

Drinks & Früchtecocktails

Die beliebtesten Drinks & Cocktails mit exotischen Früchten



© Kangaroo Verlag Lazise/VR 1996-2000 (Die Erfinder des Shareware-Books)

www.KangarooVerlag.de

www.Shareware-Book.de

Gedruckt in Italien (EU) PDFs Ideefabrik Lazise VR

Sonderausgabe für

www.DIGIbuch.de





Da wir nicht zu allen Drinks Fotos hatten, entschlossen wir uns, für diejenigen, ohne zugehöriges Bild, ein Foto aus unserem Archiv zu nehmen. Wie Sie feststellen werden, hat das Bild natürlich mit dem Thema des Drinks zu tun.

Ich glaube sagen zu können, daß wir so für alle eine zufriedenstellende Lösung gefunden haben.

Wir hätten die entsprechenden Stellen ja auch einfach leer lassen können. Aber der Schönheit wegen, haben wir den etwas kostspieligeren Weg gewählt, um Sie – unseren Kunden etwas für sein Geld zu bieten.

Mit den besten Empfehlungen

Ihr Kangaroo Verlag

Inhalt

Vorwort mit Tips & Tricks

Jedem Cocktail sein Glas

Sommercocktails

Longdrinks

Auswahl international
standardisierter Drinks

Frühtecocktails

Register

Vorwort mit Tips & Tricks

Was brauchen Sie zum Mixen? Zunächst eine Grundausstattung für die Bar. Darin sollten enthalten sein:

- ◆ Flaschenöffner
- ◆ Flaschenverschlüsse
- ◆ Korkenzieher
- ◆ Zitruspresse
- ◆ Eiskübel
- ◆ Eisschaufel
- ◆ Eiszange
- ◆ Shaker*

* Hier eignen sich die Chrom-Stahl-Shaker oder ein versilberter. Zu empfehlen sind auch Glasshaker, da sie gut kühl halten. Kaufen Sie keinen zu kleinen Shaker, damit Sie auch einmal mehrere Drinks auf einmal mixen können.

◆ Rührglas für Mixgetränke, die nicht geschüttelt werden.

◆ Meßglas mit Maßangaben bis zu 10 cl.

◆ Barlöffel; ähnlich dem Teelöffel, hat aber einen langen Stiel. Damit verrühren Sie die Mixgetränke, die nicht geschüttelt werden.

◆ Barsieb (Strainer); es ist zum Abseihen der Getränke unentbehrlich.

- ◆ eine kleine Gabel
- ◆ Obstmesser
- ◆ Schneidebrett für Obst
- ◆ Trinkhalme
- ◆ Partyspieße
- ◆ Servietten
- ◆ Spritzflasche

Die Getränke unterscheiden wir in:

◆ Shortdrinks; hierzu zählen Cocktails, Flips oder Sours. Sie werden vor dem Essen gereicht und

◆ Longdrinks; hierzu zählen Fizzes, Cobblers oder Bowlen. Sie werden zur Erfrischung serviert.

◆ Cocktails sind kalte Mixgetränke bestehend aus Spirituosen, Fruchtsäften, Wasser, Zucker und sogar Eigelb, Eiweiß und Gewürzen. Sie werden gerührt oder geschüttelt.

◆ Flips sind eine Mischung aus Eigelb, Zucker und Alkohol.

◆ Sours mixen Sie aus einer Spirituose mit Zitronensaft und Zucker.

Vorwort mit Tips & Tricks

◆ Fizzes sind moussierende Erfrischungsgetränke. Sie werden aus Fruchtsaft, Zucker, Spirituosen gemixt und mit Sodawasser aufgefüllt. Auf gestoßenem Eis servieren.

◆ Cobblers bestehen hauptsächlich aus Fruchtsäften, Früchten und wenig Alkohol. Sie werden mit viel zerstoßenem Eis serviert.

◆ Bowlen sind herrliche Erfrischungsgetränke, die nie zu süß sein sollten. Sie können in zahlreichen Variationen gemixt werden und bestehen aus Wein, Sekt, Likören, Früchten, Kräutern, Mineralwasser. . .

Wenn Sie nun noch einige Tips beachten, steht dem Gelingen nichts mehr im Wege:

◆ Bereiten Sie die Mixgetränke stets frisch vor den Augen der Gäste zu.

◆ Stellen Sie sich alle Zutaten bereit und achten Sie auf die richtige Temperatur.

◆ Nehmen Sie das Eis erst aus dem Kühlschrank, wenn Sie es brauchen.

◆ Zerstoßenes Eis erhalten Sie, indem Sie Eiswürfel in ein Tuch binden und mit einem kleinen Hammer oder dem Fleischklopfer zerschlagen.

◆ Wann wird gerührt, wann geschüttelt?

Getränke aus klaren Zutaten werden mit Eis gerührt. Getränke mit Fruchtsäften werden mit Eis im Shaker geschüttelt.

◆ Halten Sie sich als Mixanfänger zunächst an die Rezeptangaben. Wenn Sie etwas Übung haben, sind Ihrer Phantasie keine Grenzen gesetzt.

Welche Spirituosen und Fruchtsäfte sollte Ihre Bar enthalten?

Die Barausstattung

Spirituosen

- Scotch Whisky
- Bourbon Whiskey
- Gin
- Wodka
- Kirschwasser
- weißer Rum
- brauner Rum
- Cognac
- Curacao Blue
- Curacao Orange
- Pfefferminzlikör
- Coconutcreme
- Grand Marnier
- Cointreau
- Vermouth Rot
- Vermouth Trocken
- Wein
- Cherry Brandy
- Champagner
- Sekt (z. B. Carta Nevada, Cordon negro)
- Cidre (Pomme Jacques)
 - Angostura
- Campari

Fruchtsäfte

Zum Mixen eignen sich hervorragend die Granini-Fruchtsäfte und -nektare, mit denen wir auch die Rezepte in diesem Buch gemixt haben:

- Multivitaminsaft
- Orangensaft
- Grapefruitsaft
- Tomatensaft
- Sauerkirschnektar
- Pfirsichnektar
- Bananennektar
- Aprikosennektar
- Maracujanektar
- Birnensaft
- Ananassaft
- Kirschsaff
- Mangosaft

Sonstige Zutaten

- Ginger Ale Sodawasser
- Tonic Water
- Zuckerstrup
- Würfelzucker
- Zucker
- Cocktaillkirschen
- Maraschinokirschen
- frische Früchte
- Oliven
- Milch
- Sahne
- Eier

◆ Scotch Whisky ist, wie der Name bereits sagt, ein schottischer Whisky, der aus Gerste gewonnen wird. Er ist rauchig im Geschmack.

◆ Bourbon oder amerikanischer Whiskey. Er wird aus Mais hergestellt und ist weicher im Geschmack als Scotch.

◆ Gin ist ein Branntwein, hergestellt aus Destillaten, unter Verwendung von Wacholderbeeren, Gewürzen und Kräutern.

Die Barausstattung



◆ Wodka wird aus Alkohol und/oder Korndestillat nach einem besonderen Verfahren hergestellt.

◆ Angostura-Bitter ist ein Bitterbranntwein, hergestellt aus Angostura-, Chinarinde, Enzianwurzel, Pomeranzenschale, Zimt, Kardamom und Nelken.

◆ Curacao besteht aus Branntwein, Orangenschale und braunem Kandiszucker sowie getrockneter Schale grüner Pomeranzen.

◆ Cherry Brandy wird aus Kirschsaff, -wasser und zerkleinerten Kirschkernen hergestellt.

◆ Ginger Ale bezeichnet man Limonade mit Ingwerauszügen.

◆ Tonic Water ist klare Limonade mit natürlichen Zitrusaromen und mit Zusatz von Chinin.

◆ Sodawasser ist ein künstliches Mineralwasser und enthält Kohlensäure.

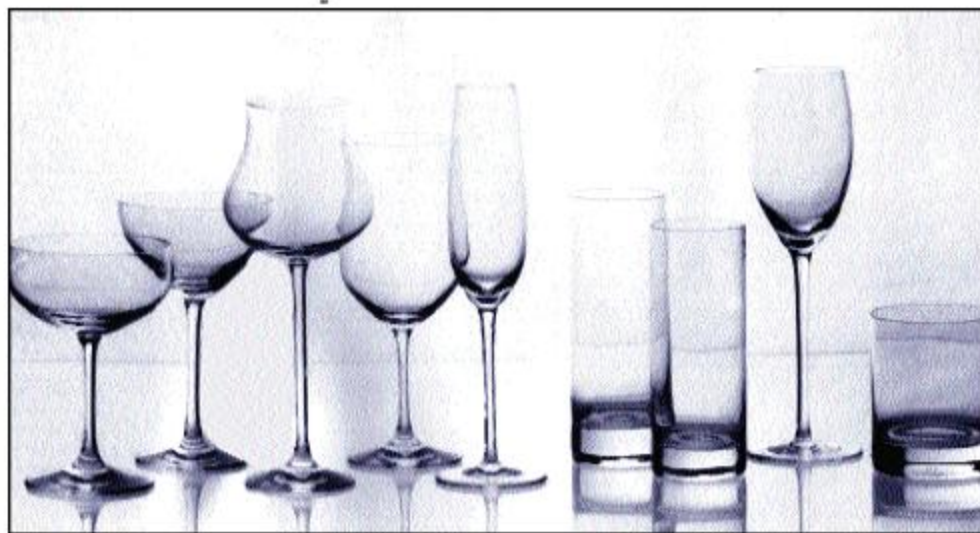
Welches Glas für welchen Zweck?

(von links nach rechts)

- ◆ Sektschale
- ◆ Cocktailschale
- ◆ Rotweingläser
- ◆ Sektglas
- ◆ großes Longdrinkglas
- ◆ kleines Longdrinkglas
- ◆ Weißweinglas
- ◆ Old-Fashioned-Glas
(auch Whiskyglas oder Tumbler genannt)

Diese Glasgrundformen haben natürlich zahlreiche Variationsmöglichkeiten.

Sie können es letztendlich Ihrer Phantasie und Ihrem Geschmack überlassen, wie Sie Ihre Cocktails servieren.



Welches Glas für welchen Zweck?



Die Fotos in diesem Buch sind deshalb zum Teil auch Serviervorschläge.

Grundsätzlich gilt:

- ◆ reine Spirituosen:
 - Cognac-Schwenker
 - Cognac-Glas
 - Schnapsglas
- ◆ hohe zylindrische Gläser (Longdrinkgläser):
 - für alle Getränke, die mit viel Flüssigkeit aufgefüllt werden
- ◆ Old-Fashioned- oder Whiskygläser
 - für Drinks, die mit Tonic oder Sodawasser aufgefüllt werden
- ◆ Flache, breite Cocktailschalen:
 - für hochprozentige Mixgetränke
- ◆ Sektschalen/-gläser
 - für Cocktails

Red Rock & Grüne Wiese



Roter Riese (Berg)

2 cl Cherry Brandy
2 cl Gin
2 cl Weinbrand
1 Spritzer Orangen-Bitter
1 Spritzer Angostura
Carta Nevada seco
Eiswürfel

Cherry Brandy, Gin, Weinbrand und einige Eiswürfel im Shaker kräftig schütteln. In ein Cocktailglas abseihen.

Mit Orangen-Bitter und Angostura abrunden und mit etwas Sekt aufgießen.

Grüne Wiese

2 cl Pfefferminzlikör
Sodawasser
Eiswürfel

Eiswürfel in ein Likörglas geben.

Den Pfefferminzlikör darüber gießen und mit Sodawasser auffüllen.

Manhattan Dry & Panamerica



Manhattan Dry

1 Zitronenscheibe
Zucker
2 cl französischer Wermut
4 cl Bourbon
1 Spritzer
Angostura Bitter

Garnitur

1 Zitronenscheibe

Den Rand einer Cocktail-schale mit der Zitronenschale abreiben. Den Zucker auf einen Teller geben und den Glasrand eintauchen.

Die Zutaten in einem Mixglas mit Eis gut verrühren.

In das Cocktailglas abseihen und mit der Zitrone dekorieren.

Panamerica

1 cl weißer Rum
2 cl Bananenlikör
4 cl Whisky
Saft einer 1/2 Zitrone
weiße Limonade

Rum, Bananenlikör, Whisky und Zitronensaft mit etwas Eis im Shaker kräftig schütteln. In ein Becherglas abseihen und mit der Limonade auffüllen.

Orange Dandy



Orange Dandy

10 cl Orangensaft

10 cl Kirschsft

1 cl Kirschlikör

Garnitur

1 Cocktaillirsche

1 Stück Orangenschale als Spirale geschnitten

Orangensaft in ein Longdrinkglas gießen.

Kirschsft und Kirschlikör mit etwas Eis in einem Mixglas verrühren.

Vorsichtig in den Orangensaft abseihen.

Cocktaillirsche und Orangenschale am Glasrand dekorieren.

Bloody Mary

Tip:

Versuchen Sie einmal frische Tomaten vom Obstladen selbst auszupressen. Damit macht das Mixen nicht nur mehr Spaß, sondern schmeckt auch erfrischender.



Bloody Mary

6 cl Tomatensaft

2 cl Wodka

2 cl Zitronensaft

1 Spritzer Tabasco

1 Spritzer Worchester Sauce

Salz

Pfeffer

Garnitur

Zitronenscheibe

Alle Zutaten im Rührglas gut vermischen.

Ein Old-Fashioned-Glas mit Eiswürfeln füllen und den Cocktail darübergießen.

Die Zitronenscheibe an den Glasrand stecken.

Kühle Minze



Kühle Minze

4 cl Gin

Tonic Water

1 Limonenscheibe

1 Kumquatscheibe

Garnitur

1 Limonenscheibe

1 bunter Strohhalm

Den Gin in ein Longdrinkglas gießen.

Einige Eiswürfel sowie die Limonen- und Kumquatscheibe dazugeben.

Mit Tonic Water auffüllen.

Eine Limonenscheibe an den Glasrand stecken und mit einem Strohhalm servieren.

Bellini mit Zitrone



Bellini mit Zitrone

4 cl Pfirsichnektar

tar

Carta Nevada semi-seco

Den Pfirsichnektar in ein Sektglas gießen und mit dem Sekt auffüllen.

Apfelcocktail & Blauer Himmel



Apfelcocktail

2/6 Apple-Brandy

1/6 Weinbrand

1/6 Gin

2/6 Apfelsaft

Garnitur

dünne Apfelspalten

Alle Zutaten mit einigen Eiszürfeln im Shaker kräftig schütteln.

In ein Kelchglas gießen. Mit den Apfelspalten dekorieren.

Blauer Himmel

2 cl Blue Curacao

Carta Nevada seco

Blue Curacao in einen Sektkelch gießen. Mit dem Sekt aufgießen.

Skycraper



Skycraper

1 Teel. Zuckersirup

Saft einer Zitrone

8 cl Gin

4 Eiszwürfel

Sodawasser

Zuckersirup, Zitronensaft, Gin und Eiszwürfel in ein großes Kelchglas geben und gut miteinander verrühren.

Nach Belieben mit Sodawasser auffüllen. Nochmals kurz umrühren.

Himbeercocktail



Himbeercocktail

einige frische Himbeeren
2 cl Himbeersirup
Carta Nevada seco

Garnitur

1 langer Barlöffel
etwas Minze

Die Himbeeren waschen und ggf. putzen.

Den Himbeersirup in ein Cocktailglas oder Longdrinkglas gießen.

Mit dem Sekt vorsichtig auffüllen.

Zuletzt die Himbeeren dazugeben.

Mit der Minze dekorieren.

Bronx



Bronx

2 cl Gin
1 cl Vermouth Rot
1 cl Vermouth Dry
3 cl Orangensaft

Garnitur

ein Stück Orangenschale als Spirale geschnitten

Alle Zutaten mit etwas Eis im Shaker kräftig schütteln.

Durch das Barsieb in ein Cocktailglas abseihen.

Sweet Russia



Sweet Russia

3 cl Wodka

3 cl Pfirsichlikör

6 cl Maracujanektar

2 cl Zitronensaft

Garnitur

Zitronenscheibe

Pfirsichspalte

Wodka und Pfirsichlikör in einem Mixglas gut verrühren.

In eine Cocktailschale gießen.

Mit Maracujanektar und Zitronensaft auffüllen.

Die Zitronenscheibe und Pfirsichspalte an den Glasrand stecken.

Asian Dream



Asian Dream

8 cl Maracujanektar

2 cl Cognac

halbtrockener Weißwein

1 Nelke

1 Zitronenspalte

Garnitur

1 Zitronenspalte

Maracujanektar und Cognac mit etwas Eis im Shaker schütteln.

In ein Longdrinkglas abgießen und mit Weißwein auffüllen.

Die Nelke in die Zitronenspalte stecken und in den Cocktail geben.

Die Zitronenspalte am Glasrand dekorieren.

African Queen



African Queen

6 cl Bananennektar
5 cl Weißwein
5 cl Maracujanektar

Garnitur

Zitronenscheibe
Bananenscheibe

Bananennektar und Weißwein in ein Longdrinkglas gießen.

Leicht verrühren.

Mit dem Maracujanektar auffüllen.

Zitronenscheibe und Bananenscheibe an den Glasrand stecken.

Autumn Time



Autumn Time

2 EBl. Rumtopf Früchte
2 EBl. Saft der Früchte
Cidre Pomme Jacques

Rumtopf Früchte und den Saft in ein Sektglas geben.

Mit dem Cidre auffüllen.

Abendrot



Abendrot

2 cl Campari

Orangensaft

Eiswürfel

Garnitur

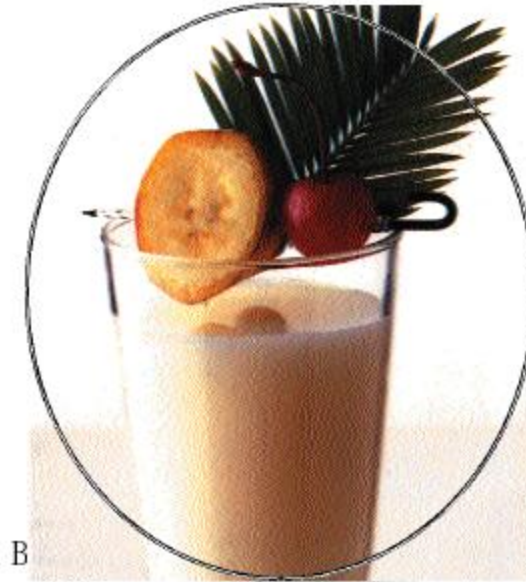
Orangenscheibe

3 Eiswürfel in ein Old-Fashioned-Glas geben.

Den Campari darüber gießen und mit Orangensaft auffüllen.

Die Orangenscheibe an den Glasrand stecken.

Palmengarten



Palmengarten

2 cl Batida de Coco

2 cl weißer Rum

Bananennektar

Eiswürfel

Garnitur

1 kleiner Palmenzweig

1 Maraschinokirsche

1 Bananenscheibe

In ein Weißweinglas 3 Eiswürfel geben. Batida de Coco und weißen Rum darüber gießen.

Mit dem Bananennektar auffüllen.

Palmenzweig, Kirsche und Bananenscheibe auf ein Spießchen stecken und über das Glas legen.

Sunny Island



Sunny Island

2 cl Ananassaft

3 cl weißer Rum

4 cl Kirschsafte

5 cl Mangosaft

Garnitur

2 Ananasstückchen

etwas Minze

Ananassaft und weißer Rum
in ein Longdrinkglas gießen
und leicht verrühren.

Vorsichtig erst mit Kirschsafte,
dann mit Mangosaft auffüllen.

Die Minze in ein Ananas-
stückchen stecken.

Am Glasrand dekorieren.

Seemanns-Frühstück



Seefahrer

2 cl Cognac

2 cl Pfefferminzli-
kör

1 Spritzer Zitronensaft nach
Belieben

Garnitur

Minzeblättchen

Cognac und Likör mit einigen
Eiswürfeln im Shaker kräftig
schütteln.

In ein mit Eis gefülltes
Old-Fashioned-Glas absei-
hen. Evtl. mit Zitronensaft
abrunden.

Die Minze an den Glasrand
stecken.

Campari Soda & Green Martini



Laguna verde

Campari Soda

1 Zitronenscheibe
Zucker
3 Eiskwürfel
4 cl Campari
1 Schuß Vermouth rosso
Sodawasser

Den Rand einer Cocktailschale mit Zitronensaft abreiben. Den Zucker auf einen Teller geben und den Glasrand eintauchen.

Die Eiskwürfel in das Glas geben. Den Campari darübergießen. Den Vermouth rosso zufügen und mit Sodawasser auffüllen.

Green Martini

5 cl Gin
1 cl Vermouth Dry
3 Oliven

Garnitur

Minze

Gin und Vermouth Dry in ein Mixglas gießen und gut verrühren.

In eine Cocktailschale abseihen.

Die Oliven hinzufügen und mit der Minze dekorieren.

Blue Lagune & Blue Cherry



Blue Lagune

3 cl Blue Curacao
3 cl Wodka
Eiskwürfel

Eiskwürfel in ein Old-Fashioned-Glas geben.

Blue Curacao und Wodka darüber gießen.

Kurz verrühren.

Blue Cherry

1 Cocktailkirsche
2 cl Grüne Banane
4 cl Blauer Bols

Die Cocktailkirsche in einen Sektkelch geben.

Die Grüne Banane darüber gießen.

Vorsichtig mit dem Blauen Bols auffüllen.

Rum Daisy & Kir Royal



Kir Royal

2 cl Crème de

Cassis

Carta Nevada semi-seco

Crème des Cassis in einen Sektkelch gießen. Mit dem Sekt auffüllen.

Rum Daisy

4 Eiswürfel zerstoßen

Saft 1 halben Zitrone

5 cl brauner Rum

1 Barlöffel Puderzucker

1 Barlöffel Grenadinsirup

Sodawasser

Garnitur

Zitronenscheiben

Orangenscheiben

Zerstoßenes Eis in eine Cocktailschale geben.

Zitronensaft, Rum, Puderzucker und Grenadinesirup mit einigen Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln.

Durch das Barsieb über das zerstoßene Eis abseihen.

Mit etwas Sodawasser auffüllen.

Mit den Zitronen- und Orangenschalen dekorieren.

Überraschungcocktail



Überraschungcocktail

5 cl Gin

1 Barlöffel Zuckersirup

Saft und Schale von

2 Limonen

Eiswürfel

Garnitur

2 Trinkhalme

In ein großes Old-Fashioned-Glas die Eiswürfel geben.

Die Limonen vierteln.

Den Saft über den Eiswürfeln ausdrücken.

Die Limonenspalten mit ins Glas geben.

Den Zucker hinzufügen und mit dem Gin aufgießen.

Gut umrühren.

Mit zwei Trinkhalmen servieren.

Morgenerwachen



Morgen-
erwachen

4 cl Irish Whiskey

2 cl Blue Curacao

6 cl Pfirsichsaft

etwas Zitronensaft

etwas Angostura

Eiswürfel

Garnitur

Orangenscheibe

Cocktailkirsche

Alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln.

In ein Old-Fashioned-Glas auf einige Eiswürfel abseihen.

Die Orangenscheibe mit der Cocktailkirsche an den Glasrand stecken.

Ananaspunsch



Ananaspunsch

2 Barlöffel Zuckersirup

2 cl Ananassaft

2 cl Cognac

1 cl Zitronensaft

Ananasstücken

Maraschinokirschen

zerstoßenes Eis

Sirup, Ananassaft, Cognac und Zitronensaft mit etwas Eis im Shaker kurz schütteln.

Ein Old-Fashioned-Glas mit etwas zerstoßenem Eis, den Ananasstücken und Maraschinokirschen füllen.

Den Punsch darüber seihen.

Multi-Vitamin-Spezial



Multi Spezial

2 cl Blue Curacao
1 cl Kirschwasser
Multivitamin-Nektar
1 Schuß Zitronensaft

Garnitur

1 Stückchen Birne
1 Maraschinokirsche
1 Stückchen Orange
etwas Minze

Blue Curacao in ein Longdrinkglas gießen.

Das Kirschwasser hinzufügen und einmal kurz umrühren.

Mit dem Multivitaminnektar vorsichtig aufgießen.

Ein Schuß Zitronensaft rundet den Special Cocktail ab.

Birne, Maraschinokirsche und Orange auf einen Partyspieß stecken und über das Glas legen.

Mit der Minze dekorieren.

Farmer's & Blondy



Farmer

1 große Tasse Milch
2 EL Honig
2 cl Cognac
2 cl Rum

Alle Zutaten unter ständigem Rühren erhitzen, aber nicht kochen lassen.

In ein Grogglas füllen und sofort servieren.

Blondy

2 cl Rum
2 cl Grand Marnier
1 Barlöffel Zuckersirup
1 Eigelb
2 EL Sahne
1 Tasse Milch

Die Milch erwärmen.

Alle restlichen Zutaten im Shaker gut schütteln.

In ein Grogglas gießen und mit warmer Milch auffüllen.

Tee-Cocktail



Teecocktail

1/2 starker schwarzer Tee
1-2 Barlöffel Zucker
1/2 Orangen-Saft
Eiswürfel

Garnitur

1 Orangenscheibe
1 Trinkhalm

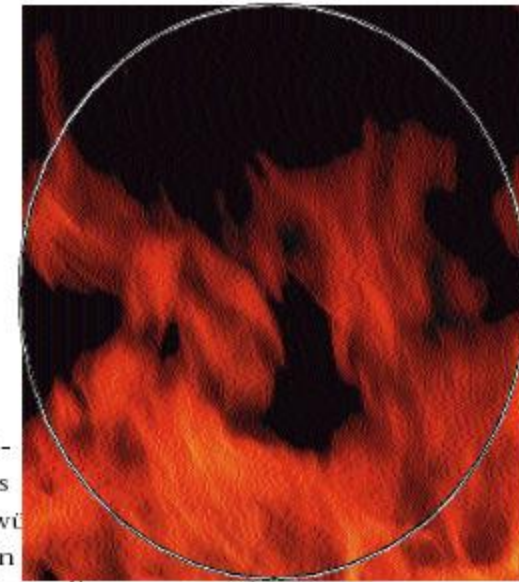
Ein Longdrinkglas zur Hälfte mit dem schwarzen Tee füllen.

Nach Belieben mit Zucker süßen.

Eiswürfel zugeben und mit Orangensaft auffüllen.

Eine Orangenscheibe an den Glasrand stecken und mit 2 Trinkhalmen servieren.

Feuerwasser



Feuerwasser

4 cl Tequila
1 cl Limettensaft
1 Spritzer Grenadine
1 cl Johannisbeer-Likör
Eiswürfel
Sodawasser

Garnitur

Zitronenscheibe

Tequila, Limettensaft, Grenadine und Johannisbeerlikör mit etwas Eis im Shaker kräftig schütteln.

Ein Longdrinkglas mit 4 Eiswürfeln füllen den Inhalt des Shakers darüber gießen.

Mit Sodawasser auffüllen.

Die Zitronenscheibe an den Glasrand stecken.

Mädchentraum



Mädchentraum

3 cl Whisky
3 cl Grand Marnier
2 cl Erdbeersirup
3 cl Ananasnektar
3 cl Sahne

Garnitur

2 Erdbeeren

Die Zutaten mit einigen Eiskwürfeln im Shaker kräftig schütteln.

Durch ein Barsieb in eine Cocktailschale abseihen.

Die beiden Erdbeeren an den Glasrand stecken.

Ballonfeuer-Teebowle



Teebowle

1 Kanne starken schwarzen Tee

Zucker
250 g Erdbeeren

1 Orange

1 Kiwi

1/8 l Maracujanektar

1/8 l Orangensaft

1 Fl. Carta Nevada seco

Garnitur

Zitronenschale

(für 6 Ballonfahrer/Personen)

Den Tee nach Geschmack süßen.

Erdbeeren halbieren, Orange und Kiwi in Scheiben schneiden.

Die Früchte in den Tee geben und mit den Säften und dem Sekt aufgießen.

Bullshot



Bullshot
4 cl Wodka
6 cl kalte, kräftige
Rinderbouillon

Salz
Pfeffer
1 Spritzer Tabasco
1 Spritzer Worcestersauce

Wodka und Suppe mit etwas Eis im Rührglas gut vermischen.

In ein Cocktailglas gießen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Tabasco sowie Worcestersauce abrunden.

Ensenada



Ensenada
2 cl Tequila
1 Barlöffel Erdbeersirup
8 cl Grapefruitsaft
4 cl Orangensaft
4 cl Multivitaminnektar

Garnitur
Erdbeere

Tequila und Erdbeersirup in ein Longdrinkglas gießen und leicht verrühren.

Grapefruit-, Orangensaft und Multivitaminnektar mit einigen Eiswürfeln gut schütteln.

Vorsichtig in das Longdrinkglas abseihen.

Die Erdbeere auf einen Partyspieß stecken und über das Glas legen.

Strandcocktail



Strandcocktail

1 cl Kirschnektar
2 cl Bananenlikör
4 cl Orangensaft
4 cl Gin
Tonic Water Minzeblättchen
1 Orangenscheibe

Garnitur

1 Orangenscheibe
1 Maraschinokirsche
1 Trinkhalm

Kirschnektar, Bananenlikör, Orangensaft und Gin mit einigen Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln.

In ein Longdrinkglas Minzeblättchen und Orangenscheibe geben.

Den Cocktail in das Glas abseihen.

Mit Tonic Water auffüllen.

Die Orangenscheibe und die Kirsche an den Glasrand stecken.

Mit einem Trinkhalm servieren.

Rio & Ananasbowle



Rio

10 cl Orangensaft
6 cl Maracujanektar
2 cl Zitronensaft
1 cl Peachtree

Garnitur

1 Kiwischeibe

Alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln.

Durch das Barsieb in ein Longdrinkglas abseihen.

Die Kiwischeibe an den Glasrand stecken.

Ananasbowle

1 kleine frische Ananas
2 EL Zuckersirup
1 Flasche trockenen Weißwein
1 Fl. Carta Nevada seco
(für 6 Personen)

Die Ananas würfeln und in eine Bowle geben.

Mit Zuckersirup und Wein bedecken.

Etwas ziehen lassen.

Mit dem restlichen Wein und dem Sekt aufgießen.

Kühl stellen.

Fischerpott



Fischerpott

1 Eigelb
1 Barlöffel Zuckersirup
6 cl Portwein
etwas Muskat

1 Eigelb, Zuckersirup und Portwein mit etwas Eis im Shaker kräftig schütteln.

In eine Sektschale abseihen und mit einem Hauch Muskat servieren.

Laubfrosch



Laubfrosch

2 Scheiben Zitrone
Zucker
2 cl Blue Curacao Orangensaft

Garnitur

1 Zitronenscheibe
2 Trinkhalme

Den Rand eines Longdrinkglases mit einer Zitronenscheibe abreiben.

Den Zucker auf einen Teller geben und den Glasrand eintauchen.

Blue Curacao in das Longdrinkglas gießen.

Die Zitronenscheibe hinzufügen und mit dem Orangensaft auffüllen und umrühren.

Eine Zitronenscheibe an den Glasrand stecken.

Mit Trinkhalmen servieren.

Flamingo



Flamingo

3 cl schwarzer
Johannisbeernektar

3 cl Ananassaft
4 cl Grand Marnier
2 EL Sahne

Garnitur
Ananasscheibe

Alle Zutaten mit einigen Eiskwürfeln im Shaker gut schütteln.

In ein Cocktailglas abseihen.

Die Ananasscheibe an den Glasrand stecken.

Sommernachtstraum & Trinidad



Sommernachtstraum

2 cl Campari
1/2 Birnensaft
1/2 Tonic Water
Eiskwürfel

Garnitur
1 Kiwischeibe

In ein Cocktail- oder Longdrinkglas 3 Eiskwürfel geben.

Den Campari langsam darüber gießen.

Je zur Hälfte mit Birnensaft und Tonic Water auffüllen.

Eine Kiwischeibe an den Glasrand stecken.

Trinidad

2 cl Apricot
Brandy
2 cl Sahne

Garnitur
1 Maraschinokirsche

Apricot Brandy in ein hohes Likörglas gießen.

Die flüssige Sahne sehr vorsichtig als Haube aufsetzen.

Die Maraschinokirsche auf einen Partyspieß stecken und quer über das Glas legen.

Rote Rose



Rote Rose
10 cl Kirschsaft
1 Spritzer Zitronen-
saft
1 Spritzer Orange-Bitter
Tonic Water
(für 4 Personen)

Kirschsaft mit Zitronensaft und Orange-Bitter in ein Longdrinkglas gießen und verrühren.

Mit Tonic Water auffüllen.

Paris & Highball



Paris
5 cl Maracujanektar
3 cl Grapefruitsaft
10 cl Sauerkirschnektar
2 cl Red Orange
Garnitur
1/4 Ananasscheibe

Alle Zutaten mit einigen Eiskwürfeln im Shaker kräftig schütteln.

Durch das Barsieb in ein Longdrinkglas abseihen.

Die Ananasscheibe an den Rand des Glases stecken.

Highball
3 cl Calvados
1 Barlöffel Honig
1 Spritzer Zitronen-
saft
Ginger Ale

Garnitur
1 Zitronenscheibe
Calvados, Honig und Zitronensaft im Shaker mit etwas Eis gut schütteln.

In ein mit zerstoßenem Eis gefülltes Longdrinkglas abseihen und mit Ginger Ale auffüllen.

Die Zitronenscheibe an den Glasrand stecken.



Beach-Frazer



Beach-Frazer

1 cl Campari
2 cl Vermouth Dry
2 cl Whisky
Sodawasser
Garnitur
Zitronenscheibe

Alle Zutaten bis auf das Sodawasser mit einigen Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln.

In ein Cocktailglas abseihen.
Mit dem Sodawasser aufgießen.

Die Zitronenscheibe an den Glasrand stecken.

Green Parrot & Berliner Weiße



Green Parrot

2 cl Blue Curacao
1 cl Tequila
Maracujanektar

Garnitur

1 Zitronenscheibe

Blue Curacao in ein Cocktailglas gießen.

Den Tequila hinzufügen und mit dem Maracujanektar auffüllen.

Einmal kurz umrühren.

Die Zitronenscheibe an den Glasrand stecken.

Berliner Weiße

2 cl Himbeersirup oder 2 cl Waldmeistersirup
1 Weißbier

Garnitur

1 Trinkhalm

Den Sirup in eine breite Cocktailschale gießen und mit dem Weißbier auffüllen.

Einen langen Trinkhalm dazu reichen.

Green Granini



Green Granini

2 cl grüner Bananenlikör
1/2 Bananennektar
1/2 Tonic Water
Eiswürfel

Garnitur

3 Bananenscheiben
etwas Minze

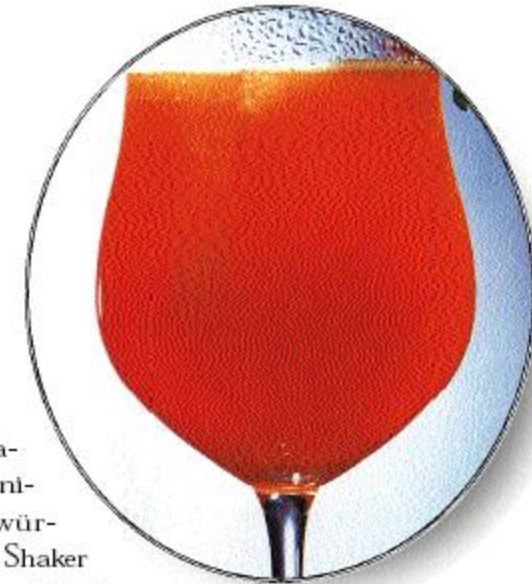
In eine Sekt- oder Cocktail-
schale zwei Eiswürfel geben.

Den Bananenlikör darüber
gießen.

Mit Bananennektar und
Tonic Water auffüllen.

Die Minze in eine Bananen-
scheibe stecken und am Glas-
rand dekorieren.

Erdbeerkuß



Erdbeerkuß

1 EL Erdbeersirup
1 Eiweiß
1 Spritzer Zitronensaft
10 cl Orangensaft
Eiswürfel

Garnitur

Erdbeere

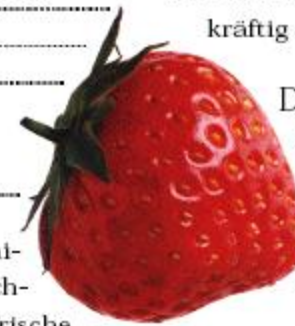
Wenn es sich, Sal-
sonbedingt einrich-
ten läßt, sind frische
Erdbeeren den eingefrorenen
vorzuziehen.

In ein Kelchglas 5 Eiswürfel
geben.

Die Zuta-
ten mit eini-
gen Eiswür-
feln im Shaker
kräftig schütteln.

Durch ein Barsteb in
das Glas setzen.

Die Erdbeere an
den Glasrand
stecken.



Man in Black



MIB
1 TL Wald-
meistersirup
3/4 Maracujanektar
1/4 Ginger Ale

Garnitur
2 Limettenstückchen
1 Cocktailkirsche

Den Waldmeistersirup in ein Longdrinkglas füllen.

Mit dem Maracujanektar und Ginger Ale aufgießen.

Einmal kurz umrühren.

Limettenstückchen und die Cocktailkirsche auf einen Partyspieß stecken und über das Glas legen.



Butterfly



Butterfly
2 cl weißer Rum
1 cl Bananenlikör Ananassaft
Eiswürfel

Garnitur
Ananasstückchen
Maraschinokirsche

Rum und Bananenlikör mit einigen Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln.

In ein mit 3 Eiswürfeln gefülltes Old-Fashioned-Glas abseihen und mit Ananassaft aufgießen.

Ananasstückchen und Maraschinokirsche auf einen Partyspieß stecken und über das Glas legen.

Eisbären-Cocktail



Eisbären-Cocktail

2 cl Calvados

2 cl Cointreau

Orangensaft

Garnitur

1 Stück Orangenschale als Spirale geschnitten

Calvados und Cointreau mit etwas Eis im Rührglas vermischen.

In ein Cocktailglas abseihen und mit Orangensaft aufgießen.

Die Spirale an den Glasrand hängen.

Exotic Desire



Exotic Desire

2 cl Weinbrand

1/2 Orangensaft

1/2 Maracujanektar

1 Spritzer Grenadine

Garnitur

1 Orangenscheibe

1 Karambolescheibe

Den Weinbrand in ein Longdrinkglas gießen.

Orangensaft und Maracujanektar mit einigen Eiswürfeln im Shaker gut schütteln.

Vorsichtig in das Longdrinkglas abseihen.

Mit einem Spritzer Grenadine den Cocktail abrunden.

Orangen- und Karambolescheibe an den Glasrand stecken.

Country Club



Country Club

2 cl Vermouth Dry

8 cl Kirschsft

Sodawasser

Vermouth Dry und Kirschsft in einem Rührglas gut vermischen.

In ein Longdrinkglas gießen und mit Sodawasser auffüllen.

Men Club



Men Club

2 cl Gin

1 Schuß Amaretto

Aprikosensaft

1 Spritzer Zitronensaft

Garnitur

2 Maraschinokirschen

1 Trinkhalm

Gin und Amaretto in ein Longdrinkglas gießen.

Mit dem Aprikosensaft auffüllen.

Der Spritzer Zitronensaft rundet den Cocktail ab.

Die Maraschinokirschen in das Longdrinkglas geben und mit einem Trinkhalm servieren.

Mint-Flyer



Mint-
Flyer
2 cl Whisky
2 Barlöffel
Zuckersirup
4 Minzeblätter
Tonic Water

Minzeblätter in feine Streifen schneiden.

Whisky und Zuckersirup in einem Mixglas verrühren.

In ein mit 2 Eiswürfeln gefülltes Glas gießen.

Die Minzeblätter dazugeben und mit Tonic Water auffüllen.

Old Fashioned



Old Fashioned
1 Stück Würfelzucker
1 Spritzer Angostura
etwas Wasser
1 kleine Spirale Zitronenschale
1 kleine Spirale Orangenschale
1 Maraschinokirsche
4 cl Whisky

Garnitur
1/2 Zitronenscheibe
Minze

Den Würfelzucker in ein Longdrinkglas oder Old-Fashioned-Glas geben.

Mit etwas Angostura und Wasser beträufeln, bis der Zucker zerfällt.

Eiswürfel, Zitronen-, Orangenschale und die Maraschinokirsche dazugeben.

Mit dem Whisky auffüllen und leicht umrühren.

Die Zitronenscheibe an den Glasrand stecken und mit der Minze dekorieren.

Hemingway (Ernest)



Juli 1899 bis
July 1961

1954 Nobelpreis der
Literatur.

Schreiber von Novellen,
Kurzgeschichten und
journalistische Arbeiten.

Hemingway

2 cl weißer Rum

2 cl Cointreau

2 cl Grapefruitsaft

Carta Nevada semi-seco

Garnitur

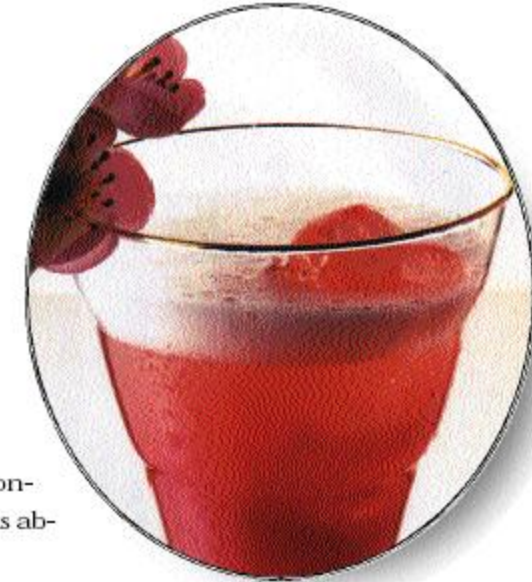
1 Orangenscheibe

Rum, Cointreau und Grape-
fruitsaft mit etwas Eis im
Shaker gut schütteln.

In ein Sektglas abseihen und
mit Sekt auffüllen.

Die Orangenscheibe am
Rand des Glases dekorieren.

Kirschblüte



Kirschblüte

2 cl Batida de Coco

1/2 Kirschsaft

1/2 Carta Nevada seco

Garnitur

1 Kirschblütenzweig

Batida de Coco und Kirsch-
saft mit einigen Eiswürfeln im
Shaker gut schütteln.

In ein Lon-
gdrinkglas ab-
seihen.

Vorsichtig mit dem Sekt
aufgießen.

Den Kirschblütenzweig am
Glasrand dekorieren.

Summer-Tip



Summer-Tip

2 cl weißer Rum
1 cl Batida de Coco

Ananassaft
Eiswürfel

Garnitur
1 Karambolescheibe
2 Nektarinenspalten

In eine Cocktail- oder Sektschale 2 Eiswürfel geben.

Mit dem weißen Rum und Batida de Coco übergießen.

Das Glas mit dem Ananassaft auffüllen.

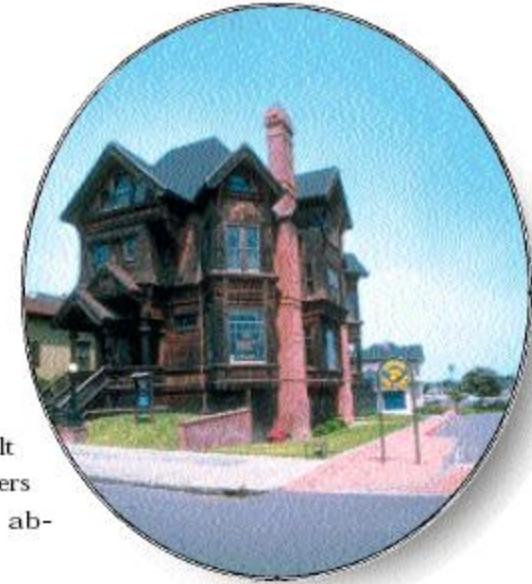
Einmal leicht umrühren.

Karambolescheibe und Nektarinenspalten an den Glasrand stecken.

Karambolen



Geisterhaus



Geisterhaus

3 cl Grapefruitsaft
2 cl Gin
1 Barlöffel Zuckerirup
Carta Nevada semi-seco
zerstoßenes Eis

Garnitur

1 Stückchen Ananas
2 Maraschinokirschen

Grapefruitsaft, Gin und Sirup mit etwas Eis im Shaker kräftig schütteln.

Ein Old-Fashioned-Glas mit etwas zerstoßenem Eis füllen.

Den Inhalt des Shakers darüber abseihen.

Mit dem Sekt aufgießen.

Ananas und Kirschen abwechselnd auf einen Partyspieß stecken und über das Glas legen.

Porriquito



Porriquito

2 cl weißer Rum
10 cl Multivitaminnektar
6 cl Aprikosensaft
2 cl Sauerkirschnektar

Garnitur
Kirschen

Rum, Multivitaminnektar und Aprikosensaft mit einigen Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln.

Durch das Barstieb in ein Longdrinkglas abseihen.

Den Kirschsafft hinzufügen.

Die Kirschen am Glasrand dekorieren.

Wintermorgen



Wintermorgen

1 cl Zitronensaft
2 Spritzer Grenadinesirup
4 cl Gin
Eiswürfel

Garnitur
Zitronenscheibe

Alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln.

Über ein mit 2 Eiswürfeln gefülltes Cocktailglas abseihen.

Eiskalt servieren.

Die Zitronenscheibe am Glasrand dekorieren.