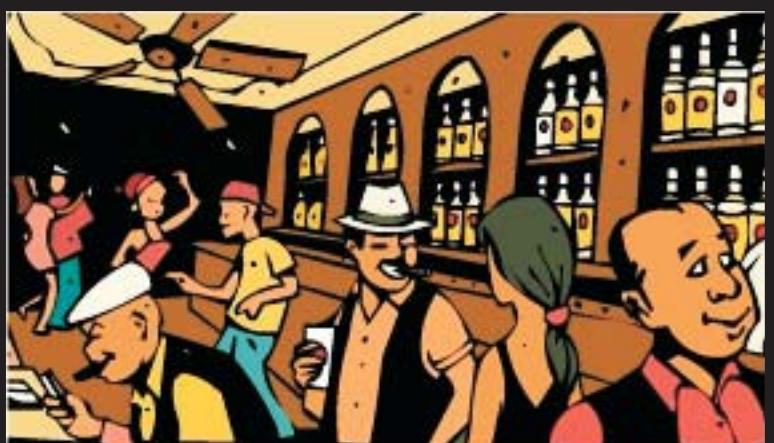
ZUBEREITUNG:

ALLE ZUTATEN IN EINEN MIT EISWÜRFELN
GEFÜLLTEN BOSTON SHAKER GEBEN UND
GUT SHAKEN. DEN INHALT DURCH EIN
BARSIEB (STRAINER) IN EINE
COCKTAILSCHALE GEBEN UND MIT EINER
LIMETTENSCHIEBE SERVIEREN.



EIN ORIGINAL
HAVANA-CLUB REZEPT
WWW.HAVANA-CLUB.DE

CUBAR



PALMERA

ZUTATEN:

4 CL HAVANA CLUB 3 JAHRE
4 CL WEISSWEIN
2 CL ANANASSAFT
1 DASH GRENADINE
1 DASH LIMETTENSAFT

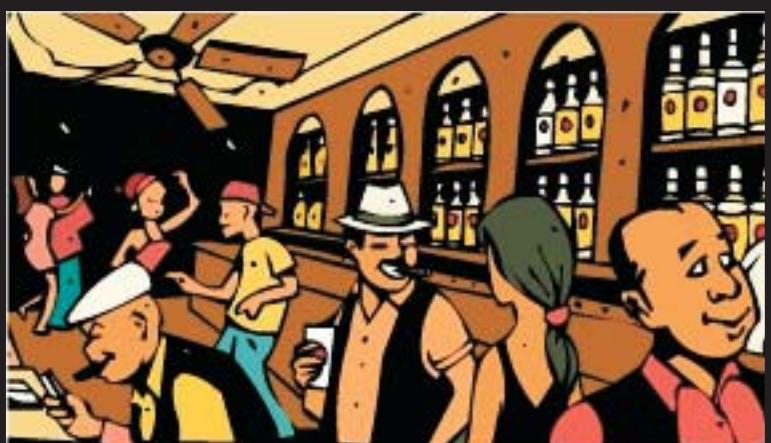
ZUBEREITUNG:

ALLE ZUTATEN IN EINEN MIT EISWÜRFELN
GEFÜLLTEN BOSTON SHAKER GEBEN UND
GUT SHAKEN. DEN INHALT DURCH EIN
BARSIEB (STRAINER) IN EIN WEINGLAS
AUF EISWÜRFEL GEBEN UND SERVIEREN.



EIN ORIGINAL
HAVANA-CLUB REZEPT
WWW.HAVANA-CLUB.DE

CUBAR



PRESIDENTE SECO

ZUTATEN:

4 CL HAVANA CLUB 3 JAHRE

2 CL WERMUT TROCKEN

1 CL TRIPLE SEC

1 DASH GRENADINE

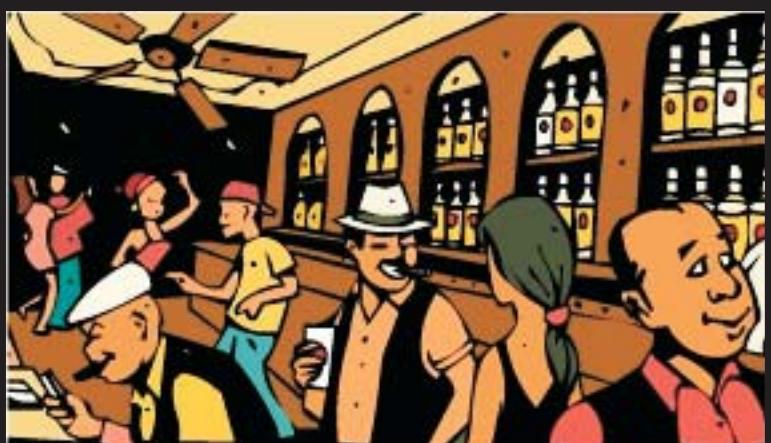
ZUBEREITUNG:

IM METALLBECHER DES BOSTON SHAKERS DIE ZUTATEN AUF EISWÜRFELN VERRÜHREN. DEN RAND EINER COCKTAILSCHALE MIT EINEM STÜCK ORANGENSCHALE EINREIBEN. DANN DEN INHALT DES SHAKERS DURCH EIN BARSIEB (STRAINER) DIE COCKTAILSCHALE GIEßen UND MIT EINER OLIVE GARNIEREN.



EIN ORIGINAL
HAVANA-CLUB REZEPT
WWW.HAVANA-CLUB.DE

CUBAR



LOBO DE MAR

ZUTATEN:

5 CL HAVANA CLUB 3 JAHRE
2 CL SANDEMANN SHERRY DRY SECO
1 CL TRIPLE SEC
1 DASH GRENADINE

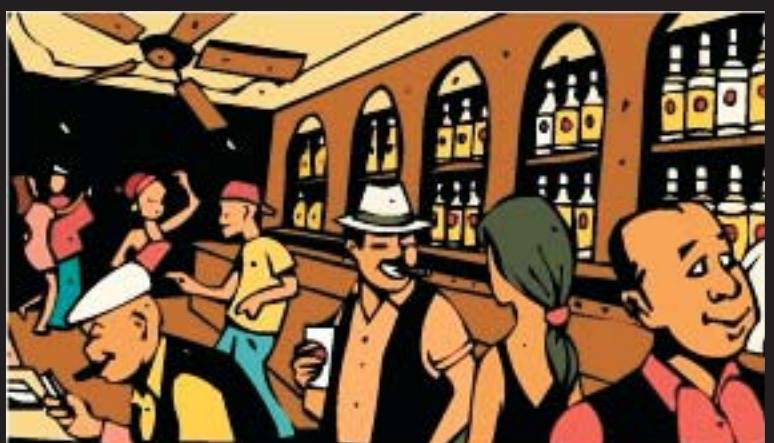
ZUBEREITUNG:

IM METALLBECHER DES BOSTON SHAKERS DIE ZUTATEN AUF EISWÜRFELN VERRÜHREN. DEN RAND EINER COCKTAILSCHALE MIT EINEM STÜCK ORANGENSCHALE EINREIBEN. DANN DEN INHALT DES SHAKERS DURCH EIN BARSIEB (STRAINER) IN DIE COCKTAILSCHALE GIEßen UND SERVIEREN.



EIN ORIGINAL
HAVANA-CLUB REZEPT
WWW.HAVANA-CLUB.DE

CUBAR



HAVANA FLIP

ZUTATEN:

5 CL HAVANA CLUB AÑEJO RESERVA
1 BARLÖFFEL PUDERZUCKER
1 EI (FRISCH)

ZUBEREITUNG:

ALLE ZUTATEN IN EINEN MIT EISWÜRFELN
GEFÜLLTEN BOSTON SHAKER GEBEN UND
KRÄFTIG SHAKEN (20 SEK.). DEN INHALT
DURCH EIN BARSIEB (STRAINER) IN EINE
COCKTAILSCHALE GEBEN UND FRISCHEN
MUSKAT DARÜBER STREUEN.



EIN ORIGINAL
HAVANA-CLUB REZEPT
WWW.HAVANA-CLUB.DE

CUBAR



CENTRO

ZUTATEN:

4 CL HAVANA CLUB 3 JAHRE
2 CL LIMETTENSAFT
1 CL GRENADINE
1 DASH TRIPLE SEC
6 CL ORANGENSAFT
6 CL MARACUJASAFT

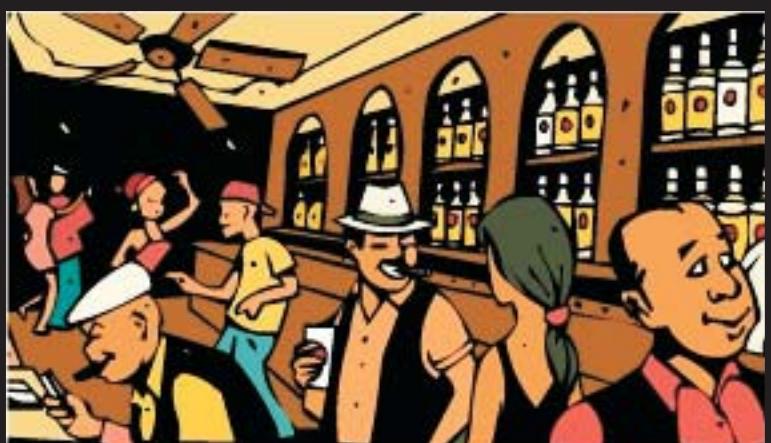
ZUBEREITUNG:

ALLE ZUTATEN IN EINEN MIT EISWÜRFELN
GEFÜLLTEN BOSTON SHAKER GEBEN UND
GUT SHAKEN. EIN HAVANA CLUB
COCKTAILGLAS MIT 3-4 EISWÜRFELN
FÜLLEN UND DEN SHAKERINHALT DURCH
EIN BARSIEB (STRAINER) IN DAS GLAS
GEBEN. MIT EINEM ANANASSTÜCK, EINER
KIRSCHEN UND EINEM TRINKHALM
SERVIEREN.



EIN ORIGINAL
HAVANA-CLUB REZEPT
WWW.HAVANA-CLUB.DE

CUBAR



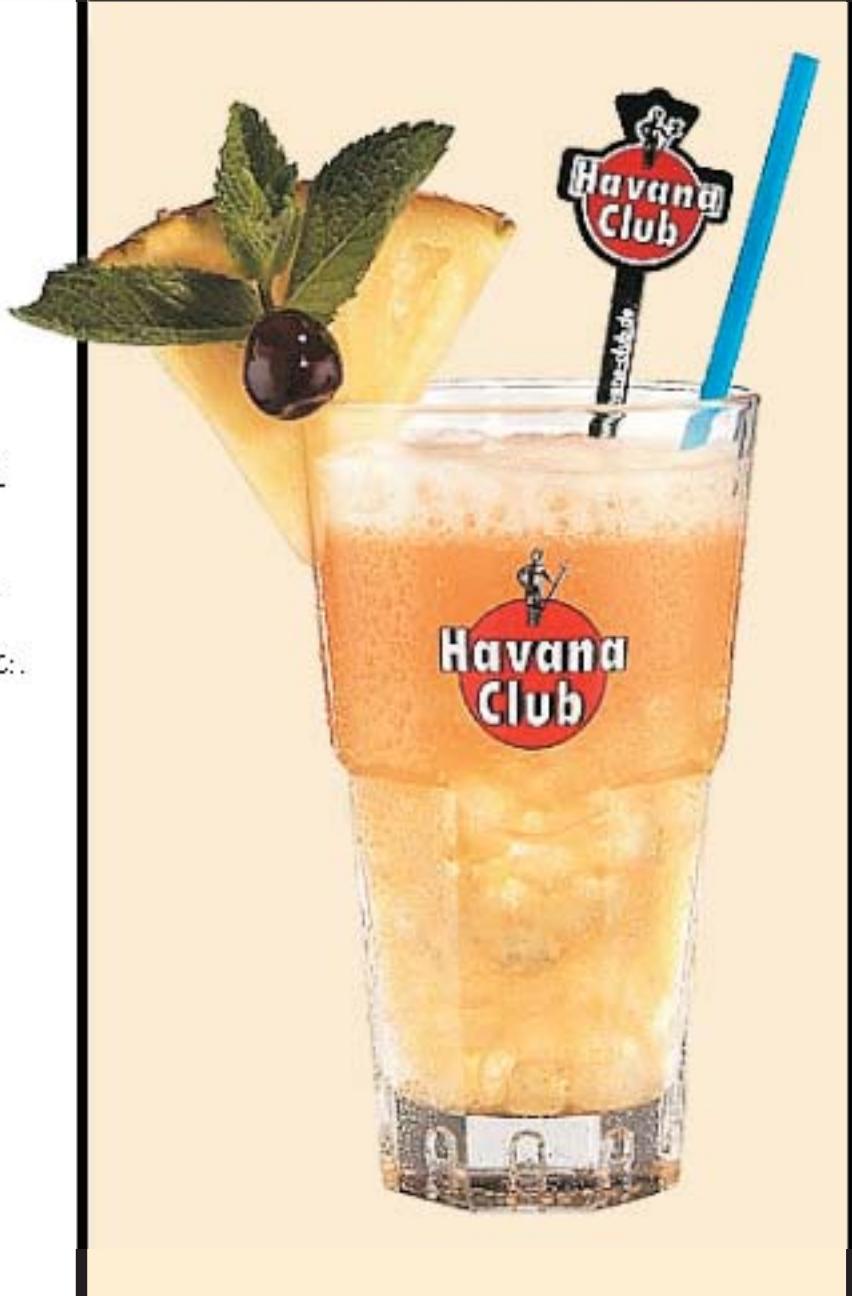
NAVY GROG

ZUTATEN:

4 CL HAVANA CLUB AÑEJO RESERVA
2 CL HAVANA CLUB 3 JAHRE
2 CL LIMETTENSAFT
2 CL ORANGENSAFT
2 CL ANANASSAFT
2 CL BANANENLIKÖR

ZUBEREITUNG:

IM ELEKTROMIXER EINE BARSCHAUFEL
EISWÜRFEL ZU CRUSHED ICE
ZERKLEINERN. ALLE ZUTATEN
HINZUFÜGEN UND 20 SEKUNDEN AUF
HÖCHSTER STUFE MIXEN. IM HAVANA
CLUB COCKTAILGLAS MIT ANANASSTÜCK
UND MINZEZWEIG SERVIEREN.



EIN ORIGINAL
HAVANA-CLUB REZEPT
WWW.HAVANA-CLUB.DE

CUBAR