

# Zertifikat JUNGBARKEEPER/IN ÖSTERREICH



## REZEPTUREN DER MIXGETRÄNKE

| NAME<br>Mixgetränkegruppe                         | Ingredienzien  | Zubereitungsart  | Glas  | Garnitur  |
|---|--|--|---|---|
| <b>ALEXANDER</b><br>After-Dinner-Cocktail         | 2 cl Cognac oder Weinbrand<br>2 cl Crème de Cacao braun<br>2 cl Obers                              | <b>Shaker</b><br>Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln schütteln und in das gekühlte Glas sehen.   | Cocktailglas  | Geriebene Muskatnuss  |
| <b>AMARETTO SOUR</b><br>Sour                      | 5 cl Amaretto<br>3 cl Zitronensaft<br>2 cl Orangensaft   | <b>Shaker</b><br>Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas sehen.   | Old-Fashioned-Glas (Rocksglas)  | Zitronen- und Orangenscheibe mit Cocktailkirsche  |
| <b>AMERICANO</b><br>Before-Dinner-Cocktail        | 3 cl Campari<br>3 cl roter Wermut<br><br>Sodawasser wird in einer Karaffe à part eingestellt.      | <b>Gästeglas</b><br>Das Glas mit Eiswürfeln füllen und die Ingredienzien darüber gießen.   | Old-Fashioned-Glas (Rocksglas) oder Großer Tumbler (Longdrink- oder Highballglas) | Halbe Orangenscheibe und Zitronenzeste im Glas  |
| <b>BACARDI COCKTAIL</b><br>Before-Dinner-Cocktail | 4 cl weißer Bacardi<br>2 cl Zitronensaft<br>1 cl Grenadinesirup                                    | <b>Shaker</b><br>Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln schütteln und in das gekühlte Glas sehen.   | Cocktailglas  |   |
| <b>BLACK RUSSIAN</b><br>After-Dinner-Cocktail     | 5 cl Wodka<br>2 cl Kaffeelikör   | <b>Gästeglas</b><br>Das Glas mit Eiswürfeln füllen und die Ingredienzien darüber gießen.<br><br><b>Shaker</b><br>Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln schütteln und in das gekühlte Glas sehen.             | Old-Fashioned-Glas (Rocksglas) (Gästeglas)<br><br>Cocktailglas (Shaker)           |   |
| <b>BLOODY MARY</b><br>Pick-me-up                  | 4 cl Wodka<br>2 cl Zitronensaft<br>12 cl Tomatensaft<br>Tabasco<br>Worcestersauce<br>Salz, Pfeffer | <b>Rührglas</b><br>Alle Ingredienzien in das Rührglas geben, nach Wunsch des Gastes würzen, rühren und in das Glas sehen.<br><br>Auch die Zubereitung im <b>Gästeglas</b> und <b>Shaker</b> ist möglich. | Großer Tumbler (Longdrink- oder Highballglas)                                     | Stangensellerie oder Zitronenspalte (und Stirrer)<br><br>Zum Nachwürzen die Gewürze dem Gast einstellen |
| <b>BRONX</b><br>Before-Dinner-Cocktail            | 2 cl Gin<br>2 cl roter Wermut<br>2 cl Orangensaft  | <b>Shaker</b><br>Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln schütteln und in das gekühlte Glas sehen.   | Cocktailglas  |   |

| NAME<br>Mixgetränkegruppe                          | Ingredienzien  | Zubereitungsart  | Glas  | Garnitur   |
|--|--|--|---|--|
| <b>CAIPIRINHA</b><br>Crushed Drink                 | 5 cl Cachaça<br>1 geachtelte Limette<br>2 – 3 BL weißer<br>Rohrzucker  | <b>Gästeglas</b><br>Limettenspalten ins Glas geben,<br>Zucker zufügen und mit dem<br>Muddler zerdrücken. Das Glas mit<br>Crushed Ice befüllen, Cachaça<br>zugeben, gut durchrühren und<br>nochmals mit Crushed Ice<br>auffüllen. | Libbey-Glas   | Dicker Trinkhalm   |
| <b>COSMOPOLITAN</b><br>Before-Dinner-Cocktail      | 3 cl Wodka Citron<br>1 cl Cointreau<br>1 cl Limettensaft<br>2 cl Cranberrysaft   | <b>Shaker</b><br>Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln<br>kräftig schütteln und in das<br>gekühlte Glas seihen.  | Cocktailglas  | Limettenscheibe  |
| <b>DAIQUIRI</b><br>Before-Dinner-Cocktail          | 4 cl weißer Rum<br>2 cl Limettensaft<br>1 cl Zuckersirup   | <b>Shaker</b><br>Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln<br>kräftig schütteln und in das<br>gekühlte Glas seihen.  | Cocktailglas  |  |
| <b>GIBSON</b><br>Before-Dinner-Cocktail            | 5 cl Gin<br>1 cl trockener Wermut  | <b>Rührglas</b><br>Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln<br>rühren und in das gekühlte Glas<br>seihen.   | Cocktailglas  | Perlzwiebel  |
| <b>GIN FIZZ</b><br>Fizz                            | 4 cl Gin<br>2 cl Zitronensaft<br>1 cl Zuckersirup<br>mit Sodawasser<br>auffüllen   | <b>Shaker</b><br>Alle Ingredienzien mit Ausnahme<br>des Sodas mit Eiswürfeln kräftig<br>schütteln, in ein mit Eiswürfeln<br>gefülltes Glas seihen und mit<br>Sodawasser auffüllen.   | Großer Tumbler<br>(Longdrink- oder<br>Highballglas) | Zitronenscheibe  |
| <b>I.B.U.</b><br>Sekt- und<br>Champagnercocktail   | 2 cl Cognac oder<br>Weinbrand<br>2 cl Apricot Brandy<br>2 cl Orangensaft<br>ca. 6 cl Schaumwein  | <b>Shaker</b><br>Weinbrand, Likör und Orangensaft<br>schütteln, in das Glas seihen und<br>mit kaltem Schaumwein auffüllen.   | Sektflöte   |  |
| <b>MAI TAI</b><br>Tropical Drinks –<br>Fruit Punch | 4 cl weißer Rum<br>2 cl brauner Rum<br>1 cl Orange Curacao<br>1 cl Mandelsirup<br>1 cl Limettensaft  | <b>Shaker</b><br>Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln<br>kräftig schütteln und in ein mit<br>Eiswürfeln oder Crushed Ice<br>gefülltes Glas seihen.  | Großer Tumbler<br>(Longdrink- oder<br>Highballglas) | Ananaskeil<br>Minzezweig<br>Zitronenzeste<br><br>Trinkhalm |
| <b>MANHATTAN</b><br>Before-Dinner-Cocktail         | 4 cl Rye Whiskey<br>2 cl roter Wermut<br>1 dash Angostura-<br>Bitters<br><br>Häufig wird er auch mit<br>Canadian oder Bourbon<br>Whisk(e)y zubereitet. | <b>Rührglas</b><br>Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln<br>rühren und in das gekühlte Glas<br>seihen.   | Cocktailglas  | Cocktailkirsche  |

| NAME<br>Mixgetränkegruppe                               | Ingredienzien   | Zubereitungsart  | Glas                               | Garnitur  |
|---|---|--|------------------------------------|---|
| <b>MARGARITA</b><br>Before-Dinner-Cocktail              | 4 cl Tequila<br>2 cl Cointreau<br>1 cl Limettensaft   | <b>Shaker</b><br>Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in das gekühlte Glas seihen.  | Cocktailglas                       | Salzrand  |
| <b>MARTINI (DRY)</b><br>Before-Dinner-Cocktail          | 5 cl Gin<br>1 cl trockener Wermut   | <b>Rührglas</b><br>Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln rühren und in das gekühlte Glas seihen.   | Cocktailglas                       | Grüne Olive oder Zitronenzeste oder Zitronentwist             |
| <b>MOJITO</b><br>Crushed Drink                          | 4 cl 3-jähriger kubanischer Rum<br>3 cl Limettensaft<br>3 Stk. Minzezweige<br>3 BL weißer Rohrzucker<br>ca. 8 cl Sodawasser | <b>Gästeglas</b><br>Minze mit Zucker und Limettensaft im Glas mit dem Muddler vorsichtig andrücken. Eiswürfel in das Glas geben, den Rum darüber gießen, mit Sodawasser aufgießen und leicht durchrühren.                              | Libbey-Glas                        | Minzezweig<br>Trinkhalm                                       |
| <b>NEGRONI</b><br>Before-Dinner-Cocktail                | 2 cl Gin<br>2 cl Campari<br>2 cl roter Wermut<br><br>Eventuell Sodawasser in einer Karaffe                                  | <b>Gästeglas</b><br>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  |
| <b>PINA COLADA</b><br>Tropical Drinks – Colada          | <b>Variante TREND:</b><br>3 cl weißer Rum<br>3 cl brauner Rum<br>3 cl Kokossirup<br>2 cl Obers<br>10 cl Ananassaft          | <b>Shaker</b><br>Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein mit Eiswürfeln oder Crushed Ice gefüllte Glas seihen.<br><br>Es ist auch die Zubereitung im <b>Aufsatzmixer</b> oder mit dem <b>Stabmixer</b> möglich. | Hurricane- oder anderes Fancy-Glas | Fancy-Garnitur mit Ananas<br><br>Trinkhalm                    |
|   | <b>Variante CLASSIC - IBA:</b><br>3 cl weißer Rum<br>3 cl Cream of Coconut<br>9 cl Ananassaft                               | <b>Aufsatzmixer</b><br>Alle Ingredienzien mit Eis mixen und in das gekühlte Glas gießen.   | Hurricane- oder anderes Fancy-Glas | Ananaskeil mit Cocktailkirsche<br><br>Trinkhalm               |
| <b>PLANTERS´ PUNCH</b><br>Tropical Drinks – Fruit Punch | 6 cl brauner Rum aus Jamaika<br>2 cl Zitronensaft<br>6 cl Orangensaft<br>4 cl Ananassaft<br>2 cl Grenadinesirup             | <b>Shaker</b><br>Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas seihen.  | Hurricane- oder anderes Fancy-Glas | Ananaskeil mit Cocktailkirsche<br>Muskatnuss<br><br>Trinkhalm |

| NAME<br>Mixgetränkegruppe                           | Ingredienzien   | Zubereitungsart  | Glas  | Garnitur   |
|---|---|--|---|--|
| <b>ROB ROY</b><br>Before-Dinner-Cocktail            | 4 cl Scotch Whisky<br>2 cl roter Wermut<br>1 dash Angostura-Bitters                                     | <b>Rührglas</b><br>Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln rühren und in das gekühlte Glas seihen.   | Cocktailglas  | Cocktailkirsche                                    |
| <b>SEX ON THE BEACH</b><br>Fancy-Drink              | 4 cl Wodka<br>2 cl Pfirsichlikör<br>4 cl Orangensaft<br>4 cl Cranberrysaft                              | <b>Shaker</b><br>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><br>Before-Dinner-Cocktail           | 4 cl Cognac oder Weinbrand<br>2 cl Cointreau<br>1 cl Zitronensaft                                       | <b>Shaker</b><br>Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in das gekühlte Glas seihen.  | Cocktailglas  |  |
| <b>SWIMMING-POOL</b><br>Tropical Drinks – Colada    | 2 cl Wodka<br>2 cl weißer Rum<br>2 cl Blue Curacao<br>2 cl Kokossirup<br>10 cl Ananassaft<br>2 cl Obers | <b>Shaker</b><br>Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein mit Eiswürfeln oder Crushed Ice gefüllte Glas seihen.<br><br>Es ist auch die Zubereitung im <b>Aufsatzmixer</b> oder mit dem <b>Stabmixer</b> möglich. | Hurricane-Glas oder anderes Fancy-Glas                        | Fancy-Garnitur mit Ananas<br><br>Trinkhalm         |
| <b>TEQUILA SUNRISE</b><br>Tropical Drinks – Sunrise | 4 cl Tequila<br>ca. 8 cl Orangensaft<br>1 cl Grenadine  | <b>Gästeglas</b><br>Das Glas mit Eiswürfeln füllen, Tequila und Orangensaft darüber gießen und umrühren. Die Grenadine am inneren Glasrand ins Glas gießen.  | Großer Tumbler (Longdrink- oder Highballglas)                 | Orangenscheibe<br>Cocktailkirsche<br><br>Trinkhalm |
| <b>TOM COLLINS</b><br>Collins                       | 5 cl (Old Tom) Gin<br>3 cl Zitronensaft<br>2 cl Zuckersirup<br>Sodawasser                               | <b>Gästeglas</b><br>Das Glas mit Eiswürfeln füllen, die Spirituose, Zitronensaft und Zuckersirup darüber gießen und gut durchrühren. Das Sodawasser begeben und nochmals vorsichtig durchrühren.                                       | Großer Tumbler (Longdrink- oder Highballglas)                 | Zitronenscheibe<br>und Cocktailkirsche             |
| <b>VIRGIN COLADA</b><br>Non-Alcoholic-Drink         | 2 cl Kokossirup<br>1 cl Rumsirup<br>2 cl Obers<br>15 cl Ananassaft                                      | <b>Shaker</b><br>Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein mit Eiswürfeln oder Crushed Ice gefüllte Glas seihen.<br><br>Es ist auch die Zubereitung im <b>Aufsatzmixer</b> oder mit dem <b>Stabmixer</b> möglich. | Hurricane-Glas oder anderes Fancy-Glas                        | Fancy-Garnitur mit Ananas<br><br>Trinkhalm         |

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