

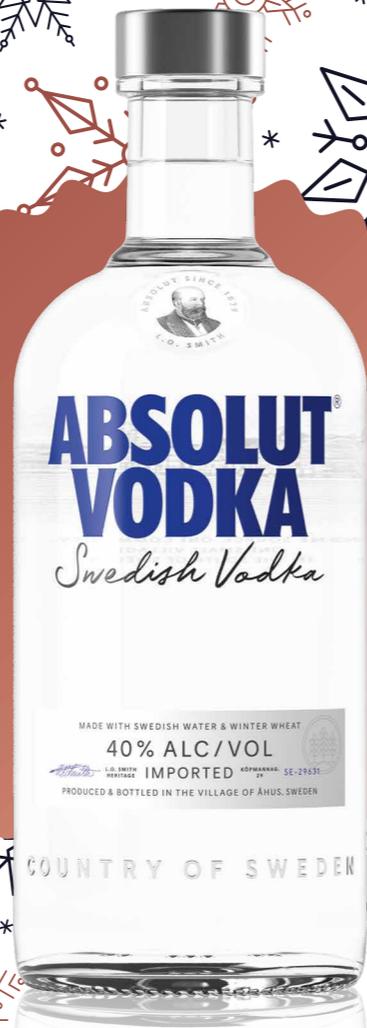


WINTER DRINKS

HEISSE UND KALTE DRINK-VARIATIONEN
FÜR DEN WINTER



ABSOLUT VODKA



ABSOLUT HOT VANILIA APPLE

Alles außer die Spirituose erhitzen, aber nicht kochen.
Absolut in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen.
Mit einer Zimtstange und einer Apfelspalte garnieren.

pro Glas 33 cl	pro 5l	Zutaten
5 cl	75 cl	Absolut Vanilia
28 cl	425 cl	Apfelsaft
2 Spritzer	Spritzer	flüssiger Honig
		Apfelspalte & Zimtstange
		Schlagsahne (optional)



ABSOLUT HOT COSMOW MULE

Alles außer die Spirituose erhitzen, aber nicht kochen.
Absolut in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen.
Mit einer Orangenzeste garnieren.

	Zutaten
4 cl	Absolut Vodka
10 cl	Cranberrysaft
1 cl	kochendes Wasser
	Orangenzeste



HAVANA CLUB
ORIGINAL -
AÑEJO
3 AÑOS



APPLE CAKE
DAIQUIRI

Alle Zutaten in ein Coupette-Glas geben und mit Apfelscheiben und einem Rosmarinzwig garnieren.

Zutaten

- 6 cl Havana Club 3 Años
- 3 cl frischer Limettensaft
- 2 cl Ahornsirup
- Apfelscheiben & Rosmarinzwig



HOT MOJITO

Havana Club 3 Años, Limettensaft und Zucker in ein Glas geben und verrühren. Minzweig und ausgedrückte Limettenspalten hinzugeben. Mit heißem Wasser auffüllen und verrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Zutaten

5 cl	Havana Club 3 Años
	Saft einer ½ Limette
3 TL	weißer Rohrzucker
ca. 9 cl	kochendes Wasser
	Minzblätter & Limettenspalten



TROPICAL WINTER HOLIDAYS

Alles außer die Spirituose erhitzen, aber nicht kochen.
Havana Club 3 Años als erstes in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen. Mit einer Zimtstange und Ananasblättern garnieren.

pro Glas 35 cl pro 5l Zutaten

5 cl	70 cl	Havana Club 3 Años
14 cl	200 cl	Maracujasaft
14 cl	200 cl	Ananassaft
2 cl	30 cl	Zimtsirup
		Zimtstange & Ananasblätter



WINTER FRUIT CAKE

Alles außer die Spirituose erhitzen, aber nicht kochen.
Havana Club 3 Años als erstes in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen. Mit Apfelspalten und getrockneten Cranberries garnieren.

pro Glas 35 cl pro 5l Zutaten

5 cl	70 cl	Havana Club 3 Años
14 cl	200 cl	Kirschsafte
14 cl	200 cl	Apfelsaft (naturtrüb)
2 cl	30 cl	Maraschinlikör
		Apfelspalten & Cranberries



HAVANA CLUB 7 AÑOS



SPEKULATIUS OLD FASHIONED

Havana Club 7 Años, Grand Marnier und 1 cl Speklatius Sirup in ein Rührglas geben und auf Eis kalt rühren, bis das Rührglas beginnt zu beschlagen. Anschließend in einen Tumbler auf Eis abseihen und mit Speklatius garnieren.

Zutaten

5 cl	Havana Club 7 Años
0,5 cl	Grand Marnier
1 cl	Speklatiusirup
2 Dashes	Chocolate Bitters
	Speklatius



THE NUTCRACKER

Alle Zutaten in ein Glas geben, vermischen und mit etwas frisch geriebener Muskatnuss würzen. Nach Geschmack mit einem Klecks Sahne, gerösteten Marshmallows, Baiser, Muskat- oder Haselnuss garnieren.

pro Glas	pro 5l	Zutaten
4 cl	170 cl	Havana Club 7 Años
5 cl	210 cl	Haselnussmilch
3 cl	120 cl	Haselnusslikör
		Muskatnuss & Sahne

HOT-VARIANTE

Alle Zutaten langsam erhitzen, aber nicht kochen. Mit frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Nach Geschmack mit einem Klecks Sahne, gerösteten Marshmallows, Baiser, Muskatnuss oder Haselnuss garnieren.

NORDIC TODDY

Alles außer die Spirituose erhitzen, aber nicht kochen. Havana Club 7 Años als erstes in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen. Mit einer Zimtstange oder einer getrockneten Orangenscheibe garnieren.

pro Glas	pro 5l	Zutaten
5 cl	70 cl	Havana Club 7 Años
30 cl	420 cl	Cranberrysaft
1 cl	15 cl	Zitronensaft
1 Dash		Zimtsirup
		Zimtstange oder Orangenscheibe

CUBAN WINTER

Alles außer die Spirituose erhitzen, aber nicht kochen. Havana Club 7 Años als erstes in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen. Mit einer Zimtstange und einer getrockneten Apfelscheibe garnieren.

pro Glas	pro 5l	Zutaten
5 cl	70 cl	Havana Club 7 Años
1 cl	15 cl	Zimtsirup
15 cl	210 cl	Apfelsaft
15 cl	210 cl	Ananassaft
		Apfelscheibe & Zimtstange



HAVANA CLUB ESPECIAL



CINNAMON DAIQUIRI

Zimtsirup und Havana Club Especial in einen Shaker oder ein großes Glas mit Deckel geben und den Limettensaft hineinpresse. Anschließend Eiswürfel hinzufügen. Rund 30 Sekunden lang kräftig schütteln. In ein Cocktailglas abseihen und ... salud!

Zutaten

- 5 cl Havana Club Especial
- 2,5 cl Limettensaft
- 2 cl Zimtsirup
- Glasrand mit Zimt-Zuckergemisch
- vielen Eiswürfel
- Zimtstange



GINGERBREAD FIZZ

Alle Zutaten außer Mineralwasser in einen Shaker oder ein großes Glas mit Deckel geben und kräftig schütteln. Inhalt in ein Glas abseihen und mit Sprudelwasser auffüllen. Anschließend mit Muskatnuss garnieren

Zutaten

5cl	Havana Club Especial
3cl	Limettensaft
2,5cl	Lebkuchensirup
1 Prise	getrockneter Ingwer
1	Eiweiß
	Auffüllen mit Sprudelwasser
	Muskatnuss



SANTAS ALMOND PUNCH

Alles außer die Spirituose erhitzen, aber nicht kochen. Havana Club Especial als erstes in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen. Mit Spekulatius garnieren.

Zutaten

5cl	Havana Club Especial
25cl	Mandelmilch
2 EL	Honig
1 TL	Kardamon
1 TL	Zimt
	Zimtstange



ORANGE TODDY

Alles außer die Spirituose erhitzen, aber nicht kochen. Havana Club Especial als erstes in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen. Mit Sahne, Lebkuchenstückchen und Karamellsirup als Topping garnieren.

Zutaten

6cl	Havana Club Especial
2cl	Grand Marnier
20cl	naturtrüber Apfelsaft
	Zimtstange



HAVANA CLUB VERDE



HOT CINNAMON APPLE

Havana Club Verde, Angostura, Zitronensaft und Ahornsirup in ein Glas geben. Apfelsaft erwärmen und hinzufügen. Mit einer Zimtstange und Apfelspalten garnieren.

Zutaten

5 cl	Havana Club Verde
2	Spritzer Angostura
15 cl	Apfelsaft
2 cl	Zitronensaft
1 TL	Ahornsirup
	Zimtstange und Apfelspalten



HOT TODDY

Havana Club Verde, Zitronensaft und Honig in ein Glas geben und verrühren. Zitronenrad und Ingwerscheiben hinzugeben. Mit heißem Wasser auffüllen und verrühren.

Zutaten

5 cl	Havana Club Verde
25 cl	kochendes Wasser
5 cl	Zitronensaft
2 TL	Honig
2	Scheiben Ingwer
	Zitronenrad



CUBAN CHAI LATTE

Havana Club Verde und Kahlua in ein Glas geben.
Chai Latte aufgießen und hinzufügen. Mit Milchschaum toppen
und mit einer Zimtstange und Sternanis garnieren.

Zutaten

- 5 cl Havana Club Verde
- 3 cl Kahlua
- 25 cl kochendes Wasser
- 1 Beutel Chai Latte Pulver
(z. B. Vanille-Zimt von Krüger)
- 2 cl Milchschaum
Zimtstange und Sternanis

VERDE WINTER SOUR

Alle Zutaten in einen Shaker geben und kräftig shaken.
Den Drink mit Hilfe eines Siebes in ein vorgekühltes Glas absieben.
Mit Physalis garnieren.

Zutaten

- 5 cl Havana Club Verde
- 3 cl Blutorangensaft
- 3 cl Limettensaft
- 1,5 cl Zuckersirup
- Eiswürfel
- Physalis (Spieß)

VERDE WINTER MULE

Eiswürfel in ein Glas geben. Havana Club Verde
und Orangensaft hinzufügen. Glas mit Ginger Beer auffüllen.
Mit Minze und Orange garnieren.

Zutaten

- 5 cl Havana Club Verde
- 6 cl Orangensaft
- 10 cl Ginger Beer
- Eiswürfel
- Minze und Orangenrad



ALKOHOLFREIE WINTERDRINKS

VIRGIN ALMOND PUNCH

Zutaten in einen Topf geben und erhitzen, aber nicht kochen (max. 65 C).
Dann die heiße Flüssigkeit in ein Glas geben und mit Muskatnuss granieren.

Zutaten

25 cl	Mandelmilch
2 EL	Honig
1 TL	Kardamon
4	Nelken
	Muskatnuss
1 TL	Zimt



VIRGIN CUBAN WINTER

Zutaten in einen Topf geben und erhitzen, aber nicht kochen (max. 65 C).
Dann die heiße Flüssigkeit in ein Glas geben und mit einer Zimtstange
und einer Apfelscheibe garnieren.

Zutaten

1 cl	Zimtsirup
15 cl	Apfelsaft
15 cl	Ananassaft
1 Stk.	Apfelscheibe
1 Stk.	Zimtstange



LILLET BLANC



LILLET WINTER BERRY

Lillet Blanc in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben.
Schweppes Original Wild Berry und getrocknete Cranberries zugeben.
Mit einem Rosmarinweig garnieren.

Zutaten

- 5cl Lillet Blanc
- 10cl Schweppes Original Wild Berry
- Cranberries & Rosmarinweig





LILLET WINTER VIVÉ

Lillet Blanc in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben.
Tonic Water und eine Birnenscheibe zugeben.
Mit einer Prise Zimt und Thymian garnieren.

Zutaten

5 cl	Lillet Blanc
10 cl	Schweppes Indian Tonic Water
	Birnenscheibe, Zimt & Thymian

LILLET TARTE

Lillet Blanc, Apfelsaft und Zitrone in einem Gefäß
erhitzen, aber nicht kochen. In einem dekorativen Glas servieren
und mit Zimtstange und Apfelscheibe garnieren.

pro Glas

10 cl
10 cl
1 cl

pro 5l

240 cl
240 cl
20 cl

Zutaten

Lillet Blanc
Apfelsaft (naturtrüb)
Zitronensaft
Apfelscheibe & Zimtstange

HOT BUTTERED VARIANTE

FÜR ETWAS MEHR EXTRAVAGANZ

Für ein Glas 1 Teelöffel weiche
Butter unterrühren und mit
Meersalz abschmecken.



LILLET ROSÉ



LILLET WINTER RUBIS

Lillet Rosé in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben.
Dunklen Traubensaft und Ginger Beer zugeben.
Mit einer Prise Zimt und einer Orangenscheibe garnieren.

Zutaten

- 5cl Lillet Rosé
- 5cl dunkler Traubensaft
- 10cl Schweppes Ginger Beer
- Orangenscheibe & Zimt





LILLET CLÉMENTINE

Lillet Rosé in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben.
Tonic Water, Mandarinsirup, Zitronensaft und Clementinenstück
zugeben. Mit einem Salbeiblatt garnieren.

Zutaten

5cl	Lillet Rosé
10cl	Schwepes Indian Tonic Water
1cl	Mandarinsirup
1,5cl	frischer Zitronensaft
	Clementinenstück & Salbeiblatt

LILLET NOISETTE

Lillet Rosé, Kirschsafft, Maracujasaft, Zitrone und Haselnuss-Sirup
in einem Gefäß erhitzen, aber nicht kochen. In einem dekorativen Glas servieren
und mit einer Sahnehaube und gemahlene Haselnüssen garnieren.

pro Glas pro 5l Zutaten

5cl	165cl	Lillet Rosé
4cl	130cl	Kirschsafft
4cl	130cl	Maracujasaft
1cl	33cl	Zitronensaft
1cl	33cl	Haselnussirup
		gemahlene Haselnüsse & Sahne



LILLET ROUGE



LILLET ARTISTE

Lillet Rouge in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben.
Johannisbeersaft, Ginger Ale und Limettensaft hinzugeben.
Anschließend mit Minze garnieren.

Zutaten

10 cl	Lillet Rouge
5 cl	Johannisbeersaft
5 cl	Schweppes American Ginger Ale
2 cl	frischer Limettensaft
	Minze



LILLET NOËL

Lillet Rouge, Orangensaft, Vanille- und Karamellsirup in einem
Gefäß erhitzen, aber nicht kochen. In einem dekorativen Glas servieren
und mit einer Orangenscheibe garnieren.

pro Glas pro 5l Zutaten

5 cl	150 cl	Lillet Rouge
10 cl	300 cl	Orangensaft
1,5 cl	44 cl	Vanillesirup
1,5 cl	44 cl	Karamellsirup
		Orangenscheibe



RAMAZZOTTI APERITIVO ROSATO



WINTER ROSATO TONIC

Ramazzotti Aperitivo Rosato und Tonic Water in ein Weinglas geben. Eiswürfel hinzugeben. Den Aperitif mit einer Apfelscheibe, einer Zimtstange oder alternativ Zimtpulver und einem Rosmarinweig garnieren.

Zutaten

- 5 cl Ramazzotti Aperitivo Rosato
- 15 cl Schweppes Indian Tonic Water
- Apfelscheibe, Zimtstange – alternativ Zimtpulver & Rosmarinweig



ROSATO ROSSA

Alles außer die Spirituose erhitzen, aber nicht kochen. Ramazzotti Aperitivo Rosato als erstes in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen. Mit Cranberries und einem Rosmarinweig garnieren.

Zutaten

- 5 cl Ramazzotti Aperitivo Rosato
- 10 cl Cranberrysaft
- 1 cl Zimtsirup
- Cranberries & Rosmarinweig



JAMESON IRISH WHISKEY



JAMESON IRISH COFFEE

Jameson mit Zuckersirup in einem Glas verrühren. Espresso direkt aus der Kaffeemaschine in das Glas laufen lassen und mit Schlagsahne drapieren. Anschließend mit einer Vanilleschote oder Zimtstange sowie gemahlener Muskatnuss garnieren.

pro Glas 33 cl	pro 5l	Zutaten
5 cl	75 cl	Jameson Irish Whiskey
12 cl	180 cl	Demerara- und Muscovado Zuckersirup
5 cl	75 cl	leicht geschlagene Sahne
10 cl	170 cl	Medium gerösteter Espresso Vanilleschote oder Zimtstange Muskatnuss



JAMESON HOT APPLE & CINNAMON

Apfelsaft langsam erhitzen, aber nicht kochen. Jameson in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen. Mit einer Apfelscheibe und Zimtstange garnieren.

pro Glas 35 cl	pro 5l	Zutaten
5 cl	70 cl	Jameson Irish Whiskey
30 cl	430 cl	Apfelsaft (naturtrüb) Apfelscheibe & Zimtstange



THE GLENLIVET



CHRISTMAS MARKET SOUR

Dieser Drink kann sowohl kalt als auch warm genossen werden.

Kalt: Alle Zutaten bis auf den Glühwein in einem Shaker mit Eiswürfeln kräftig mixen und in einen mit frischen Eiswürfeln gefüllten Tumbler abseihen und den kalten Glühwein vorsichtig obenauf floaten.

Warm: Alle Zutaten ohne Eiweiß und Glühwein vorsichtig erwärmen aber nicht kochen, in ein passendes Glas geben und heißen Glühwein vorsichtig obenauf floaten.

Jeweils mit einer Kirsche und Orangenzeste garnieren.

Zutaten

- 5 cl The Glenlivet 12 yo
- 2 cl Zitronensaft
- 1 cl Zuckersirup
- ½ cl Eiweiß (optional)
- 5 cl Glühwein
- Kirsche und Orangenzeste



REDBREAST



RED APPLE PUNSH

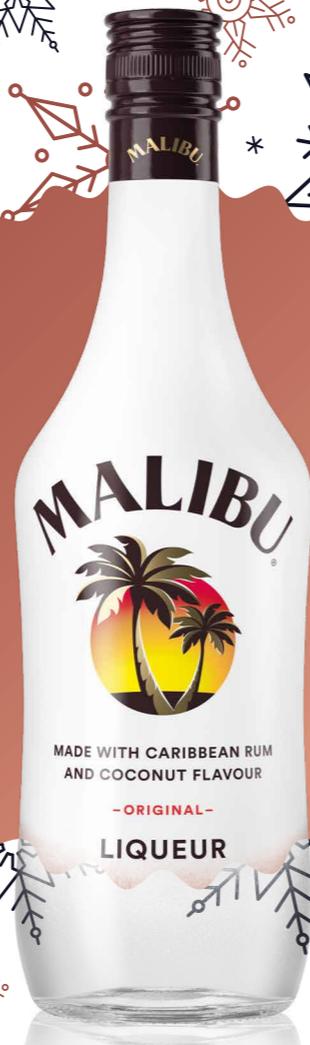
Apfelsaft und Kirschnektar zusammen mit dem Redbreast und Zimtsirup langsam erhitzen, aber nicht kochen. In ein Glas geben, mit Muskatnuss abreiben und mit einer Zimtstange garnieren.

Zutaten

- 5cl Redbreast 12 yo
- 10cl naturrüber Apfelsaft
- 5cl Kirschnektar
- 1cl Zimtsirup
- Muskatnuss und Zimtstange



MALIBU



MALIBU POPCORN CARAMEL MILKSHAKE

Malibu zusammen mit vier Kugeln Vanilleeis und Karamellsirup in den Mixer geben und zu einem glatten Milchshake pürieren. Alles in ein Longdrink-Glas geben. Mit Sprühsahne, Karamellsirup und Karamellpopcorn nach Wahl garnieren.

pro Glas 33 cl

5 cl
4 Kugeln
6 cl

pro 5l

75 cl
60 Kugeln
80 cl

Zutaten

Malibu
Vanilleeis
Karamellsirup
Karamell-Popcorn
Sprühsahne



MALIBU HEISSE APFELSTRUDEL

Alles außer die Spirituose erhitzen, aber nicht kochen.
Malibu als erstes in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit
auffüllen. Mit einer Apfelspalte und einer Zimtstange garnieren.

Zutaten

- 5cl Malibu
- 10cl Heißer Apfelsaft
- Apfelspalte & Zimtstange



MALIBU HOT CHOCOCO

Malibu zusammen mit warmer Kakaomilch in ein Longdrink-Glas
geben. Nach Belieben mit Marshmallows garnieren.

pro Glas 33cl

- 5cl
- 28cl

pro 5l

- 75cl
- 425cl

Zutaten

- Malibu
- warme Kakaomilch
- Marshmallows



MALIBU PINK PUNSCH

Alles außer die Spirituose erhitzen, aber nicht kochen.
Malibu als erstes in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit
auffüllen. Bei Bedarf mit Sprühsahne servieren.

Zutaten

- 70cl Malibu
- 100cl Ananassaft
- 100cl Sauerkirschsafte
- 25cl Vanillesirup
- 1 Päckchen Lebkuchengewürz



MALFY GIN CON LIMONE



MALFY WINTER LIMONE

Malfy Gin Con Limone und Bitter Lemon in ein Glas geben. Eiswürfel hinzugeben. Den Aperitif mit Granatapfelkernen und einer Birnenscheibe garnieren.

Zutaten

- 5cl Malfy Gin Con Limone
- 12cl Schweppes Bitter Lemon
- Granatapfelkerne & Birnenscheibe



MALFY LIMONE PUNCH

Alles außer die Spirituose erhitzen, aber nicht kochen. Malfy Gin Con Limone als erstes in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen. Mit einem Minzweig und einer Zitronenspalte garnieren.

pro Glas 35 cl

pro 5l

Zutaten

- | | | |
|-------|-------|---------------------------|
| 5cl | 70cl | Malfy Gin Con Limone |
| 28cl | 410cl | Earl Grey Tee |
| 1,5cl | 20cl | Agavensirup |
| | | Minzweig & Zitronenspalte |



MALFY GIN ROSA



MALFY WINTER ROSA

Malfy Gin Rosa und Schweppes Original Wild Berry in ein Glas geben. Eiswürfel und einen Spritzer Limettensaft hinzugeben. Den Aperitif mit getrockneten Cranberries und einer Zimtstange garnieren.

Zutaten

5 cl	Malfy Gin Rosa
12 cl	Schweppes Original Wild Berry
1 Spritzer	Limettensaft
	getrocknete Cranberries & Zimtstange



MALFY ROSA PUNCH

Alles außer die Spirituose erhitzen, aber nicht kochen. Malfy Gin Rosa als erstes in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen. Mit Spekulatiuskekzen und Sauerkirschen garnieren.

pro Glas 35 cl pro 5l Zutaten

5 cl	70 cl	Malfy Gin Rosa
14 cl	200 cl	Kirschsafte
14 cl	200 cl	Pink Grapefruit Saft
1,5 cl	30 cl	Agavensirup
		Spekulatiuskekse & Sauerkirschen



MALFY GIN CON ARANCIA



MALFY WINTER ARANCIA

Malfy Gin Con Arancia und Ginger Ale in ein Glas geben. Eiswürfel hinzugeben. Den Aperitif mit einem Minzweig und einer Zimtstange garnieren.

Zutaten

- 5 cl Malfy Gin Con Arancia
- 12 cl Schweppes American Ginger Ale
- Minzweig & Zimtstange



MALFY ARANCIA PUNCH

Alles außer die Spirituose erhitzen, aber nicht kochen. Malfy Gin Con Arancia als erstes in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen. Mit frischem Ingwer garnieren.

pro Glas 35 cl

pro 5l

Zutaten

- | | | |
|--------|--------|-----------------------|
| 5 cl | 70 cl | Malfy Gin Con Arancia |
| 15 cl | 215 cl | Früchte-Tee |
| 14 cl | 200 cl | Birrensaft |
| 1,5 cl | 15 cl | Zuckersirup |
| | | frische Ingwerscheibe |



MALFY GIN ORIGINALE



MALFY WINTER ORIGINALE

Malfy Gin Originale, Traubensaft und Tonic Water
in ein Glas geben. Eiswürfel hinzugeben.
Den Aperitif mit Trauben garnieren.

Zutaten

- 5cl Malfy Gin Originale
- 5cl Roter Traubensaft
- 12cl Schweppes Indian Tonic Water
Trauben



MALFY ORIGINALE PUNCH

Alles außer die Spirituose erhitzen, aber nicht kochen. Malfy Gin
Originale als erstes in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen.
Mit einer Zimtstange und einer Apfelscheibe garnieren.

pro Glas 35 cl pro 5l Zutaten

- | | | |
|-------|-------|------------------------------|
| 5cl | 70cl | Malfy Gin Originale |
| 14cl | 200cl | Apfelsaft (naturtrüb) |
| 14cl | 200cl | Schweppes Indian Tonic Water |
| 1,5cl | 30cl | Zimtsirup |
| | | Apfelspalte & Zimtstange |



BECHEROVKA



HEISSE LAWINE

Becherovka zusammen mit warmen Glühwein in eine Tasse geben.
Mit einer Zimtstange garnieren.

Zutaten

4cl Becherovka
10cl Glühwein
Zimtstange





Pernod Ricard Deutschland

Créateurs de convivialité

PERNOD-RICARD.DE

GENUSS-MIT-VERANTWORTUNG.DE