



Tanqueray

X

AER.



IN TIME

Bartenderin: Katrin Löcher
Bar: Suderman Bar Köln
Kerze: Süßholz



Rezept:

- 45ml Tanqueray London Dry
- 20ml Schokoladensirup (weiß)
- 30ml frischer Zitronensaft
- 5ml Kurkuma Brand

Technik: Shaken / double strain
Glas: Coupette Glas
Deko: essbare Rosenblüte

Zubereitung: Um den weißen Schokoladensirup herzustellen, 1-2 Tropfen des 100 % natürlichen Öls auf 1l Zuckersirup geben. Alle Zutaten in einen mit Eis gefüllten Shaker geben. Kräftig 20 sek shaken und anschließend in ein Coupette Glas doppelt abseihen. Den fertigen Drink mit einer essbaren Rosenblüte garnieren.

Dieser Drink enthält 17g Alkohol pro Portion.



MAGIC POISON

Bartender: Sembo Amirpour
Bar: Old Jacob Bar Bonn
Kerze: Angelika



Rezept:

- 60ml Tanqueray London Dry
- 30ml Verjus
- 10ml Magnoliensirup
- 10ml Angelikasirup

Technik: Shaken / double strain
Glas: Double rocks / Tumbler
Deko: essbare Blüten und Abrieb von Palo Santo / das Glas vorher mit Styrax räuchern

Zubereitung: Um den Magnolien- und Angelikasirup herzustellen, 1-2 Tropfen des entsprechenden 100 % natürlichen Öls auf jeweils 1l Zuckersirup geben. Einen großen Eiswürfel in das Glas geben. Alle Zutaten in einen mit Eis gefüllten Shaker geben. Kräftig ca. 20 sek shaken und anschließend in das Glas doppelt abseihen. Den fertigen Drink mit einer essbaren Blüte und Palo Santo Abrieb garnieren.

Dieser Drink enthält 22,7g Alkohol pro Portion.

MAGNOTON

Bartenderin: Roxanne Helm
Bar: Provocateur Bar Berlin
Kerze: Wacholder



Rezept:

- 40ml Tanqueray London Dry
- 20ml Vermouth (weiß)
- 5ml Pfeffersirup
- 5ml Magnoliensirup
- 2,5ml Verjus

Technik: Shaken / double strain
Glas: Coupette Glas
Deko: essbare Blüte

Zubereitung: Um den Pfeffer- und Magnoliensirup herzustellen, 1-2 Tropfen des entsprechenden 100 % natürlichen Öls auf jeweils 1l Zuckersirup geben. Alle Zutaten in einen mit Eis gefüllten Shaker geben. Kräftig ca. 20 sek shaken und in ein Coupette Glas doppelt abseihen. Den fertigen Drink mit einer essbaren Blüte garnieren.

Dieser Drink enthält 15,1g Alkohol pro Portion.



CORE RESPONDING

Bartenderin: Chloe Merz
Bar: Selbstständig
Kerze: Koriander



Rezept:

- 10 rote Pfefferbeeren
- 40ml Tanqueray London Dry
- 2,5ml Pino Pine Liqueur
- 2,5ml Vera Zitrone
- 10ml Citronella Sirup
- 2,5ml Howood Sirup
- 20ml Verjus
- 10ml Koriander Geist

Technik: Shaken / double strain
Glas: Coupette Glas
Deko: Zitronenmelisse

Zubereitung: Um den Citronella- und Howoodsirup herzustellen, 1-2 Tropfen des entsprechenden 100 % natürlichen Öls auf jeweils 1l Zuckersirup geben. Alle Zutaten in einen mit Eis gefüllten Shaker geben. Kräftig ca. 20 sek shaken und anschließend in ein Coupette Glas doppelt abseihen. Den fertigen Drink mit einer Zitronenmelisse garnieren.

Dieser Drink enthält 15,1g Alkohol pro Portion.