

Bitter Elephant

Die Zutaten in der obigen Reihenfolge ins Glas giessen und vor dem Servieren gut umrühren.

Mit Strohhalm servieren.



Mojit-ohne

Limettenstücke, Rohrzucker und abgezupfte Pfefferminzblätter in ein breites Glas geben und mit einem Holzstößel zerstampfen.

Glas mit zerstampftem Eis auffüllen und mit einem langen Löffel gut umrühren.

Mit Tonicwasser oder Gingerale auffüllen, mit Minze dekorieren und mit Strohhalm servieren.



Sommer Bowle

Geschchnittene Früchte in Schüssel geben und mit Zucker und Zitronensaft vermischen.

Ca. 30 Min. ziehen lassen.

Danach mit Traubensaft und Apfelsaft übergiessen und kurz vor dem Servieren das Mineralwasser hinzu giessen.

In Gläser giessen und mit einem langen Löffel servieren.



Dracula

Alle Zutaten gut verrühren und in ein Glas gefüllt mit Eiswürfeln giessen.

Halber Zitronenschnitt dazu geben.



Blue Lagoon

Kiwi schälen und in kleine Würfel schneiden.

Mit dem Ananassaft und den beiden Sirup im Mixer pürieren und in ein mit Eiswürfel gefülltes Glas giessen.

Umrühren und mit Strohhalm servieren. Glas kann mit einer Scheibe Kiwi dekoriert werden.



Himbeer-Kick

Eiswürfel ins Glas geben.

Cranberrysaft, Orangensaft und Bitter Lemon hinzugeben und am Schluss die ganzen Himbeeren dazugeben.

Glas mit Minze und Zitronenschnitt dekorieren und mit einem Strohhalm und Löffel servieren.



Pfirsichtraum

Geriebener Ingwer, geschälte Pfirsiche fein gewürfelt, Honig, Milch und Vanillezucker mit Mixer fein pürieren und in Glas giessen.

Vor dem Servieren ca. 30 Min. kalt stellen und etwas zerstampftes Eis begeben.

Mit Strohhalm servieren.

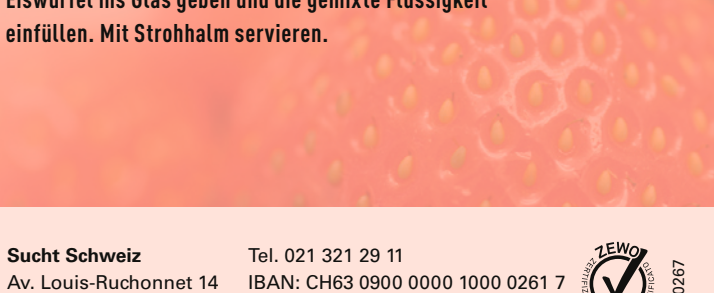


Tropic Jungle

Erdbeeren waschen und halbieren und mit dem Erdbeersirup, der Kokosnusscreme und dem Ananassaft im Mixer oder mit dem Stabmixer pürieren.

Glasrand ca. 1 cm breit mit Zitronenschnitt abreiben und in Teller mit Kokosraspel tauchen, Erdbeere einschneiden und als Dekoration auf den Glasrand setzen.

Eiswürfel ins Glas geben und die gemixte Flüssigkeit einfüllen. Mit Strohhalm servieren.



Rezept für einen Cocktail

1.5 dl Orangen-Aprikosen Nektar

0.5 dl Analcólico, San Bitter

ohne Alkohol, rot

ein Spritzer Zitronensaft

2 Eiswürfel

Strohhalm

Rezept für einen Cocktail

Zerstampftes Eis (crushed Ice)

1 Limette in acht Stücke

geschnitten

2 TL Rohrzucker fein

1–2 Zweige frische Minze

Tonicwasser oder Gingerale

zum Auffüllen

Minzezweig zur Dekoration

des Glases

Rezept für 4 Portionen / Gläser

Früchte (z.B. Pfirsiche,

Erdbeeren, Melonen und Kiwis)

in Stücke geschnitten

3 EL Zucker

1 Zitrone Saft ausgepresst

4 dl weisser Traubensaft (kalt)

2 dl Apfelsaft (kalt)

3 dl Mineralwasser (kalt)

Eiswürfel nach Belieben

Rezept für einen Drink

1.5 dl Tomatensaft

Evtl. 1dl Karotten- oder

Sellerieaft

(Sellerie)salz

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Tabasco nach Belieben

Worcestersauce nach Belieben

1 Spritzer Zitronensaft

1 halbe Scheibe Zitrone

Eiswürfel

Rezept für einen Cocktail

Eiswürfel

2 cl Blue Curaçao Sirup

1 cl Mandelsirup

1 dl Ananassaft

1 reife Kiwi (1 Scheibe für

Dekoration zur Seite stellen)

Etwas Mineralwasser

(falls weniger süß gewünscht)

Material: Mixer, Strohhalm

Rezept für einen Cocktail

1 dl Cranberrysaft

0.5 dl Orangensaft

0.5 dl Bitter Lemon

6 Himbeeren frisch oder gefroren

Eiswürfel

1 kleiner Zweig Minze und 1

Zitronenschnitt zur Dekoration

des Glases

Strohhalm

Rezept für einen Drink

1 kleines Stück frische Ingwer-

wurzel an feiner Raffel gerieben

1–2 reife Pfirsiche geschält und

entsteint

1 EL Honig

1 dl Milch

1 TL Vanillezucker

Zerstampftes Eis (crushed ice)

Material: Mixer, Strohhalm

Rezept für einen Cocktail

4 Erdbeeren

1 EL Erdbeersirup

0.5 dl Kokosnusscreme oder

Kokosnussmilch

1.5 dl Ananassaft

3 Eiswürfel

1 Scheibe Zitrone

Material: Mixer

Dekoration: Kokosraspel,

1 Erdbeere, Strohhalm

Sucht Schweiz

Av. Louis-Ruchonnet 14

CH-1003 Lausanne

Tel. 021 321 29 11

IBAN: CH63 0900 0000 1000 0261 7

www.suchtschweiz.ch