

JUNGBARKEEPER/IN DES JAHRES



REZEPTUREN DER MIXGETRÄNKE

NAME Mixgetränkegruppe	Ingredienzien	Zubereitungsart	Glas	Garnitur
ALEXANDER After-Dinner-Cocktail	2 cl Cognac oder Weinbrand 2 cl Crème de Cacao braun 2 cl Obers	Shaker Alle Ingredienzien mit Eiszwürfeln 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 Eiszwürfeln kräftig schütteln und in ein mit Eiszwürfeln gefülltes Glas seihen.	Old-Fashioned-Glas (Rocksglas)	Zitronen- und Orangenscheibe mit Cocktaalkirsche
BLACK RUSSIAN After-Dinner-Cocktail	5 cl Wodka 2 cl Kaffeekör	Shaker Alle Ingredienzien mit Eiszwürfeln schütteln und in das gekühlte Glas seihen.	Cocktailglas (Shaker)	
COSMOPOLITAN Before-Dinner-Cocktail	3 cl Wodka Citron 1 cl Cointreau 1 cl Limettensaft 2 cl Cranberrysaft	Shaker Alle Ingredienzien mit Eiszwürfeln kräftig schütteln und in das gekühlte Glas seihen.	Cocktailglas	Limettenscheibe
DAIQUIRI Before-Dinner-Cocktail	4 cl weißer Rum 2 cl Limettensaft 1 cl Zuckersirup	Shaker Alle Ingredienzien mit Eiszwürfeln 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 Ingredienzien mit Eiszwürfeln kräftig schütteln und in das gekühlte Glas seihen.	Cocktailglas	Eventuell Kaffeebohnen
GIBSON Before-Dinner-Cocktail	5 cl Gin 1 cl trockener Wermut	Rührglas Alle Ingredienzien mit Eiszwürfeln rühren und in das gekühlte Glas seihen.	Cocktailglas	Perlwiebel
GIN FIZZ Fizz	4 cl Gin 2 cl Zitronensaft 1 cl Zuckersirup mit Sodawasser auffüllen	Shaker Alle Ingredienzien mit Ausnahme des Sodas mit Eiszwürfeln kräftig schütteln, in ein mit Eiszwürfeln gefülltes Glas seihen 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 seihen 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 Ingredienzien mit Eiszwürfeln kräftig schütteln und in ein mit Eiszwürfeln oder Crushed Ice gefülltes Glas seihen.	Großer Tumbler (Longdrink- oder Highballglas)	Ananaskeil Minzezweig Zitronenzeste Trinkhalm

NAME Mixgetränkegruppe	Ingredienzien	Zubereitungsart	Glas	Garnitur
MANHATTAN Before-Dinner-Cocktail	4 cl Rye Whiskey 2 cl roter Wermut 1 dash Angostura-Bitters	Rührglas Alle Ingredienzien mit Eswürfeln rühren und in das gekühlte Glas seihen.	Cocktailglas	Cocktailkirsche
MARGARITA Before-Dinner-Cocktail	4 cl Tequila 2 cl Cointreau 1 cl Limettensaft	Shaker Alle Ingredienzien mit Eswürfeln kräftig schütteln und in das gekühlte Glas seihen.	Cocktailglas	Salzrand
MARTINI (DRY) Before-Dinner-Cocktail	5 cl Gin 1 cl trockener Wermut	Rührglas Alle Ingredienzien mit Eswürfeln rühren und in das gekühlte Glas seihen.	Cocktailglas	Grüne Olive oder Zitronenzeste oder Zitronentwist
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 Eswürfeln kräftig schütteln und in ein mit Eswürfeln oder Crushed Ice gefüllte Glas seihen.	Hurricane- oder anderes Fancy-Glas	Fancy-Garnitur mit Ananas 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 Ingredienzien mit Eswürfeln kräftig schütteln und in ein mit Eswürfeln gefülltes Glas seihen.	Hurricane- oder anderes Fancy-Glas	Ananaskeil mit Cocktaikirsche Muskatnuss Trinkhalm
ROB ROY Before-Dinner-Cocktail	4 cl Scotch Whisky 2 cl roter Wermut 1 dash Angostura-Bitters	Rührglas Alle Ingredienzien mit Eswürfeln 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 Ingredienzien mit Eswürfeln kräftig schütteln und in ein mit Eswürfeln 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 Ingredienzien mit Eswürfeln 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 Ingredienzien mit Eswürfeln kräftig schütteln und in ein mit Eswürfeln oder Crushed Ice gefüllte Glas seihen.	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 Ingredienzien mit Eswürfeln kräftig schütteln und in ein mit Eswürfeln oder Crushed Ice gefüllte Glas seihen.	Hurricane-Glas oder anderes Fancy-Glas	Fancy-Garnitur mit Ananas Trinkhalm
WHISKEY SOUR CLASSIC Sour	5 cl Bourbon Whiskey 3 cl Zitronensaft 2 cl Zuckersirup	Shaker Alle Ingredienzien mit Eswürfeln kräftig und lange schütteln und in ein mit Eswürfeln gefülltes Glas seihen.	Old-Fashioned-Glas (Rocksglas)	Orangen- und Zitronenscheibe und Cocktaikirsche

NAME Mixgetränkegruppe	Ingredienzien	Zubereitungsart	Glas	Garnitur
WHISKEY SOUR TREND Sour	4 cl Whiskey 2 cl Zitronensaft 1 cl Zuckersirup 2 cl Orangensaft	Shaker Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln kräftig und lange schütteln und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas seihen.	Old-Fashioned-Glas (Rocksglas)	Orangen- und Zitronenscheibe und Cocktailkirsche
WHITE LADY Before-Dinner-Cocktail	4 cl Gin 2 cl Cointreau 1 cl Zitronensaft	Shaker Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in das gekühlte Glas seihen.	Cocktailglas	
WODKATINI (WODKA MARTINI) Before-Dinner-Cocktail	5 cl Wodka 1 cl trockener Wermut	Rührglas Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln rühren und in das gekühlte Glas seihen. Eventuell ätherische Öle einer Zitronenschale auspressen.	Cocktailglas	Grüne Olive