

Zertifikat JUNGBARKEEPER/IN ÖSTERREICH



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 Eiswürfeln schütteln und in das gekühlte Glas sehen.	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 sehen.	Old-Fashioned-Glas (Rocksglas)	Zitronen- und Orangenscheibe mit Cocktailkirsche
AMERICANO Before-Dinner-Cocktail	3 cl Campari 3 cl roter Wermut Sodawasser wird in einer Karaffe à part eingestellt.	Gästeglas 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
BACARDI COCKTAIL Before-Dinner-Cocktail	4 cl weißer Bacardi 2 cl Zitronensaft 1 cl Grenadinesirup	Shaker Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln schütteln und in das gekühlte Glas sehen.	Cocktailglas	
BLACK RUSSIAN After-Dinner-Cocktail	5 cl Wodka 2 cl Kaffeelikör	Gästeglas Das Glas mit Eiswürfeln füllen und die Ingredienzien darüber gießen. Shaker Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln schütteln und in das gekühlte Glas sehen.	Old-Fashioned-Glas (Rocksglas) (Gästeglas) Cocktailglas (Shaker)	
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 sehen. 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
BRONX Before-Dinner-Cocktail	2 cl Gin 2 cl roter Wermut 2 cl Orangensaft	Shaker Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln schütteln und in das gekühlte Glas sehen.	Cocktailglas	

NAME Mixgetränkegruppe	Ingredienzien	Zubereitungsart	Glas	Garnitur
CAIPIRINHA Crushed Drink	5 cl Cachaça 1 geachtelte Limette 2 – 3 BL weißer Rohrzucker	Gästeglas Limettenspalten ins Glas geben, Zucker zufügen und mit dem Muddler zerdrücken. Das Glas mit Crushed Ice befüllen, Cachaça zugeben, gut durchrühren und nochmals mit Crushed Ice auffüllen.	Libbey-Glas	Dicker Trinkhalm
COSMOPOLITAN Before-Dinner-Cocktail	3 cl Wodka Citron 1 cl Cointreau 1 cl Limettensaft 2 cl Cranberrysaft	Shaker Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln 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 Eiswürfeln kräftig schütteln und in das gekühlte Glas seihen.	Cocktailglas	
GIBSON Before-Dinner-Cocktail	5 cl Gin 1 cl trockener Wermut	Rührglas Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln rühren und in das gekühlte Glas seihen.	Cocktailglas	Perlzwiebel
GIN FIZZ Fizz	4 cl Gin 2 cl Zitronensaft 1 cl Zuckersirup mit Sodawasser auffüllen	Shaker 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
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 Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein mit Eiswürfeln oder Crushed Ice gefülltes Glas seihen.	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 Ingredienzien mit Eiswürfeln rühren und in das gekühlte Glas seihen.	Cocktailglas	Cocktailkirsche

NAME Mixgetränkegruppe	Ingredienzien	Zubereitungsart	Glas	Garnitur
MARGARITA Before-Dinner-Cocktail	4 cl Tequila 2 cl Cointreau 1 cl Limettensaft	Shaker Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln 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 Eiswürfeln rühren und in das gekühlte Glas seihen.	Cocktailglas	Grüne Olive oder Zitronenzeste oder Zitronentwist
MOJITO Crushed Drink	4 cl 3-jähriger kubanischer Rum 3 cl Limettensaft 3 Stk. Minzezweige 3 BL weißer Rohrzucker ca. 8 cl Sodawasser	Gästeglas 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 Trinkhalm
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
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 Ingredienzien mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas seihen.	Hurricane- oder anderes Fancy-Glas	Ananaskeil mit Cocktailkirsche Muskatnuss Trinkhalm

NAME Mixgetränkegruppe	Ingredienzien	Zubereitungsart	Glas	Garnitur
ROB ROY Before-Dinner-Cocktail	4 cl Scotch Whisky 2 cl roter Wermut 1 dash Angostura-Bitters	Rührglas Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln rühren und in das gekühlte Glas sehen.	Cocktailglas	Cocktailkirsche
SEX ON THE BEACH Fancy-Drink	4 cl Wodka 2 cl Pfirsichlikör 4 cl Orangensaft 4 cl Cranberrysaft	Shaker Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas sehen.	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 Eiswürfeln kräftig schütteln und in das gekühlte Glas sehen.	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 Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein mit Eiswürfeln oder Crushed Ice gefüllte Glas sehen. Es ist auch die Zubereitung im Aufsatzmixer oder mit dem Stabmixer möglich.	Hurricane-Glas oder anderes Fancy-Glas	Fancy-Garnitur mit Ananas Trinkhalm
TEQUILA SUNRISE Tropical Drinks – Sunrise	4 cl Tequila ca. 8 cl Orangensaft 1 cl Grenadine	Gästeglas 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 Cocktailkirsche Trinkhalm
TOM COLLINS Collins	5 cl (Old Tom) Gin 3 cl Zitronensaft 2 cl Zuckersirup Sodawasser	Gästeglas 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 und Cocktailkirsche
VIRGIN COLADA Non-Alcoholic-Drink	2 cl Kokossirup 1 cl Rumsirup 2 cl Obers 15 cl Ananassaft	Shaker Alle Ingredienzien mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein mit Eiswürfeln oder Crushed Ice gefüllte Glas sehen. Es ist auch die Zubereitung im Aufsatzmixer oder mit dem Stabmixer möglich.	Hurricane-Glas oder anderes Fancy-Glas	Fancy-Garnitur mit Ananas Trinkhalm

NAME Mixgetränkegruppe	Ingredienzien	Zubereitungsart	Glas	Garnitur
VIRGIN MARY Non-Alcoholic-Drink	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 mit Eiswürfeln gefüllte Glas seihen. Es ist auch die Zubereitung im Gästeglas und Shaker möglich.	Großer Tumbler (Longdrink- oder Highballglas)	Stangensellerie oder Zitronenspalte (und Stirrer) Zum Nachwürzen die Gewürze dem Gast einstellen
WHISKEY SOUR Sour	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	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