

# JUNGBARKEEPER/IN DES JAHRES



## REZEPTUREN DER MIXGETRÄNKE

NAME Mixgetränkegruppe	Ingredienzien	Zubereitungsart	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 (Shaker)	
<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 seihen.	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 seihen.	Cocktailglas	Eventuell Kaffeebohnen
<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 seihen.	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 seihen 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 seihen 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 seihen.	Großer Tumbler (Longdrink- oder Highballglas)	Ananaskeil Minzezweig Zitronenzeste  Trinkhalm

<b>NAME</b> Mixgetränkegruppe	<b>Ingredienzien</b>	<b>Zubereitungsart</b>	<b>Glas</b>	<b>Garnitur</b>
<b>MANHATTAN</b> Before-Dinner-Cocktail	4 cl Rye Whiskey 2 cl roter Wermut 1 dash Angostura-Bitters	<b>Rührglas</b> Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln rühren und in das gekühlte Glas seihen.	Cocktailglas	Cocktaillirsche
<b>MARGARITA</b> Before-Dinner-Cocktail	4 cl Tequila 2 cl Cointreau 1 cl Limettensaft	<b>Shaker</b> Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in das gekühlte Glas seihen.	Cocktailglas	Salzrand
<b>MARTINI (DRY)</b> Before-Dinner-Cocktail	5 cl Gin 1 cl trockener Wermut	<b>Rührglas</b> Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln rühren und in das gekühlte Glas seihen.	Cocktailglas	Grüne Olive oder Zitronenzeste oder Zitronentwist
<b>PINA COLADA</b> Tropical Drinks – Colada	<b>Variante TREND:</b> 3 cl weißer Rum 3 cl brauner Rum 3 cl Kokossirup 2 cl Obers 10 cl Ananassaft	<b>Shaker</b> Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein mit Eiswürfeln oder Crushed Ice gefüllte Glas seihen.	Hurricane- oder anderes Fancy-Glas	Fancy-Garnitur mit Ananas  Trinkhalm
<b>PLANTERS´ PUNCH</b> Tropical Drinks – Fruit Punch	6 cl brauner Rum aus Jamaika 2 cl Zitronensaft 6 cl Orangensaft 4 cl Ananassaft 2 cl Grenadinesirup	<b>Shaker</b> Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas seihen.	Hurricane- oder anderes Fancy-Glas	Ananaskeil mit Cocktaillirsche Muskatnuss  Trinkhalm
<b>ROB ROY</b> Before-Dinner-Cocktail	4 cl Scotch Whisky 2 cl roter Wermut 1 dash Angostura-Bitters	<b>Rührglas</b> Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln rühren und in das gekühlte Glas seihen.	Cocktailglas	Cocktaillirsche
<b>SEX ON THE BEACH</b> Fancy-Drink	4 cl Wodka 2 cl Pfirsichlikör 4 cl Orangensaft 4 cl Cranberrysaft	<b>Shaker</b> Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas seihen.	Großer Tumbler (Longdrink- oder Highballglas) oder Fancy-Glas	Orangenscheibe
<b>SIDE CAR</b> Before-Dinner-Cocktail	4 cl Cognac oder Weinbrand 2 cl Cointreau 1 cl Zitronensaft	<b>Shaker</b> Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in das gekühlte Glas seihen.	Cocktailglas	
<b>SWIMMING-POOL</b> Tropical Drinks – Colada	2 cl Wodka 2 cl weißer Rum 2 cl Blue Curacao 2 cl Kokossirup 10 cl Ananassaft 2 cl Obers	<b>Shaker</b> Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein mit Eiswürfeln oder Crushed Ice gefüllte Glas seihen.	Hurricane-Glas oder anderes Fancy-Glas	Fancy-Garnitur mit Ananas  Trinkhalm
<b>VIRGIN COLADA</b> Non-Alcoholic-Drink	2 cl Kokossirup 1 cl Rumsirup 2 cl Obers 15 cl Ananassaft	<b>Shaker</b> Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein mit Eiswürfeln oder Crushed Ice gefüllte Glas seihen.	Hurricane-Glas oder anderes Fancy-Glas	Fancy-Garnitur mit Ananas  Trinkhalm
<b>WHISKEY SOUR CLASSIC</b> Sour	5 cl Bourbon Whiskey 3 cl Zitronensaft 2 cl Zuckersirup	<b>Shaker</b> Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln kräftig und lange schütteln und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas seihen.	Old-Fashioned-Glas (Rocksglas)	Orangen- und Zitronenscheibe und Cocktaillirsche

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