

# 14. ALKOHOLFREIE COCKTAILS

## 14.1. Virgin Mary

Rezeptur: 12 cl Tomatensaft  
1 cl Zitronensaft  
Große Menage

Glas: Libbeyglas, Tumbler

Eis: ohne Eis

Garnitur: Selleriestange

Zubereitung: im Gästeglas



## 14.2. Shirley Temple

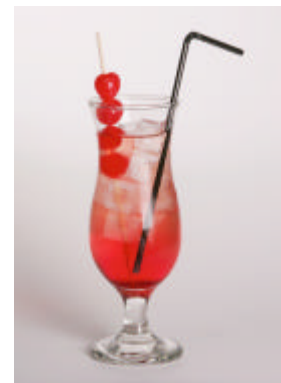
Rezeptur: 20 cl Ginger ale  
1 cl Grenadinesirup

Glas: Hurricaneglas, Fancyglas

Eis: Cubes

Garnitur: 3-4 Cocktailkirschen, Strohhalm

Zubereitung: im Gästeglas



## 14.3. Coconut Kiss

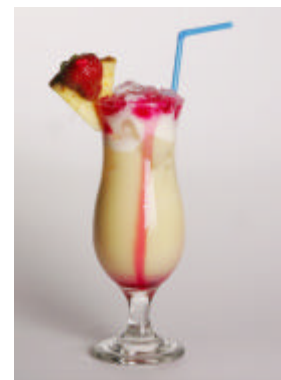
Rezeptur: 8 cl Ananassaft  
6 cl Orangensaft  
2 cl Sahne  
2 cl Kokossirup  
Grenadine zum Floaten

Glas: Hurricaneglas, Fancyglas

Eis: Cubes

Garnitur: Fancygarnitur, Strohhalm

Zubereitung: im Shaker



## 14.4. Babyface

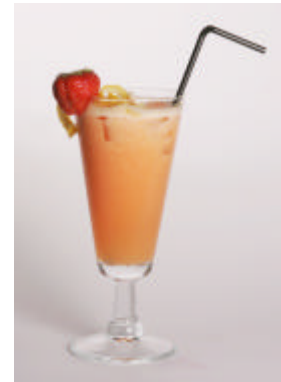
Rezeptur: 8 cl Ananassaft  
8 cl Orangensaft  
2 cl Zironensaft  
1 cl Mandelsirup  
1 cl Erdbeersirup

Glas: Fancyglas

Eis: crushed ice

Garnitur: Fancygarnitur, Strohhalm

Zubereitung: im Shaker



## 14.5. Florida

Rezeptur: 6 cl Ananassaft  
6 cl Orangensaft  
4 cl Grapefruitsaft  
2 cl Zironensaft  
1 cl Grenadinesirup

Glas: Hurricaneglas

Eis: Cubes

Garnitur: Fancygarnitur  
Strohhalm

Zubereitung: im Shaker



## 14.6. Virgin Colada

Rezeptur: 12 cl Ananassaft  
3 cl Kokossirup  
2 cl Sahne

Glas: Hurricaneglas, Fancyglas

Eis: Cubes

Garnitur: Fancygarnitur, Strohhalm

Zubereitung: im Shaker



# 15. SEKT/CHAMPAGNERCOCKTAIL

## 15.1. Bellini

Rezeptur: 10 cl Sekt oder Champagner  
4 cl Pfirsichmark

Glas: Sektflöte

Eis: -

Garnitur: -

Zubereitung: im Rührglas



## 15.2. Champagnercocktail

Rezeptur: 10 cl Sekt oder Champagner  
1 St. Würfelzucker  
1 ds Angosturabitter

Glas: Sektschale

Eis: -

Garnitur: -

Zubereitung: im Gästeglas



## 15.3. Kir Royal

Rezeptur: 10 cl Sekt oder Champagner  
2 cl Creme de cassis

Glas: Sektflöte

Eis: -

Garnitur: -

Zubereitung: im Gästeglas



## 15.4. Testarossa

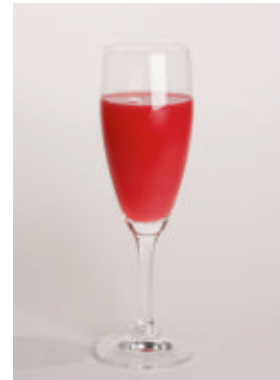
Rezeptur: 10 cl Sekt oder Champagner  
4 cl Himbeermark

Glas: Sektflöte

Eis: -

Garnitur: -

Zubereitung: im Rührglas



# 16. PRE-DINNER-COCKTAILS

## 16.1. White Lady

Rezeptur: 3 cl Gin  
2 cl Triple sec  
1 cl Zitronensaft

Glas: Cocktailglas

Eis: -

Garnitur: Zuckerrand auf Wunsch  
Cocktailkirsche auf Wunsch

Zubereitung: im Shaker



## 16.2. Daiquiri

Rezeptur: 4 cl Rum weiß  
2 cl Limettensaft  
1 cl Zuckersirup

Evtl. Maraschino (Frozen Floridita daiquiri)  
Evtl. Banane (Frozen banana daiquiri)  
Evtl. Erdbeeren (Frozen strawberry daiquiri)

Glas: Cocktailglas  
Margaritaglas

Eis: -

Garnitur: Limettenscheibe

Zubereitung: im Shaker  
Im Blender (Frozen)



## 16.3. Margarita

Rezeptur: 4 cl Tequila weiß  
2 cl Limettensaft  
1 cl Zuckersirup

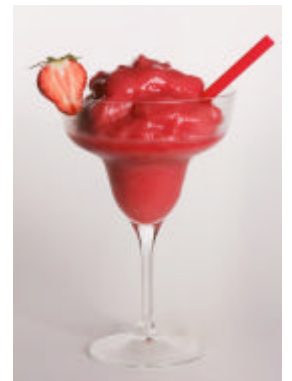
Evtl. Maraschino (Frozen Floridita margarita)  
Evtl. Banane (Frozen banana margarita)  
Evtl. Erdbeeren (Frozen strawberry margarita)

Glas: Cocktailglas  
Margaritaglas

Eis: -

Garnitur: Salzrand

Zubereitung: im Shaker  
Im Blender (Frozen)



## 16.4. Bronx

Rezeptur: 3 cl Gin  
1 cl Wermut rot  
1 cl Wermut dry  
1 cl Orangensaft

Glas: Cocktailglas

Eis: -

Garnitur: -

Zubereitung: im Shaker



## 16.5. Manhattan

Rezeptur: 4 cl Canadian Whisky  
2 cl Wermut rot  
1 ds Angosturabitter

Glas: Cocktailglas

Eis: -

Garnitur: Cocktailkirsche

Zubereitung: im Rührglas



## 16.6. Martini Cocktail

Rezeptur: 5 cl Gin  
1 cl Wermut dry

Glas: Cocktailglas

Eis: -

Garnitur: Olive

Zubereitung: im Rührglas



## 16.7. Negroni

Rezeptur: 2 cl Gin  
2 cl Campari  
2 cl Wermut rot  
Soda als Filler

Glas: Tumbler

Eis: Cubes

Garnitur: ½ Orangenscheibe ins Glas  
½ Zitronenscheibe ins Glas

Zubereitung: im Gästeglas



## 16.8. Wodka Martini

Rezeptur: 5 cl Wodka  
1 cl Wermut dry

Glas: Cocktailglas

Eis: -

Garnitur: Lemontwist

Zubereitung: im Rührglas





# 17. AFTER-DINNER-COCKTAILS

## 17.1. Alexander

Rezeptur: 2 cl Weinbrand oder Cognac  
2 cl Creme de cacao  
2 cl Sahne

Glas: Creamer

Eis: -

Garnitur: geriebene Muskatnuss

Zubereitung: im Shaker



## 17.2. Alexandra

Rezeptur: 2 cl Gin  
2 cl Creme de cacao  
2 cl Sahne

Glas: Creamer

Eis: -

Garnitur: geriebene Muskatnuss

Zubereitung: im Shaker



## 17.3. Cosmopolitan

Rezeptur: 3 cl Wodka citron  
1 cl Triple sec  
3 cl Cranberries Juice  
1 cl Limejuice  
1 ds Limettensaft

Glas: Cocktailglas

Eis: -

Garnitur: Lemontwist

Zubereitung: im Shaker



## 17.4. Grasshopper

Rezeptur: 2 cl Creme de menthe grün  
2 cl Creme de cacao weiß  
2 cl Sahne

Glas: Creamer

Eis: -

Garnitur: -

Zubereitung: im Shaker



## 17.5. Golden Cadillac

Rezeptur: 2 cl Galliano  
2 cl Creme de menthe weiß  
2 cl Sahne

Glas: Creamer

Eis: -

Garnitur: -

Zubereitung: im Shaker



## 17.6. Black Russian

Rezeptur: 2 cl Wodka  
4 cl Kaffeelikör

Glas: Creamer oder Cocktailglas

Eis: -

Garnitur: -

Zubereitung: im Shaker



## 17.7. White Russian

Rezeptur: 2 cl Wodka  
3 cl Kaffeelikör  
2 cl halbgeschlagene Sahne on top

Glas: Cocktailglas

Eis: -

Garnitur: -

Zubereitung: im Shaker



## 17.8. Godfather

Rezeptur: 4 cl Scotch Whisky  
2 cl Amaretto

Glas: Old fashioned Tumbler

Eis: cubes

Garnitur: -

Zubereitung: im Gästeglas



## 17.9. Godmother

Rezeptur: 4 cl Wodka  
2 cl Amaretto

Glas: Old fashioned Tumbler

Eis: cubes

Garnitur: -

Zubereitung: im Gästeglas



## 17.10. Rusty Nail

Rezeptur: 4 cl Scotch Whisky  
2 cl Drambuie

Glas: Old fashioned Tumbler

Eis: cubes

Garnitur: -

Zubereitung: im Gästeglas



# 18. FANCY-DRINKS

## 18.1. Long Island Ice Tea

Rezeptur: 2 cl Wodka  
2 cl Rum weiß  
2 cl Gin  
2 cl Tequila  
2 cl Triple sec  
4 cl Zitronensaft  
Cola als Filler

Glas: Libbeyglas  
Tumbler

Eis: crushed ice

Garnitur: ½ Zitronenscheibe  
½ Orangenscheibe  
Strohalm

Zubereitung: im Gästeglas



## 18.2. Caipirinha

Rezeptur: 6 cl Cachaca  
1 Limette  
2 – 3 EL brauner Rohrzucker

Glas: Libbeyglas  
Tumbler

Eis: crushed ice

Garnitur: Strohalm

Zubereitung: im Gästeglas

Abwandlungen: Caipirissima (6 cl Rum weiß statt Cachaca)  
Caipirovska (6 cl Wodka statt Cachaca)



### 18.3. Mojito

Rezeptur: 3 cl Rum weiß  
3 cl Rum braun  
1 Limette  
5-6 Minzblätter  
2-3 EL brauner Rohrzucker  
Soda als Filler

Glas: Libbeyglas  
Tumbler

Eis: crushed ice

Garnitur: Strohalm  
1 Minzezweig

Zubereitung: im Gästeglas



### 18.4. Singapore Sling

Rezeptur: 4 cl Gin  
1 cl Zuckersirup  
3 cl Zitronensaft  
2 cl Cherry brandy zum Floaten  
Soda als Filler

Glas: Tumbler

Eis: cubes

Garnitur: Zitronenscheibe  
Cocktailkirsche  
Strohalm

Zubereitung: im Gästeglas



## 18.5. Tequila Sunrise

Rezeptur: 4 cl Tequila  
1 cl Zitronensaft  
10 cl Orangensaft  
1 cl Grenadinesirup zum Floaten

Glas: Tumbler  
Strohalm

Eis: -

Garnitur: -

Zubereitung: im Gästeglas



## 18.6. Mai Tai

Rezeptur: 3 cl Rum braun  
3 cl Rum gold  
2 cl Apricot brandy  
2 cl Mandelsirup  
3 cl Limettensaft  
10 cl Ananassaft

Glas: Fancyglas  
Tumbler  
Libbeyglas

Eis: Cubes

Garnitur: Fancygarnitur  
Strohalm

Zubereitung: im Shaker



## 18.7. Sex on the Beach

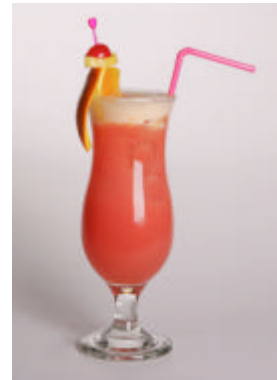
Rezeptur:           3 cl Wodka  
                  3 cl Pfirsichlikör  
                  6 cl Orangensaft  
                  6 cl Cranberriesjuice

Glas:                Fancyglas

Eis:                 Cubes

Garnitur:           Fancygarnitur  
                      Strohalm

Zubereitung:       im Shaker





# 19. PICK-ME-UPS

## 19.1. Apotheke

Rezeptur: 3 cl Fernet branca  
2 cl Creme de menthe weiß  
1 cl Wermut rot

Glas: Cocktailglas

Eis: -

Garnitur: -

Zubereitung: im Rührglas



## 19.2. Bloody Mary

Rezeptur: 4 cl Wodka  
1 cl Zitronensaft  
12 cl Tomatensaft  
Salz, Pfeffer, Tabasco, Worcestershire

Glas: Libbeyglas  
Tumbler

Eis: -

Garnitur: Selleriestange

Zubereitung: im Rührglas



# 20. SHOTS

## 20.1. B52

Rezeptur: 2 cl Kaffeelikör  
2 cl Baileys  
2 cl Grand Marnier

Glas: Shotglas

Eis: -

Garnitur: -

Zubereitung: im Gästeglas



## 20.2. Erdbeer Shot

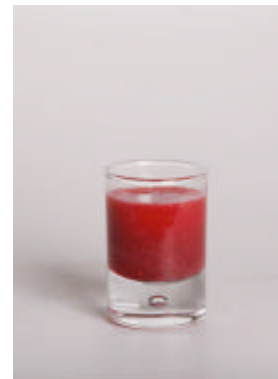
Rezeptur: 2 cl Wodka  
2 cl Erdbeermark

Glas: Shotglas

Eis: -

Garnitur: -

Zubereitung: im Rührglas



# 21. FIZZES UND COLLINSES

## 21.1. Gin Fizz

Rezeptur: 4 cl Gin  
2 cl Zitronensaft  
1 cl Zuckersirup  
Soda als Filler

Glas: Tumbler

Eis: cubes

Garnitur: Zitronenscheibe  
Strohalm  
Evtl. sugar lip

Zubereitung: im Shaker



## 21.2. Tom Collins

Rezeptur: 4 cl Gin  
2 cl Zitronensaft  
1 cl Zuckersirup  
Soda als Filler

Glas: Tumbler

Eis: cubes

Garnitur: Zitronenscheibe  
Strohalm  
Evtl. sugar lip

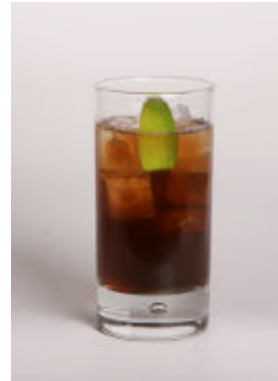
Zubereitung: im Rührglas



## 22. HIGHBALLS

### 22.1. Cuba Libre

Rezeptur:	4 cl kubanischer Rum Cola als Filler 1/8 ausgepresste Zitrone on top
Glas:	Tumbler
Eis:	cubes
Garnitur:	1/8 Zitrone
Zubereitung:	im Gästeglas



### 22.2. Gin Tonic

Rezeptur:	4 cl Gin Tonic Water als Filler 1/8 ausgepresste Zitrone on top
Glas:	Tumbler
Eis:	cubes
Garnitur:	1/8 Zitrone
Zubereitung:	im Gästeglas



### 22.3. Wodka Lemon

Rezeptur:	4 cl Wodka Bitter lemon als Filler 1/8 ausgepresste Zitrone on top
Glas:	Tumbler
Eis:	cubes
Garnitur:	1/8 Zitrone
Zubereitung:	im Gästeglas



# 23. TROPICANAS UND COLADAS

## 23.1. Pina Colada

Rezeptur: 3 cl Rum braun  
3 cl Rum weiß  
3 cl Kokossirup  
2 cl Sahne  
10 cl Ananassaft

Glas: Hurricaneglas  
Fancyglas

Eis: cubes

Garnitur: Fancygarnitur  
Strohalm

Zubereitung: im Shaker



## 23.2. Strawberry Colada

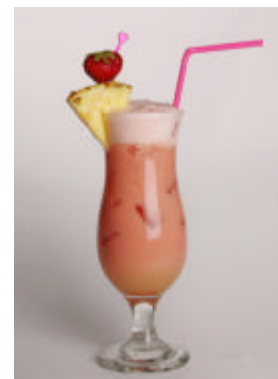
Rezeptur: 3 cl Rum braun  
3 cl Rum weiß  
3 cl Kokossirup  
2 cl Sahne  
6 cl Ananassaft  
5 cl Erdbeermark

Glas: Hurricaneglas  
Fancyglas

Eis: cubes

Garnitur: Fancygarnitur  
Strohalm

Zubereitung: im Shaker



### 23.3. Planters Punch

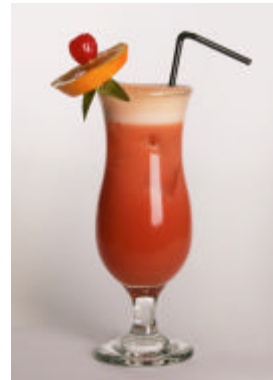
Rezeptur: 6 cl Myers Rum  
8 cl Orangensaft  
4 cl Ananassaft  
2 cl Zitronensaft  
1 cl Grenadinesirup

Glas: Hurricaneglas  
Fancyglas

Eis: cubes

Garnitur: Fancygarnitur  
Strohalm

Zubereitung: im Shaker



### 23.4. Chi-Chi

Rezeptur: 6 cl Wodka  
3 cl Kokossirup  
2 cl Sahne  
12 cl Ananassaft

Glas: Hurricaneglas  
Fancyglas

Eis: cubes

Garnitur: Fancygarnitur  
Strohalm

Zubereitung: im Shaker



## 23.5. Flying Kangaroo

Rezeptur: 3 cl Rum weiß  
2 cl Wodka  
1 cl Galliano  
3 cl Kokossirup  
2 cl Sahne  
4 cl Ananassaft  
6 cl Orangensaft

Glas: Hurricaneglas  
Fancyglas

Eis: cubes

Garnitur: Fancygarnitur  
Strohalm

Zubereitung: im Shaker



## 23.6. Swimmingpool

Rezeptur: 2 cl Wodka  
2 cl Rum weiß  
3 cl Kokossirup  
2 cl Sahne  
10 cl Ananassaft  
2 cl Blue Curacao zum Floaten

Glas: Hurricaneglas  
Fancyglas

Eis: cubes

Garnitur: Fancygarnitur  
Strohalm

Zubereitung: im Shaker



## 23.7. Bahama Mama

Rezeptur: 2 cl Rum braun  
1 cl Kaffeelikör  
3 cl Kokossirup  
2 cl Sahne  
6 cl Ananassaft  
6 cl Orangensaft

Glas: Hurricaneglas  
Fancyglas

Eis: cubes

Garnitur: Fancygarnitur  
Strohalm

Zubereitung: im Shaker



## 23.8. Mexiacan Colada

Rezeptur: 3 cl Tequila gold  
3 cl Kaffeelikör  
3 cl Kokossirup  
2 cl Sahne  
10 cl Ananassaft

Glas: Hurricaneglas  
Fancyglas

Eis: cubes

Garnitur: Fancygarnitur  
Strohalm

Zubereitung: im Shaker

