

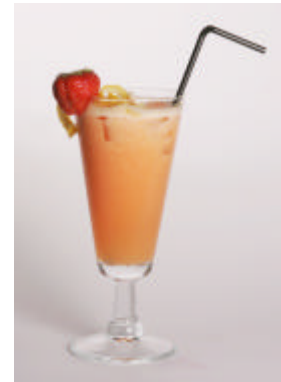
Prüfungs-



Cocktails

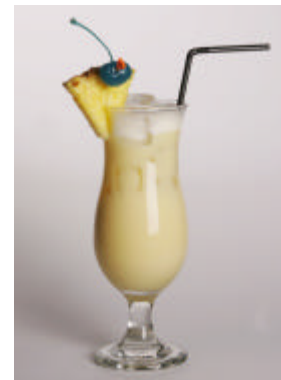
14.4. Babyface

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



14.6. Virgin Colada

Rezeptur:	12 cl Ananassaft 3 cl Kokossirup 2 cl Sahne
Glas:	Hurricaneglas, Fancyglas
Eis:	Cubes
Garnitur:	Fancygarnitur, Strohhalm
Zubereitung:	im Shaker



16.3. Margarita

Rezeptur:	4 cl Tequila weiß 2 cl Limettensaft 1 cl Zuckersirup
Glas:	Cocktailglas Margaritaglas
Eis:	-
Garnitur:	Salzrand
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



16.8. Wodka Martini

Rezeptur: 5 cl Wodka
1 cl Wermut dry

Glas: Cocktailglas

Eis: -

Garnitur: Lemontwist

Zubereitung: im Rührglas



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



17.4. Grasshopper

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

Glas: Creamer

Eis: -

Garnitur: -

Zubereitung: im Shaker



17.8. Godfather

Rezeptur: 4 cl Scotch Whisky
2 cl Amaretto

Glas: Old fashioned Tumbler

Eis: cubes

Garnitur: -

Zubereitung: im Gästeglas



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



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

