

# Drinks & Früchtecocktails

---

Die beliebtesten Drinks & Cocktails mit exotischen Früchten

---



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

[www.KangarooVerlag.de](http://www.KangarooVerlag.de)  
[www.Shareware-Book.de](http://www.Shareware-Book.de)

Gedruckt in Italien (EU) PDFs Ideefabrik Lazise VR  
Sonderausgabe für  
[www.DIGIbuch.de](http://www.DIGIbuch.de)





# Inhalt

Vorwort mit Tips & Tricks

Jedem Cocktail sein Glas

Sommercocktails

Longdrinks

Auswahl international

standardisierter Drinks

Früchtecocktails

Register

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*

# 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.

◆ 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 zertrümmern.

◆ 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:
- Multivitaminensaft
  - Orangensaft
  - Grapefruitsaft
  - Tomatensaft
  - Sauerkirschnektar
  - Pfirsichnektar
  - Bananennektar
  - Aprikosennektar
  - Maracujanektar
  - Birnsaft
  - Ananassaft
  - Kirschsaft
  - Mangosaft

## Sonstige Zutaten

- Ginger Ale Sodawasser
- Tonic Water
- Zuckersirup
- Würfelzucker
- Zucker
- Cocktailkirschen
- 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.

◆ 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 Kirschsaft, -wasser und zerkleinerten Kirschkernen hergestellt.

# Die Barausstattung



◆ Ginger Ale bezeichnet man Limonade mit Ingwer- auszügen.

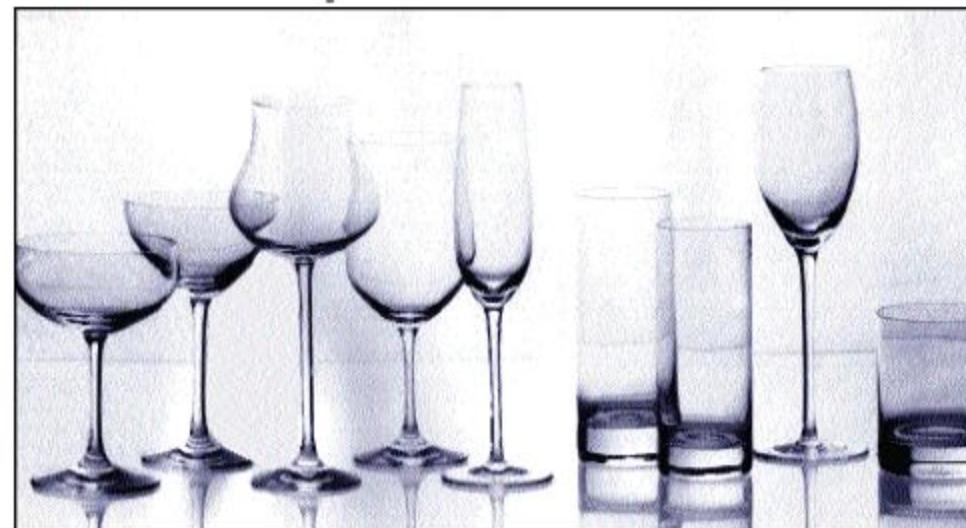
◆ Tonic Water ist klare Limonade mit natürlichen Zitrusaromen und mit Zusatz von Chinin.

◆ Sodawasser ist ein künstliches Mineralwasser und enthält Kohlensäure.

# Welches Glas für welchen Zweck?

■ (von links nach rechts)

- ◆ Sektschale
- ◆ Cocktailschale
- ◆ Rotweingläser
- ◆ Sektglass
- ◆ 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 Servievorschläge.

Grundsätzlich gilt:

- ◆ reine Spirituosen:
  - Cognac-Schwenker
  - Cognac-Glas
  - Schnapsglas
- ◆ hohe zylindrische Gläser (Longdrinkgläser):
  - für alle Getränke, die mit viel Flüssigkeit 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 Cocktailschale 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 Kirschsaft

1 cl Kirschlikör

## Garnitur

1 Cocktailkirsche

1 Stück Orangenschale als Spirale geschnitten

Orangensaft in ein Longdrinkglas gießen.

Kirschsaft und Kirschlikör mit etwas Eis in einem Mixglas verrühren.

Vorsichtig in den Orangensaft abseihen.

Cocktailkirsche und Orangenschale am Glasrand dekorieren.

# Bloody Mary



## Bloody Mary

6 cl Tomatensaft

2 cl Wodka

2 cl Zitronensaft

1 Spritzer Tabasco

1 Spritzer WorcesterSauce

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 Kumquat-  
scheibe dazugeben.

Mit Tonic Water auffüllen.

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

## Bellini mit Zitrone



Bellini  
mit  
Zitrone  
4 cl Pfirsichnek-  
tar

Carta Nevada semi-seco

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

# Apfelcocktail & Blauer Himmel



## Blauer Himmel

2 cl Blue Curacao  
Carta Nevada seco

Apfelcocktail  
2/6 Apple-Brandy  
1/6 Weinbrand  
1/6 Gin  
2/6 Apfelsaft

Garnitur  
dünne Apfelspalten

Alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln.

In ein Kelchglas gießen. Mit den Apfelspalten dekorieren.

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

# Skycraper



## Skycraper

1 Teel. Zuckersirup  
Saft einer Zitrone  
8 cl Gin  
4 Eiswürfel  
Sodawasser

Zuckersirup, Zitronensaft, Gin und Eiswürfel 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 Longdrink-  
glas gießen.

Mit dem Sekt vorsichtig auf-  
füllen.

Zuletzt die Himbeeren dazu-  
geben.

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

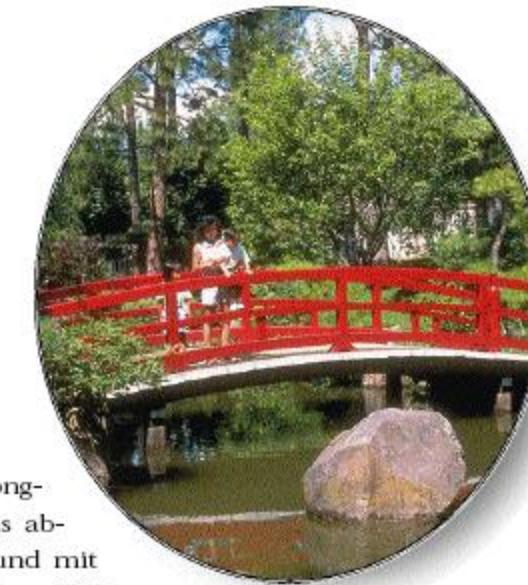
Wodka und Pfirsichlikör in einem Mixglas gut verrühren.

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 Long-drinkglas 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 Bananenektar  
5 cl Weißwein  
5 cl Maracujanektar

### Garnitur

Zitronenscheibe  
Bananenscheibe

Bananenektar und Weißwein in ein Longdrinkglas gießen.

Leicht verrühren.

Mit dem Maracujanektar auffüllen.

Zitronenscheibe und Bananenscheibe an den Glasrand stecken.

## Autumn Time



### Autumn Time

2 EBI Rumtopffrüchte  
2 EBI Saft der Früchte  
Cidre Pomme Jacques

Rumtopffrüchte und den Saft in ein Sektklar geben.

Mit dem Cidre auffüllen.

## Abendrot



### Abendrot

2 cl Campari

Orangensaft

Eiswürfel

### Garnitur

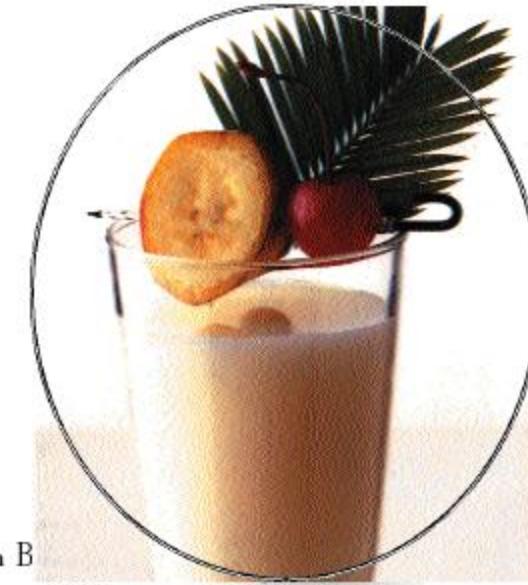
Orangenscheibe

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

Bananenektar

Eiswürfel

### Garnitur

1 kleiner Palmenzweig

1 Maraschinokirsche

1 Bananenscheibe

Mit dem Bananenektar auffüllen.

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

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

## Sunny Island



### Sunny Island

|                 |
|-----------------|
| 2 cl Ananassaft |
| 3 cl weißer Rum |
| 4 cl Kirschsaft |
| 5 cl Mangosaft  |

### Garnitur

|                   |
|-------------------|
| 2 Ananasstückchen |
| etwas Minze       |

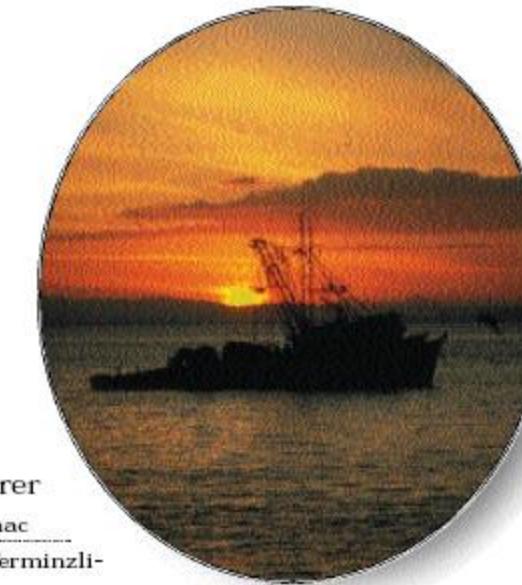
Ananassaft und weißer Rum in ein Longdrinkglas gießen und leicht verrühren.

Vorsichtig erst mit Kirschsaft, dann mit Mangosaft auffüllen.

Die Minze in ein Ananasstückchen stecken.

Am Glasrand dekorieren.

## Seemanns-Frühstück



### Seefahrer

|                                       |
|---------------------------------------|
| 2 cl Cognac                           |
| 2 cl Pfefferminzlikör                 |
| 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 abschütteln. Evtl. mit Zitronensaft abrunden.

Die Minze an den Glasrand stecken.

# Campari Soda & Green Martini



## Campari Soda

- 1 Zitronenscheibe
- Zucker
- 3 Eiswürfel
- 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 Eiswürfel 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
- Eiswürfel

Eiswürfel in ein Old-Fashioned-Glas geben.

Blue Curacao und Wodka darüber gießen.

Kurz verrühren.

## Blue Cherry

- 1 Cocktaalkirsche
- 2 cl Grüne Banane
- 4 cl Blauer Bols

Die Cocktaalkirsche 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 Eiszügel zerstoßen  
Saft 1 halben Zitrone  
5 cl brauner Rum  
1 Barlöffel Puderzucker  
1 Barlöffel Grenadinsirup  
Sodawasser

### Garnitur

Zitronenscheiben  
Orangenscheiben

Zerstoßenes Eis in eine Cock-  
tailschale geben.

Zitronensaft, Rum, Puder-  
zucker und Grenadinesirup  
mit einigen Eiszüge im  
Shaker kräftig schütteln.

Durch das Barsieb über das  
zerstoßene Eis abseihen.

Mit etwas Sodawasser auf-  
füllen.

Mit den Zitronen- und Oran-  
genschalen dekorieren.

## Überraschungcocktail



Den Saft  
über den Eis-  
würfeln aus-  
drücken.

Die Limonenspalten mit ins  
Glas geben.

Den Zucker hinzufügen und  
mit dem Gin aufgießen.

Gut umrühren.

Mit zwei Trinkhalmen ser-  
vieren.

### Überraschungcocktail

5 cl Gin  
1 Barlöffel Zuckersirup  
Saft und Schale von  
2 Limonen  
Eiszügel

### Garnitur

2 Trinkhalme

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

Die Limonen vierteln.

## Morgenerwachen



### Morgen- erwachen

|                    |
|--------------------|
| 4 cl Irish Whiskey |
| 2 cl Blue Curacao  |
| 6 cl Pfirsichsaft  |
| etwas Zitronensaft |
| etwas Angostura    |
| Eiswürfel          |
| <br>               |
| Garnitur           |
| Orangenscheibe     |
| Cocktailkirsche    |

Alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln.

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

Die Orangenscheibe mit der Cocktailkirsche an den Glasrand stecken.

## Ananaspunsch



### Ananaspunsch

|                         |
|-------------------------|
| 2 Barlöffel Zuckersirup |
| 2 cl Ananassaft         |
| 2 cl Cognac             |
| 1 cl Zitronensaft       |
| Ananasstücke            |
| Maraschinokirschen      |
| zerstoßenes Eis         |

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

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

Den Punsch darüber seien.

## 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



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.

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.

## Tee-Cocktail



Teecocktail

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

### Garnitur

1 Orangenscheibe  
1 Trinkhalm

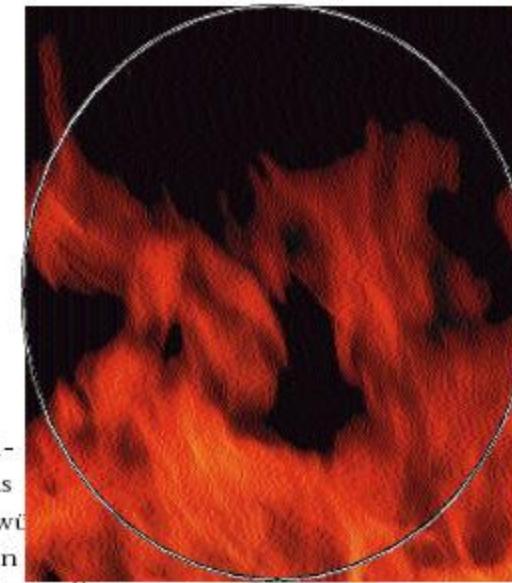
Ein Longdrinkglas zur Hälfte mit dem schwarzen Tee füllen.

Nach Belieben mit Zucker süßen.

Eiswürfel zugeben und mit Orangensaft auffüllen.

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

## Feuerwasser



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

Mit Sodawasser auffüllen.

Die Zitronenscheibe an den Glasrand stecken.

### 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.

## 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 Eiswürfeln 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

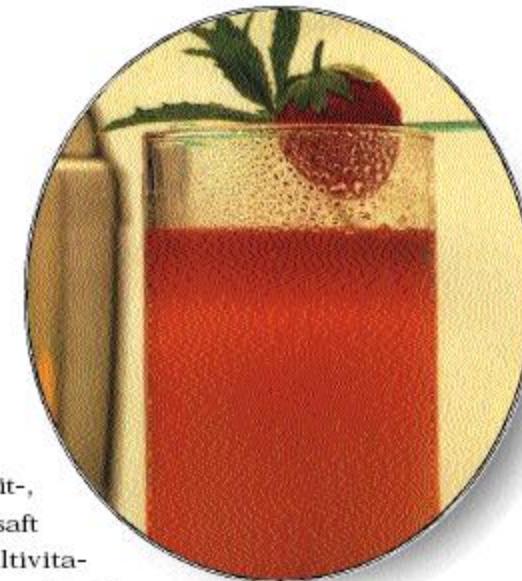
1 Spritzer Tabasco

1 Spritzer Worcester Sauce

Wodka und Suppe mit etwas  
Eis im Rührglas gut vermi-  
schen.

In ein Cocktailglas gießen, mit  
Salz und Pfeffer würzen und  
mit Tabasco sowie Worche-  
ster-Sauce 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 Multivita-  
minnektar mit eini-  
gen Eiswürfeln gut schüt-  
teln.

Vorsichtig in das Longdrink-  
glas abseihen.

Die Erdbeere auf einen Par-  
tyspieß 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<br>(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

Blue Curacao in das Longdrinkglas gießen.

## Garnitur

1 Zitronenscheibe

2 Trinkhalme

Den Rand eines Longdrinkglases mit einer Zitronenscheibe abreiben.

Den Zucker auf einen Teller geben und den Glasrand ein-tauchen.

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 Eis-  
würfeln im Shaker gut schü-  
teln.

In ein Cocktailglas abseihen.

Die Ananasscheibe an den  
Glasrand stecken.

# Sommernachtstraum & Trinidad



**Sommernachtstraum**

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

**Garnitur**

1 Kiwischeibe

In ein Cocktail- oder Lon-  
gdrinkglas 3 Eiswürfel geben.

Den Campari langsam darü-  
ber 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 vor-  
sichtig als Haube aufsetzen.

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

## Rote Rose



Rote Rose  
10 cl Kirschsaft  
1 Spritzer Zitronensaft  
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 Eiswürfeln 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 Zitronensaft  
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 Soda-  
wasser mit einigen Eiswürfeln  
im Shaker kräftig schütteln.

In ein Cocktailglas abseihen.  
Mit dem Sodawasser auf-  
gießen.

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 Cock-  
tailglas 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 Bananenektar  
1/2 Tonic Water  
Eiswürfel

### Garnitur

3 Bananenscheiben  
etwas Minze

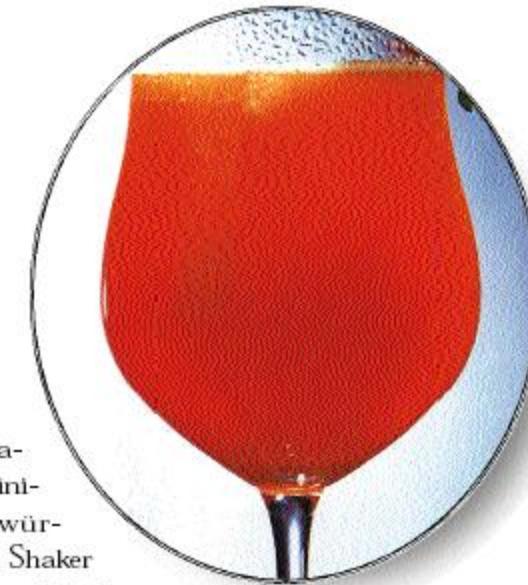
In eine Sekt- oder Cocktailschale zwei Eiswürfel geben.

Den Bananenlikör darüber gießen.

Mit Bananenektar und Tonic Water auffüllen.

Die Minze in eine Bananenscheibe stecken und am Glasrand dekorieren.

## Erdbeerkuß



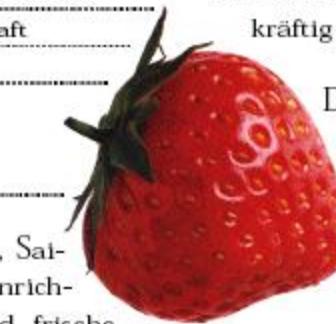
### Erdbeerkuß

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

### Garnitur

Erdbeere

Wenn es sich, saisonbedingt einrichten lässt, sind frische Erdbeeren den eingefrorenen vorzuziehen.



Die Zutaten mit einigen Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln.

Durch ein Barsieb in das Glas seihen.

Die Erdbeere an den Glasrand stecken.

In ein Kelchglas 5 Eiswürfel geben.

## Man in Black



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

**Garnitur**  
2 Limettenstückchen  
1 Cocktaalkirsche

Den Waldmeistersirup in ein  
Longdrinkglas füllen.

Mit dem Maracujanektar  
und Ginger Ale aufgießen.

Einmal kurz umrühren.

Limettenstückchen und die  
Cocktaalkirsche auf einen Par-  
tyspieß 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 Ma-  
raschinokirsche auf einen Party-  
spieß 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 auffüllen.

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 Eiszwürfeln im Shaker gut schütteln.

Vorsichtig in das Longdrinkglas abseihen.

Mit einem Spritzer Grenadine den Cocktail abrunden.

Orangen- und Karambole-scheibe an den Glasrand stecken.

# Country Club



## Country Club

2 cl Vermouth Dry  
8 cl Kirschsaft  
Sodawasser

Vermouth Dry und Kirschsaft 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

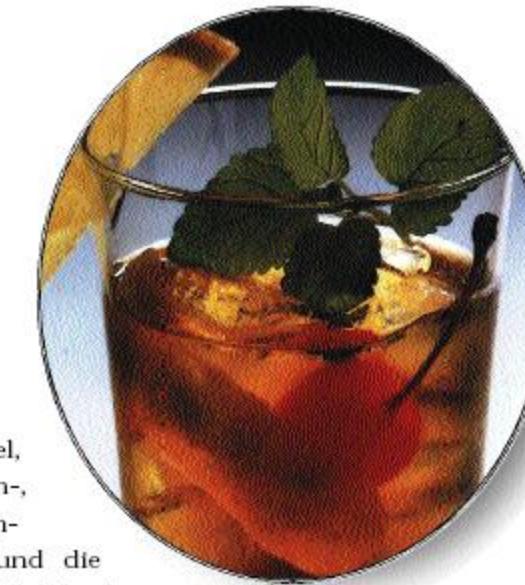
Minzeblätter in feine Streifen schneiden.

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-, Orangen- schale 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

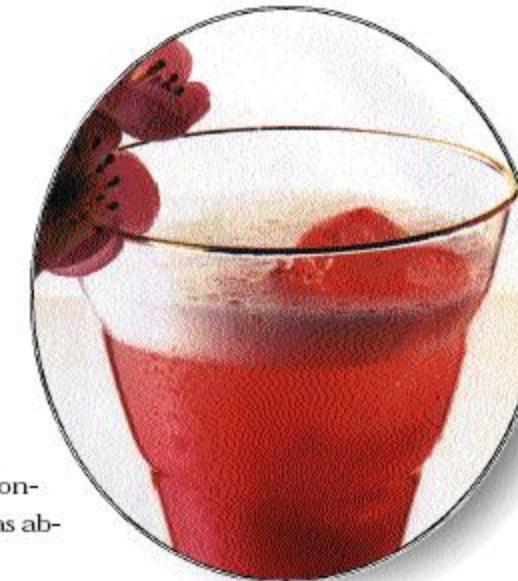
Garnitur  
1 Orangenscheibe

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



In ein Lon-  
gdrinkglas ab-  
seihen.

Vorsichtig mit dem Sekt  
aufgießen.

Den Kirschblütenzweig am  
Glasrand dekorieren.

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.

## Summer-Tip



### Summer-Tip

2 cl weißer Rum  
1 cl Batida de Coco

Ananassaf  
Eiswürfel

Garnitur  
1 Karambolescheibe  
2 Nektarinenspalten

In eine Cocktail- oder Sekt-  
schale 2 Eiswürfel geben.

Mit dem weißen Rum und  
Batida de Coco übergießen.

Das Glas mit dem Ananassaf  
auffüllen.

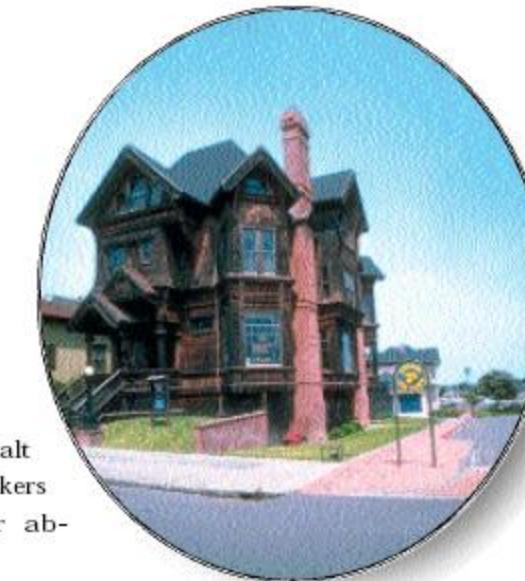
Einmal leicht umrühren.

Karambolescheibe und Nek-  
tarinenspalten an den Glas-  
rand stecken.

Karamboles



## 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 kräf-  
tig schütteln.

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

Den Inhalt  
des Shakers  
darüber ab-  
seihen.

Mit dem Sekt aufgießen.

Ananas und Kirschen ab-  
wechselnd auf einen Party-  
spieß 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 Barsieb in ein Longdrinkglas abseihen.

Den Kirschsaft 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.