

# ELEPHANT GIN SOMMER COCKTAILS



ELEPHANT GIN

# ELEPHANT ICED COFFEE



## Zutaten

45 ml Elephant Coffee Liqueur

60 ml Milch

Eiswürfel

## Zubereitung

Zutaten auf Eis verrühren und nach Bedarf mit mehr Milch auffüllen. Im Tumbler Glas servieren.

# HIGH PREASSURE



## Zutaten

60 ml Elephant Gin Coffee Liqueur

2 Spritzer Salzlösung

Mit Tonic Water auffüllen

## Zubereitung

Zutaten auf Eis verrühren

Glas: Collins

Garnitur: Zitronenzeste

# TAKE IT SLOELY



## Zutaten

40 ml Elephant Sloe Gin

Rosmarin

2 Spritzer Pfirsich Bitter

Prosecco

## Zubereitung

Zutaten auf Eis verrühren und mit Prosecco auffüllen

Glas: Coupette

Garnitur: Rosmarin

# APERITIVO SEMPLICE



## Rezept

50 ml Elephant Sloe Gin  
10 ml Saft einer Limette  
1 Barlöffel Fernet Branca  
Fever-Tree Ginger Beer

## Zubereitung

Zutaten auf Eis verrühren und mit Ginger Beer auffüllen

Glas: Ballonglas

Garnitur: Ein Zweig Minze

# SLOE GIN SOUR



## Rezept

40ml Elephant Sloe Gin

40ml Saft einer Blutorange (abgeseiht)

40ml Saft einer Zitrone (abgeseiht)

1 Eiweiß

## Zubereitung

Alle Zutaten ohne Eis kräftig shaken, dann Eis hinzugeben und noch einmal shaken, danach abseihen

Glas: Tumbler

Garnitur: Getrocknete Orangenscheibe

# AFRICAN SUNDOWNER



## Zutaten

50 ml Elephant London Dry Gin

150 ml Premium Tonic Water

Frischer Apfel

## Zubereitung

Zutaten auf Eis verrühren

Glas: Tumbler

Garnitur: Mit zwei Scheiben frischer Apfel garnieren

# BOTANICAL HIGH



## Zutaten

- 50ml Elephant London Dry Gin
- 20ml Fermentierter Apfelsaft
- 15ml Himbeer Sirup
- 15ml Limettensaft
- 6 Spritzer Lavendel Bitter
- 1 Eiweiß

## Zubereitung

- Alle Zutaten ohne Eis kräftig shaken, dann Eis hinzugeben und noch einmal shaken, danach abseihen
- Garnitur: getrocknete Himbeeren
- Glas: Coupette

# ORANGE COCOA SOUR



## Zutaten

60 ml Elephant Orange Cocoa Gin

20 ml Saft einer Zitrone

10 ml Saft einer Orange

15 ml Zuckersirup (1:1)

1 Eiweiß

## Zubereitung

Alle Zutaten ohne Eis kräftig shaken, dann Eis hinzugeben und noch einmal shaken, danach abseihen

Glas: Coupette

Garnish: 5 Tropfen Elephant Sloe Gin

*Created by: Damian Müller from Hamburg*

# ORANGE COCOA BANANALADA



## Zutaten

50 ml Elephant Orange Cocoa Gin

15 ml Saft einer Limette

30 ml Hausgemachte Cocotara (100ml Kokosnussmilch, 50g Zucker, 5g Kokosnussflocken)

10 ml Saft einer Orange

10 ml Zuckersirup (1:1)

3 Scheiben einer Banane

Mit Soda auffüllen

## Zubereitung

Alle Zutaten ohne Eis kräftig shaken, dann Eis hinzugeben und noch einmal shaken, danach abseihen

Glas: Tumbler

# ELEPHANT STRENGTH PERFECT SERVE



## Zutaten

150 ml Elephant Strength Gin

150 ml Premium Tonic Water

Frischer Apfel

## Zubereitung

Zutaten auf Eis verrühren

Glas: Tumbler

Garnitur: Mit zwei Scheiben frischer Apfel garnieren

# ELEPHANT STRENGTH ORANGE FLOWER



## Zutaten

25 ml Elephant Strength Gin

25 ml Süßer Wermut

15 ml Saft einer Orange

## Zubereitung

Alle Zutaten verrühren und abseihen

Glas: Coupette

Garnitur: Gänseblümchen ( die Blüten)