

# Zertifikat JUNGBARKEEPER/IN ÖSTERREICH



## REZEPTUREN DER MIXGETRÄNKE

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

<b>DAIQUIRI</b> Before-Dinner-Cocktail	4 cl weißer Rum 2 cl Limettensaft 1 cl Zuckersirup	<b>Shaker</b> Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in das gekühlte Glas sehen.	Cocktailglas	
<b>ESPRESSO MARTINI</b> Modern Martini	5 cl Wodka 1 cl Kahlúa 1 Espresso Zuckersirup je nach Wunsch	<b>Shaker</b> Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in das gekühlte Glas sehen.	Cocktailglas	Eventuell Kaffeebohne/n
<b>GIBSON</b> Before-Dinner-Cocktail	5 cl Gin 1 cl trockener Wermut	<b>Rührglas</b> Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln rühren und in das gekühlte Glas sehen.	Cocktailglas	Perlzwiebel
<b>GIN FIZZ</b> Fizz	4 cl Gin 2 cl Zitronensaft 1 cl Zuckersirup mit Sodawasser auffüllen	<b>Shaker</b> Alle Ingredienzien 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
<b>I.B.U.</b> Sekt- und Champagnercocktail	2 cl Cognac oder Weinbrand 2 cl Apricot Brandy 2 cl Orangensaft ca. 6 cl Schaumwein	<b>Shaker</b> Weinbrand, Likör und Orangensaft schütteln, in das Glas sehen und mit kaltem Schaumwein auffüllen.	Sektflöte	
<b>MAI TAI</b> Tropical Drinks – Fruit Punch	4 cl weißer Rum 2 cl brauner Rum 1 cl Orange Curacao 1 cl Mandelsirup 1 cl Limettensaft	<b>Shaker</b> Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein mit Eiswürfeln oder Crushed Ice gefülltes Glas sehen.	Großer Tumbler (Longdrink- oder Highballglas)	Ananaskeil Minzezweig Zitronenzeste  Trinkhalm
<b>MANHATTAN</b> 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.	<b>Rührglas</b> Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln rühren und in das gekühlte Glas sehen.	Cocktailglas	Cocktailkirsche

<p><b>MARGARITA</b> Before-Dinner-Cocktail</p>	<p>4 cl Tequila 2 cl Cointreau 1 cl Limettensaft</p>	<p><b>Shaker</b> Alle Ingredienzen mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in das gekühlte Glas sehen.</p>	<p>Cocktailglas</p>	<p>Salzrand</p>
<p><b>MARTINI (DRY)</b> Before-Dinner-Cocktail</p>	<p>5 cl Gin 1 cl trockener Wermut</p>	<p><b>Rührglas</b> Alle Ingredienzen mit Eiswürfeln rühren und in das gekühlte Glas sehen.</p>	<p>Cocktailglas</p>	<p>Grüne Olive oder Zitronenzeste oder Zitronentwist</p>
<p><b>NEGRONI</b> Before-Dinner-Cocktail</p>	<p>2 cl Gin 2 cl Campari 2 cl roter Wermut  Eventuell Sodawasser in einer Karaffe</p>	<p><b>Gästeglas</b> Das Glas mit Eiswürfeln füllen und die Ingredienzen darüber gießen und vorsichtig umrühren. Auf Wunsch kann Sodawasser à part eingestellt werden.</p>	<p>Old-Fashioned-Glas (Rocksglas)</p>	<p>Halbe Orangenscheibe</p>
<p><b>PORNSTAR MARTINI</b> Modern Martini</p>	<p>4 cl Wodka Vanille 2 cl Passoa 3 cl Passionsfruchtpüree 1 cl Vanillesirup 1 cl Limettensaft  5 cl Schaumwein</p>	<p><b>Shaker</b> Alle Ingredienzen (mit Ausnahme des Schaumweins) mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in das gekühlte Glas sehen. Schaumwein als Begleiter separat in einem kleinen Glas servieren.</p>	<p>Großes Cocktailglas  Shotglas/kleines Stielglas</p>	<p>½ Maracuja</p>
<p><b>PINA COLADA</b> Tropical Drinks – Colada</p>	<p><b>Variante TREND:</b> 3 cl weißer Rum 3 cl brauner Rum 3 cl Kokossirup 2 cl Obers 10 cl Ananassaft</p>	<p><b>Shaker</b> Alle Ingredienzen mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein mit Eiswürfeln oder Crushed Ice gefüllte Glas sehen.  Es ist auch die Zubereitung im <b>Aufsatzmixer</b> oder mit dem <b>Stabmixer</b> möglich.</p>	<p>Hurricane- oder anderes Fancy-Glas</p>	<p>Fancy-Garnitur mit Ananas  Trinkhalm</p>
	<p><b>Variante CLASSIC - IBA:</b> 3 cl weißer Rum 3 cl Cream of Coconut 9 cl Ananassaft</p>	<p><b>Aufsatzmixer</b> Alle Ingredienzen mit Eis mixen und in das gekühlte Glas gießen.</p>	<p>Hurricane- oder anderes Fancy-Glas</p>	<p>Ananaskeil mit Cocktaillirsche  Trinkhalm</p>

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

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