

Zertifikat JUNGBARKEEPER/IN ÖSTERREICH



REZEPTUREN DER MIXGETRÄNKE

Drink Mixgetränkegruppe	Ingredienzien	Zubereitung	Glas	Garnitur
ALEXANDER After-Dinner-Cocktail	2 cl Cognac oder Weinbrand 2 cl Crème de Cacao braun 2 cl Obers	Shaker Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln schütteln und in das gekühlte Glas seihen.	Cocktailglas	Geriebene Muskatnuss
AMARETTO SOUR Sour	5 cl Amaretto 3 cl Zitronensaft 2 cl Orangensaft	Shaker Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas seihen.	Old-Fashioned- Glas (Rocksglas)	Zitronen- und Orangenscheibe mit Cocktailkirsche
BLACK RUSSIAN After-Dinner-Cocktail	5 cl Wodka 2 cl Kaffeelikör	Shaker Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln schütteln und in das gekühlte Glas seihen.	Cocktailglas	
BLOODY MARY Pick-me-up	4 cl Wodka 2 cl Zitronensaft 12 cl Tomatensaft Tabasco Worcestersauce Salz, Pfeffer	Rührglas Alle Ingredienzien in das Rührglas geben, nach Wunsch des Gastes würzen, rühren und in das Glas seihen. Auch die Zubereitung im Gästeglas und Shaker ist möglich.	Großer Tumbler (Longdrink- oder Highballglas)	Stangensellerie oder Zitronenspalte (und Stirrer) Zum Nachwürzen die Gewürze dem Gast einstellen
DAIQUIRI Before-Dinner- Cocktail	4 cl weißer Rum 2 cl Limettensaft 1 cl Zuckersirup	Shaker Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in das gekühlte Glas seihen.	Cocktailglas	

ESPRESSO MARTINI Modern Martini	5 cl Wodka 1 cl Kahlúa 1 Espresso Zuckersirup je nach Wunsch	Shaker Alle Ingredienzen mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in das gekühlte Glas sehen.	Cocktailglas	
GIBSON Before-Dinner-Cocktail	5 cl Gin 1 cl trockener Wermut	Rührglas Alle Ingredienzen mit Eiswürfeln rühren und in das gekühlte Glas sehen.	Cocktailglas	Perlzwiebel
GIN FIZZ Fizz	4 cl Gin 2 cl Zitronensaft 1 cl Zuckersirup mit Sodawasser auffüllen	Shaker Alle Ingredienzen mit Ausnahme des Sodas mit Eiswürfeln kräftig schütteln, in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas sehen und mit Sodawasser auffüllen.	Großer Tumbler (Longdrink- oder Highballglas)	Zitronenscheibe
I.B.U. Sekt- und Champagnercocktail	2 cl Cognac oder Weinbrand 2 cl Apricot Brandy 2 cl Orangensaft ca. 6 cl Schaumwein	Shaker Weinbrand, Likör und Orangensaft schütteln, in das Glas sehen und mit kaltem Schaumwein auffüllen.	Sektflöte	
MAI TAI Tropical Drinks – Fruit Punch	4 cl weißer Rum 2 cl brauner Rum 1 cl Orange Curacao 1 cl Mandelsirup 1 cl Limettensaft	Shaker Alle Ingredienzen mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein mit Eiswürfeln oder Crushed Ice gefülltes Glas sehen.	Großer Tumbler (Longdrink- oder Highballglas)	Ananaskeil Minzezweig Zitronenzeste Trinkhalm
MANHATTAN Before-Dinner-Cocktail	4 cl Rye Whiskey 2 cl roter Wermut 1 dash Angostura-Bitters Häufig wird er auch mit Canadian oder Bourbon Whisk(e)y zubereitet.	Rührglas Alle Ingredienzen mit Eiswürfeln rühren und in das gekühlte Glas sehen.	Cocktailglas	Cocktailkirsche
MARGARITA Before-Dinner-Cocktail	4 cl Tequila 2 cl Cointreau 1 cl Limettensaft	Shaker Alle Ingredienzen mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in das gekühlte Glas sehen.	Cocktailglas	Salzrand

MARTINI (DRY) Before-Dinner-Cocktail	5 cl Gin 1 cl trockener Wermut	Rührglas Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln rühren und in das gekühlte Glas seihen.	Cocktailglas	Grüne Olive oder Zitronenzeste oder Zitronentwist
NEGRONI Before-Dinner-Cocktail	2 cl Gin 2 cl Campari 2 cl roter Wermut Eventuell Sodawasser in einer Karaffe	Gästeglas Das Glas mit Eiswürfeln füllen und die Ingredienzien darüber gießen und vorsichtig umrühren. Auf Wunsch kann Sodawasser à part eingestellt werden.	Old-Fashioned-Glas (Rocksglas)	Halbe Orangenscheibe
PORNSTAR MARTINI Modern Martini	4 cl Wodka Vanille 2 cl Passoa 3 cl Passionsfruchtpüree 1 cl Vanillesirup 1 cl Limettensaft 5 cl Schaumwein	Shaker Alle Ingredienzien (mit Ausnahme des Schaumweins) mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in das gekühlte Glas seihen. Schaumwein als Begleiter separat in einem kleinen Glas servieren.	Großes Cocktailglas Shotglas/kleines Stielglas	$\frac{1}{2}$ Maracuja
PINA COLADA Tropical Drinks – Colada	Variante TREND: 3 cl weißer Rum 3 cl brauner Rum 3 cl Kokossirup 2 cl Obers 10 cl Ananassaft	Shaker Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein mit Eiswürfeln oder Crushed Ice gefüllte Glas seihen. Es ist auch die Zubereitung im Aufsatzmixer oder mit dem Stabmixer möglich.	Hurricane- oder anderes Fancy-Glas	Fancy-Garnitur mit Ananas Trinkhalm
	Variante CLASSIC - IBA: 3 cl weißer Rum 3 cl Cream of Coconut 9 cl Ananassaft	Aufsatzmixer Alle Ingredienzien mit Eis mixen und in das gekühlte Glas gießen.	Hurricane- oder anderes Fancy-Glas	Ananaskeil mit Cocktailkirsche Trinkhalm

PLANTERS' PUNCH Tropical Drinks – Fruit Punch	6 cl brauner Rum aus Jamaika 2 cl Zitronensaft 6 cl Orangensaft 4 cl Ananassaft 2 cl Grenadinesirup	Shaker Alle Zutaten mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas seihen.	Hurricane- oder anderes Fancy- Glas	Ananaskeil mit Cocktailkirsche Muskatnuss Trinkhalm
ROB ROY Before-Dinner- Cocktail	4 cl Scotch Whisky 2 cl roter Wermut 1 dash Angostura- Bitters	Rührglas Alle Zutaten mit Eiswürfeln rühren und in das gekühlte Glas seihen.	Cocktailglas	Cocktailkirsche
SEX ON THE BEACH Fancy-Drink	4 cl Wodka 2 cl Pfirsichlikör 4 cl Orangensaft 4 cl Cranberrysaft	Shaker Alle Zutaten mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas seihen.	Großer Tumbler (Longdrink- oder Highballglas) oder Fancy-Glas	Orangenscheibe
SIDE CAR Before-Dinner- Cocktail	4 cl Cognac oder Weinbrand 2 cl Cointreau 1 cl Zitronensaft	Shaker Alle Zutaten mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in das gekühlte Glas seihen.	Cocktailglas	
SWIMMING-POOL Tropical Drinks – Colada	2 cl Wodka 2 cl weißer Rum 2 cl Blue Curacao 2 cl Kokossirup 10 cl Ananassaft 2 cl Obers	Shaker Alle Zutaten mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein mit Eiswürfeln oder Crushed Ice gefülltes Glas seihen. Es ist auch die Zubereitung im Aufsatzmischer oder mit dem Stabmischer möglich.	Hurricane-Glas oder anderes Fancy-Glas	Fancy-Garnitur mit Ananas Trinkhalm
VIRGIN COLADA Non-Alcoholic-Drink	2 cl Kokossirup 1 cl Rumsirup 2 cl Obers 15 cl Ananassaft	Shaker Alle Zutaten mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein mit Eiswürfeln oder Crushed Ice gefülltes Glas seihen. Es ist auch die Zubereitung im Aufsatzmischer oder mit dem Stabmischer möglich.	Hurricane-Glas oder anderes Fancy-Glas	Fancy-Garnitur mit Ananas Trinkhalm

<p>VIRGIN MARY Non-Alcoholic-Drink</p>	<p>2 cl Zitronensaft 12 cl Tomatensaft Tabasco Worcestersauce Salz, Pfeffer</p>	<p>Rührglas Alle Ingredienzen in das Rührglas geben, nach Wunsch des Gastes würzen, rühren und in das mit Eiswürfeln gefüllte Glas seihen. Es ist auch die Zubereitung im Gästeglas und Shaker möglich.</p>	<p>Großer Tumbler (Longdrink- oder Highballglas)</p>	<p>Stangensellerie oder Zitronenspalte (und Stirrer) Zum Nachwürzen die Gewürze dem Gast einstellen</p>
<p>WHISKEY SOUR Sour</p>	<p>Variante CLASSIC: 5 cl Bourbon Whiskey 3 cl Zitronensaft 2 cl Zuckersirup Variante TREND: 4 cl Whiskey 2 cl Zitronensaft 1 cl Zuckersirup 2 cl Orangensaft</p>	<p>Shaker Alle Ingredienzen mit Eiswürfeln kräftig und lange schütteln und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas seihen.</p>	<p>Old-Fashioned-Glas (Rocksglas)</p>	<p>Orangen- und Zitronenscheibe und Cocktailkirsche</p>
<p>WHITE LADY Before-Dinner-Cocktail</p>	<p>4 cl Gin 2 cl Cointreau 1 cl Zitronensaft</p>	<p>Shaker Alle Ingredienzen mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in das gekühlte Glas seihen.</p>	<p>Cocktailglas</p>	
<p>WODKATINI (WODKA MARTINI) Before-Dinner-Cocktail</p>	<p>5 cl Wodka 1 cl trockener Wermut</p>	<p>Rührglas Alle Ingredienzen mit Eiswürfeln rühren und in das gekühlte Glas seihen. Eventuell ätherische Öle einer Zitronenschale auspressen.</p>	<p>Cocktailglas</p>	<p>Grüne Olive</p>