



## Cocktail Karte

---

### Aperol Spritz (Alkoholfrei):

- 2cl Orangen Spritz Sirup
- 100ml alkoholfreien Sekt
- 50ml Mineralwasser
- 2 Orangenscheiben
- Crushed Ice

Orangen waschen & in Scheiben schneiden. Alkf. Sekt & Orangen Spritz Sirup vermischen. Eiswürfel und geschnittene Orangen beim Servieren hinzufügen.

### Mojito (Alkoholfrei):

- 200ml Ginger Ale
- 3TL Rohrzucker
- 4 Limetten Scheiben
- etwas Minze
- Crushed Ice

Zuerst wäschst und schneidest du die Limetten. Anschließend gibst du einige Minzblätter und den braunen Zucker dazu und zerdrückst alles z.B. mit einem Stößel. Nun gibst du den Limettensaft und das Ginger Ale hinzu. Zum Servieren kannst du Eis in den Becher geben.

### Madagaskar (Alkoholfrei):

- 1/3 Maracuja-Nektar
- 1/3 Mangofruchtsaftgetränk
- 1/3 Ananassaft
- Waldmeistersirup

Maracujanektar, Ananassaft und Mangofruchtsaftgetränk mit Eiswürfeln in ein Glas geben. Mit einem Löffel gut durchrühren, danach etwas Waldmeistersirup zugeben. Mit einem Ananasstück garnieren und mit einem Trinkhalm servieren.



### Caipirinha (Alkoholfrei):

- halbe Limette
- 2 cl Limettensaft
- 2 cl Zitronensirup
- 2 cl Caribbean Rum (alkoholfrei)
- Cocktaillöffel brauner Zucker
- Grapefruitsaft

Halbe Limette vierteln, im Glas mit Mörser zerdrücken. Braunen Zucker mit Limettensaft, Zitronensirup und Caribbean Rum(alkoholfrei)gut vermischen. Glas mit Crasheis und Grapefruitsaft auffüllen, vorsichtig umrühren. Mit Trinkhalm servieren.

### Eigener Cocktail:

- 
- 
- 
- 
- 
-