

„Ein italienischer Klassiker aus den Anfängen des 19. Jahrhunderts“

Negroni

- 1 Teil Martini Rosso
- 1 Teil Gin
- 1 Teil Martini Bitter

Zutaten in ein kurzes Becherglas auf Eis geben, umrühren und mit Orangenscheibe und Zitronenscheibe garnieren

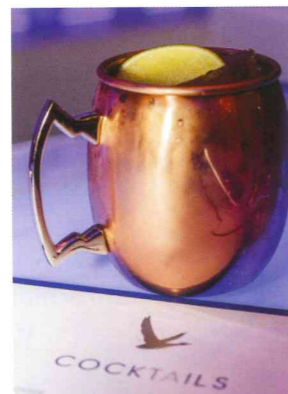


„Der erfrischende Kick mit Ginger Beer“

Green Goose

- 4 cl Grey Goose
- 1 cl frischer Limettensaft
- 10 cl Ginger Beer

Einen Kupferbecher mit Eis füllen, Zutaten dazugeben und mit einem Limettenviertel garnieren



„Frisch und fruchtig im heißen Mexiko“

Tommy's Margarita

- 4 cl Patrón Silver
- 2 cl frischer Zitronensaft
- 1 cl Agavendicksaft

Zutaten mit Eis shaken und in ein gekühltes Martini Glas abseihen



„Perfekte Erfrischung durch karibische Würze und leichte Schärfe“

Appleton Mule

- 5 cl Appleton V/X
- 2 cl Limettensaft
- 1 Spritzer Angostura
- 15 cl Ginger Beer

Zutaten auf Eis ins Glas geben, verrühren und mit Limettenscheibe garnieren.



„Mallorquinischer Flair im Glas“

Angel Soda

- 4 cl Angel D'Or
- 10 cl Sodawasser
- 1 Spritzer Limettensaft

Zutaten auf Eis in ein Longdrinkglas geben, vermischen und mit Basilikum und Orange garnieren



„Macht Lust auf den nächsten Italien-Urlaub“

Noninotonic

- 2 cl Grappa Nonino 43°
- 8 cl Tonic Water
- Zitrone

Tumbler mit Eiswürfeln füllen, Grappa, Tonic und einen Zitronenspritzer hinzufügen, umrühren und mit Zitronenscheibe garnieren



„Der erfrischend-fruchtige Genuss“

Pineapple Desire

- 9 cl Cachaça 51
- 4,5 cl Ananassaft
- 2 TL feiner Rohrzucker
- Ananas
- Minzeblätter

Zutaten in ein Cocktailglas geben, gut vermischen, Eiswürfel hinzufügen und garnieren



„Wenn der Himmel das Meer küsst“

The Blue Bay

- 7,5 cl Cachaça 51
- 1 Teil Blue Curaçao
- 2 Teile Bitter Lemon
- Zitronenscheibe

Zutaten im Highballglas vermischen und mit Zitronenscheibe garnieren



„Très élégant für romantische Stunden“

La Vie En Rose

- 5 cl Lillet Blanc
- 10 cl Fentimans Rose Lemonade
- ungespritzte Rosenblätter

Lillet auf Eis in ein Glas geben, mit Rosenlimo auffüllen und Rosenblättern garnieren (Tipp: Mit 10 cl Zitronenlimo und 1,5 Tropfen Rosenwasser lässt sich die Rosenlimo auch selbst herstellen)



„Die erfrischende Alternative zum Spritz mit fruchtiger Grapefruitnote“

Pink Bubble

- 4 cl Crème de Pampelmousse von Védrenne
- 4 cl Tonic Water
- 10 cl Schlumberger Rosé Secco
- Pink Grapefruit
- Zitronenmelisse
- Heidelbeeren

Crème de Pampelmousse in ein großes Weinglas auf Eis geben, Tonic hinzufügen und vorsichtig verrühren, mit Rosé Secco auffüllen, leicht umrühren und mit den Früchten garnieren



„Die Synergie aus exotischer Frucht und natürlichem Honig“

Honig-Maracuja Spritz

- 4 cl Bärenjäger Honiglikör
- 4 cl Maracujanektar
- 2 cl Sodawasser



Zutaten auf Eis in ein Glas geben und vermischen „Ein süß-fruchtiger Cocktail für das perfekte Sommer-Feeling“

KirschRudel

- 4 cl HirschRudel Kräuterlikör
- 2 cl Kirschlikör Boudier Guignolet de Dijon
- 2 cl DV7 Kirschsirup
- 2 cl frischer Limettensaft

Zutaten shaken und mit Eis in ein Cocktailglas abseihen



„Erfrischend prickelnd – der ideale Sommerdrink“

Black Mojito

- 6 cl HirschRudel Kräuterlikör
- Limette
- 2 EL Rohrzucker
- frische Minze

Auf Eis shaken, in ein Cocktailglas abseihen, mit Minze und Puderzucker garnieren und einen Schuss Soda draufgeben



„Italiens fruchtig-herbe Frische für heiße Sommernächte“

B'resco

4
1. "Schnelle Sache"
3. sollte der Titel sein.
Li
ur Copy-Fehler (S.25)
Hr. Meister entschuldigt sich 1000 Mal!

und ca. 4 Eiswürfel



Selbstgemachte Limo mit Schuss

Für alle Clubbetreiber, bei denen es aufgrund der Fülle schnell gehen muss oder die im Außenbereich etwas Cooles anbieten möchten, ohne gleich einen Barkeeper anstellen zu müssen, gibt es Shatler's Cocktails – fertig vorgemixt, geschmacklich und qualitativ hervorragend und innerhalb von Sekunden einfach auf Crushed-Ice serviert. 15 Cocktailklassiker mit und ohne Alkohol, in Einzelportionen pfandfrei verpackt, mit dazu passendem Bar-Equipment machen den Einstieg ins Ready2serve-Cocktail-Business ausgesprochen leicht und äußerst lukrativ. Weitere Infos und Produktmuster unter „www.shatlers.de“.

