

Immer an der
Sonne mit deiner



Alkoholfreier
Cocktailgenuss

Teil 1



Inhaltsverzeichnis

• Caribbean	3
• Ipanema	3
• Peach Tea Cup	4
• Johannisbeer-Orangen-Margarita	4
• Avocado-Banane-Apfel-Cocktail	5
• Göttertrunk	5
• Kirschenkuss	5
• Erdbeer Tonic	6
• Mint Tonic	6
• Maracas	7
• Summer Delight	7
• Refresher	7
• Honig Flip	8
• Kater Killer – Virgin Mary	8
• Schoko Orange	9
• Aztekenfeuer	9
• Alex	10
• Amanda	10
• Apricot Fizz	11
• Arthur & Marvin Special	11
• Baby Pool	12
• Babylove	12
• Bananarama	13
• Bloody Virgin	13
• Cherrymilk	14
• Citrus-Traubensaft-Punsch	14
• Coco Choco	15
• Coconut Banana	15



Caribbean

- 6 cl Maracujasaft, 6 cl Ananassaft, 2 cl Kokosnußcreme, 1 cl Mangosirup, 1 cl Sahne, 1 Limettenviertel, Minze.
- Alle Zutaten (ohne Limette) mit Eiswürfeln im Shaker kurz schütteln. In ein zu einem Drittel mit crushed ice gefülltes Glas abseihen. Limette über dem Drink auspressen. Frische Minze auf den Drink stecken und mit Trinkhalm servieren.



Ipanema (Bild)

- ½ Limette auf Rohrzucker zerdrückt
- evtl. Limettensirup, 4-8 cl Maracujasaft, Ginger Ale zum Auffüllen
- Die halbe Limette wird in kleine Stücke (1/8) geschnitten und zusammen mit dem Zucker in einem stabilen Glas zerquetscht. Crushed Ice zugeben, Maracujasaft dazu und anschließend mit Ginger Ale füllen. Leicht umrühren.



Peach Tea Cup

- 1 Glas Ice Tea Peach, 2 cl frischer Limettensaft, einige Pfirsichstücke, 1 Limettenscheibe, 1 Spritzer Grenadine.
- Einige Eiswürfel in ein Glas geben. Den Tee und den Limettensaft dazu gießen und umrühren. Pfirsichstücke drauflegen und mit der Limettenscheibe am Rand dekorieren. Mit einem Trinkhalm und einem Löffel servieren.



Johannisbeer-Orangen-Margarita (Bild)

10 cl Orangensaft, 6 cl Johannisbeersaft,
2 cl Zitronensaft, Crushed Ice

- Alle Zutaten im Mixer durchmischen. In ein vorgekühltes Glas gießen.
Dieser Drink lässt sich auch in größerer Menge, aus jeweils einer Saftsorte herstellen, um ihn erst im Glas (Schichtweise) übereinander zu füllen.



Avocado-Banane-Apfel-Cocktail

- 1/3 sehr reife Avocado, 1/4 reife Banane, 16 cl Apfelsaft, 2 cl frischer Limettensaft.
- Alle Zutaten im Mixer mit zwei Eiswürfeln durchmischen. In ein vorgekühltes Glas gießen. Eine Apfelscheibe mit Schale an den Glasrand stecken.



Göttertrunk

- 4 cl Orangensaft, 8 cl Kirschsafft, 2 cl Zuckersirup, 1 frisches Eigelb.
- Alle Zutaten im Shaker kurz durchschütteln und in ein zu 1/3 mit Eiswürfeln gefülltes Glas abseihen. Eine Orangenscheibe als Deko an den Glasrand stecken und mit einem Trinkhalm servieren.

Kirschenkuss

9 cl Kirschsafft, 5 cl Ananassaft, 3 cl Zitronensaft, 2 cl Kirschsirup, 1/4 Ananasscheibe, 1 Cocktailkirsche.

Alle Zutaten zusammen im Shaker mit Eiswürfeln schütteln und in ein Long-Drink-Glas seihen. Die Kirsche mit einem Sticker an der Ananasscheibe befestigen und an den Glasrand stecken.





Erdbeer Tonic (Bild)

- 4 cl Erdbeersirup
8 cl Tonic Water
2 cl Zitronensaft (frisch)
- Zitronensaft und Erdbeersirup im Long-Drink-Glas mit Eiswürfeln verrühren.
Einige Erdbeeren ins Glas geben, mit Tonic Water auffüllen und leicht umrühren.

Mint Tonic

- 4 Blätter Pfefferminze, 1 cl Zuckersirup, 4 cl Pfefferminzsirup, 6 cl Zitronensaft, Tonic Water, 1 Zitronenschalenspirale.
- Die Minzblätter zusammen mit dem Zuckersirup im Long-Drink-Glas zerreiben.
Einige Eiswürfel, Pfefferminzsirup und Zitronensaft dazugeben und gut umrühren.
Mit dem Tonic Water auffüllen und nochmals gut umrühren. Die Schalenspirale an den Glasrand hängen.



Maracas

- 4 cl Ananassaft, 4 cl Orangensaft, 4 cl Grapefruitsaft, 2 cl Maracujasirup, 2 cl Zitronensaft, 1 Karambole Scheibe (Bild)
- Alle Zutaten zusammen im Shaker mit Eiswürfeln schütteln und in ein Long-Drink-Glas seihen. Die Karambole Scheibe an den Glasrand stecken.



Summer Delight

- 2 cl Limettensaft, 2 cl Himbeersirup, 4 Himbeeren, 2 Limettenscheiben, Sodawasser zum Auffüllen.
- Saft und Sirup zusammen im Long-Drink-Glas mit Eiswürfeln verrühren, mit Soda auffüllen und umrühren. Die Himbeeren ins Glas geben, die Limettenscheibe an den Glasrand stecken.

Refresher

- 4 cl Birnensaft, 4 cl Aprikosensaft, 4 cl Kiwisaft, 4 cl Orangensaft, 1 Kiwischeibe, 1 Physalis (Bild), 1 Orangenscheibe.
- Alle Zutaten zusammen im Rührglas mit Eiswürfeln verrühren und in ein Cocktailglas seihen. Das Obst am Sticker über den Glasrand legen.



Honig Flip

- 20 cl Milch, 2 cl schwarzer Johannisbeersaft, 1 Barlöffel Honig, 1 Eigelb, 1 Johannisbeerrispe.
- Alle Zutaten zusammen im Shaker mit Eiswürfeln kräftig durchschütteln und in ein Long-Drink-Glas seihen. Die Johannisbeerrispe an den Glasrand hängen.



Kater Killer - Virgin Mary (Bild)

- 6 cl Tomatensaft, 8 cl Consommé Double (klare Kraftbrühe), evtl. frisch gepresster Selleriesaft, Selleriesalz, Schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Paprika, Tabasco, Worcestershire (Soße)
- Die Zutaten im Glas auf Eiswürfeln verrühren und servieren. Dieser Mix eignet sich sehr gut als Katerkiller für den Tag danach.



Schoko Orange

- 2 Kugeln Vanilleeis, 2 cl Schokoladensirup, 2 cl Orangensirup, Milch zum auffüllen, 2 EL steif geschlagene Sahne, 1/4 Orangenscheibe, Schokoladenraspel.
- Das Eis zusammen mit den Sirups im Tumbler verquirlen, mit Milch auffüllen und nochmals umrühren. Eine Sahnehaube draufsetzen und mit der Orangenscheibe und Schokoladenraspeln garnieren.



Aztekenfeuer

- 1 Kugel Vanilleeis, 12 cl kalter Kaffee, 1 Priesse Kakaopulver Zimtpulver.
- Das Eis zusammen mit dem Kaffee und dem Kakaopulver im Glas verrühren.
Mit etwas Zimt garnieren.



Alex

- 6 cl Johannisbeersaft, 3 cl Apfelsaft, 3 cl Aprikosensaft, 2 cl Ananassaft,
1 cl Zitronensaft, 1 cl Mandelsirup, Karambole Scheibe (Bild)
- Im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln. In ein Longdrinkglas auf Eiswürfel abseihen. Mit Karambolenscheibe garnieren.



Amanda

- 3 cl Orangensaft, 2 cl Maracujasaft, 2 cl Ananassaft, 1 cl Grapefruitsaft,
2 cl Zitronensaft, 1 cl Mandelsirup, 1 cl Rose's Lime Juice, 2 cl süße Sahne,
2 cl Milch, Karambole Scheibe (oder Orange).
- Im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln. In ein Longdrinkglas auf crushed Ice abseihen, mit Karambolenscheibe (oder Orange) garnieren.



Apricot Fizz

- 6 cl Aprikosensaft, 2 cl Orangensaft, 2 cl Zitronensaft, 1 cl Mandelsirup, Soda, Orangenscheibe.
- Ohne Soda im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln. In ein Longdrinkglas auf Eiswürfel abseihen, mit Soda aufspritzen und mit Orangenscheibe garnieren.



Arthur & Marvin Special

- 12 cl Milch, 1 cl Limettensirup, 1 cl Mangosirup, Grenadine, Amarenakirsche.
- Die Zutaten im Shaker mit crushed Ice kräftig schütteln. In ein Longdrinkglas abseihen. Mit crushed Ice auffüllen und eine Amarena Kirsche dazugeben.



Baby Pool

- 2 cl süße Sahne, 3 cl Kokosnußcreme, 9 cl Ananassaft, 2 cl Blue Curaçao (alkoholfrei), Ananas, Kirsche.
- Zutaten (ohne Curaçao) im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln. In ein Cocktailglas auf crushed Ice abseihen und vorsichtig Curaçao darüberfließen lassen (floaten). Mit Ananas und Kirsche garnieren.



Babylove

- 4 cl Kokosnußmilch, 2 cl Sahne, 6 cl Ananassaft, 2 cl Bananensirup, Bananenscheibe, Kirsche.
- Im Shaker mit crushed Ice kräftig schütteln und in ein Longdrinkglas abseihen. Mit crushed Ice auffüllen, Bananenscheibe und Kirsche als Garnitur dazugeben.



Bananarama

- 3 cl Ananassaft, 3 cl Maracujasaft, 1 cl Orangensaft, 2 cl Bananensaft, 3 cl Zitronensaft, 2 cl Ananassirup, 1 cl Bananensirup.
- Im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln. In ein Longdrinkglas auf crushed Ice abseihen.



Bloody Virgin

- 8 cl Tomatensaft, 6 cl Bouillon, Zitronensaft, Worcester Sauce, Selleriesalz, Pfeffer, Tabasco, Selleriestange.
- Alle Zutaten in einem Longdrinkglas auf Eiswürfeln verrühren. Mit Selleriestange als Garnitur servieren.



Cherrymilk

- ½ Liter Milch, 140 Gramm Zucker, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 250 Gramm entsteinte Kirschen.
- Cherrymilk sieht besonders lecker aus, wenn man dunkle Kirschen verwendet.
½ Liter Milch mit Zucker verrühren und mit Zitronensaft sowie entsteinten Kirschen mixen. Das Getränk wird am besten auf Eiswürfeln im Longdrinkglas serviert.



Citrus-Traubensaft-Punsch für 6 Personen:

- 3 Zitronen (unbehandelt),
18 Stück Würfelzucker, 1l weißer Traubensaft, 350 ml klarer Apfelsaft und eine Zitrone zum Garnieren.
- Die Zitronen zunächst gründlich mit heißem Wasser abwaschen und trocknen. Würfelzucker solange an der Zitronenschale reiben, bis sich der Zucker gelb verfärbt. Dann die Zitronen halbieren und auspressen. Zitronen-, Trauben- und Apfelsaft in einem Topf erhitzen. Den Würfelzucker darin auflösen. Anschließend den fertigen Punsch auf Gläser verteilen und mit Zitronenscheiben oder einer Zitronenspirale garnieren.



Coco Choco

- 10 cl Milch, 2 cl Sahne, 2 cl Kokosnußcreme, 2-3 cl Schokoladensirup, Schokolade, Amarenakirsche, Bitterschokolade.
- Im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln. In ein Longdrinkglas auf crushed Ice abseihen, Schokolade darübereaspeln und mit Amarenakirsche garnieren.



Coconut Banana

- 8 cl Milch, 2 cl Sahne, 2 cl Kokosnußcreme, 2 cl Bananensirup, (oder eine halbe Banane im Elektromixer püriert), Kirsche, Bananenscheibe.
- Im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln. In ein Longdrinkglas auf crushed Ice abseihen. Mit Kirsche und Banane garnieren.



ADRESSE

Herner Straße 18
45657 Recklinghausen



Telefon: **+49236195310**

Telefax: **+492361953131**

E-Mail: **bezirk.recklinghausen@igbce.de**

BÜROZEITEN

Montag und Dienstag: 8.00 Uhr – 12.00 Uhr
13.00 Uhr – 16.00 Uhr

Mittwoch: geschlossen

Donnerstag: 8.00 Uhr – 12.00 Uhr
13.00 Uhr – 16.00 Uhr

Freitag: 8.00 Uhr – 12.00 Uhr

Jetzt Mitglied werden!

