

MOCKTAIL BAR

alkoholfrei



www.gewerbedr.at



WIRBELWIND

2cl Kokossirup
150ml Orangensaft
50ml Mineralwasser
50ml Ananassaft

Den Ananassaft mit Kokossirup und Orangensaft verrühren. Die Gläser mit Eiswürfel füllen. Den Drink mit dem Mineralwasser auffüllen mit Sirup abschmecken, umrühren. Nach Wunsch mit einer Orangenspalte und Trinkhalm servieren.



WINTERFRISCHE

1cl Grenadine
2cl Orgeat (Mandelsirup)
7cl Orangensaft
4cl Ananassaft
2cl Lime Juice

Ananas- und Orangensaft, Grenadine, Lime Juice und Orgeat mit einigen Eiswürfeln in einem Longdrinkglas verrühren. Den Drink mit einem Trinkhalm und einer Orangenscheibe servieren.



VIRGIN COLADA

2cl Schlagobers
4cl Kokosmilch
16cl Ananassaft
1Sp Ananas
1St Cocktailkirsche

Zuerst den Schlagobers, die Kokosnussmilch und den Ananassaft in einem Shaker gut durchmischen. Danach das Ganze in ein großes Glas geben und je nach belieben Eiswürfel hinzugeben. Mit einer Ananas- oder Honigmelonenscheibe und Kirsche dekorieren.



VIRGIN CAIPIRINHA

1St frische Limette
2Schuss Ginger Ale
0.5EL br. Rohrzucker
Minzeblätter

Zuerst die Limettenenden abgeschnitten, anschließend die Limette achteln und in ein hohes Glas geben. Der Rohrzucker auf den Limettenstücken verteilen und mit einem Barstößel zerdrücken. Mit Crashed Ice das Glas füllen. Mit Ginger Ale auffüllen, umrühren.



TROPISCHER BEAM

3St Kiwi
2St Nektarine (reif)
2EL Ananasstücke
1St Zitrone
250ml Ananassaft

Die Kiwis schälen und grob hacken. Nektarinen 30 Sek. in kochendes Wasser tauchen, Haut entfernen. Nektar entkernen, grob zerkleinern. Kiwistücke, Nektarinen und Ananas mixen. Zitrone auspressen. Kiwi-Nektarinen-Ananas-Mousse, Zitronensaft und Ananassaft in einen Shaker geben und durchmischen.



TOMATO FLIP

150ml Tomatensaft
1 Prise Salz
1 Spr Tabasco
1 TL Honig
5 Bl Basilikum
200ml Wasser

Als erstes die Basilikumblätter gut waschen und fein schneiden. Dann den Tomatensaft mit der Prise Salz, Tabasco und Honig würzen. Basilikum hinzugeben und das Ganze mit dem Wasser aufgießen und gut durchrühren und genießen. Katerfrühstück.



SWITCHEL

2 EL Apfelessig
1 EL Honig
0.75 EL Ingwer
375 ml Wasser

Den Ingwer klein schneiden und in ein Einmachglas geben. Honig, Apelessig und Wasser zügeln. Alles gut vermischen. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Am nächsten Tag durch ein Sieb abseihen und genießen. Switchel auch zum Mischen von Cocktails verwenden.



SWEETY

400ml Joghurt Für den Sweetie Smoothie das Joghurt mit dem Kokos-
20ml Zitronensaft wasser verrühren. Zitronensaft zufügen und mit Soda-
90ml Sodawasser wasser aufgießen. In ein hohes Glas füllen und mit Trink-
150ml Kokosmilch halm servieren



SWEETY 2

1cl Zitronenschale Ananas- und Orangensaft und die geriebene Zitronen-
4cl Orangensaft schale in einen Shaker geben. 2 Eiswürfeln dazugeben
4cl Ananassaft und alle Zutaten kräftig schütteln. Den Drink ein Cock-
tailglas abseihen und mit einem Trinkhalm servieren.



SWEET VALLY

3cl Schlagobers Coconut Cream, Grenadine, Milch und Obers in den
1cl Grenadine Mixer geben und kräftig durchmischen. Danach dieZutaten
2cl Coconut Cream in ein beliebiges Glas eingießen, mit einer kleinen Kugel
1cl Milch Erdbeereis abrunden. Für die Deko eine Limettenscheibe
1Kugel Erdbeereis und Minzeblatt garnieren. Mit Trinkhalm servieren.



SUMMER MINT

250ml Buttermilch Buttermilch in einen hohen Mixbecher geben. Zwei
1St Nektarine Minzbättchen, grob schneiden zur Buttermilch geben
2St Marille Nektarine entkernen, schälen und würfelnMarillen
1Zweig Pfefferminze entkernen Würfeln,Früchte und Preiselbeerkompott
1EL Preiselbeerkompott zur Buttermilch geben, alles mit dem Stabmixer
durchmischen. Gläser füllen,Pfefferminze dekorieren.



STRAWBERRY KISS

1cl Schalobers Erdbeeren waschen, größere Stücke eventuell halbieren.
2cl Erdbeersirup Mit dem Crushed Ice in den Blender geben. Die anderen
4cl Orangensaft Zutaten zufügen. Sehr cremig werden. Im Glas frisches
2cl Zitronensaft Crushed Ice geben und den Erdbeersirup eingießen. Nun
5cl Ananassaft nur noch den kalten, cremigen Erdbeermix ins Glas gießen.
200g Erdbeeren Mit einer Erdbeere am Glasrand garnieren.



STEHAUFMÄNNCHEN

1St. säuerlicher Apfel Karotten abschrubben, Apfel waschen. Karotten, Apfel
1St frischer Ingwer und Ingwer in gleich große Stücke schneiden und ent-
200ml fr.Orangen saften. Saft in ein Glas gießen und einige Eiswürfel dazu
200g Karotten geben. Mit Orangensaft aufgießen.



SPORT COCKTAIL

1cl fr.Zitronensaft Den Shaker mit 5 Eiswürfeln füllen. Alle Säfte und den
8cl Grapefruitsaft Sirup dazugeben und kräftig ca. 15 Sek. lang schütteln. In
8cl Ananassaft ein gekühltes Glas einige Eiswürfel geben und den Drink
1cl Mandelsirup über ein Barsieb dazugießen. Mit einer Limettenscheibe
oder einer Ananasspalte garnieren.



SPARKLING DRINK

4cl Grenadine
2cl Mangosirup
0.5St. Limette
ISP. Mineralwasser

Einige Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben, die Limette in Spalten schneiden, den Saft über dem Glas auspressen. Die Grenadine und den Sirup in das Glas geben und mit einem Barlöffel umrühren. Den Drink mit Mineralwasser auffüllen und die Limettenspalte an den Glasrand stecken.



SOMMER-DRINK

1St. Banane
100g Naturjoghurt
100g gefrorene Himbeeren
30ml Wasser

Für den Regenbogen Rosa Smoothie die Banane schälen und in Stücke schneiden. Dann Himbeeren, Bananenstücke, Naturjoghurt und Wasser in einen Mixer geben und gut durchmischen. Den Smoothie in ein Glas füllen und genießen.



REGENBOGEN ROSA

1St. Banane
100g Naturjoghurt
100g gefrorene Himbeeren
30ml Wasser

Für den Regenbogen Rosa Smoothie die Banane schälen und in Stücke schneiden. Dann die gefrorenen Himbeeren, Bananenstücke, Naturjoghurt und Wasser zusammen in einen Mixer geben und gut durchmischen. Den Smoothie in ein Glas füllen und genießen.



REGENBOGEN GELB

1St. Banane
100g Naturjoghurt
0.5St Mango
30ml Orangensaft

Für den Regenbogen Gelb Smoothie die Mango schälen entkernen und die Hälfte klein würfeln, auch die Banane schälen und in grobe Stücke schneiden. Dann die Mango- und Bananenstücke, Naturjoghurt und Orangensaft zusammen in einen Mixer geben und gut durchmischen. Den Smoothie in ein Glas füllen und servieren.



RED FANTA

3cl Grenadine
3cl Erdbeersirup
4cl Limettensaft
5ml Fanta
100ml Soda

Für das Red Fanta alle Zutaten außer das Soda in ein Longdrinkglas nacheinander füllen. Das Glas mit Soda auffüllen und mit einem Cocktailrührer sowie einer Limettenspalte am Glasrand garnieren.



SWEET VALLY

3cl Schlagobers
1cl Grenadine
2cl Coconut Cream
1cl Milch
1Kugel Erdbeereis

Coconut Cream, Grenadine, Milch und Obers durchmischen. Danach die gemixten Zutaten in ein beliebiges Glas eingießen, mit einer kleinen Kugel Erdbeereis abrunden. Für die Deko eine Limettenscheibe und Minzeblatt garnieren. Mit Trinkhalm servieren



RED & BLUE

240g Heidelbeeren
120g Joghurt
60ml Granatapfelsaft
4Bl. Zitronenmelisse

Zuerst Heidelbeeren gut waschen und trocken tupfen. Heidelbeeren zusammen mit dem Joghurt, dem Granatapfelsaft und der Zitronenmelisse in einen Mixer geben gut durchmischen. Melisse als Dekor.



PUSH UP

7cl Red Bull
8cl Pfirsichsaft
8cl Ananassaft
2cl Zitronensaft

Alle Zutaten in einen Shaker geben und shaken.
Alles in ein Glas geben und Eiswürfel dazu.



POWER DRINK

2St Apfel
1St Mango
1St Banane
2St Zitronensaft
200ml Wasser
400gfrischeAnanas

Banane, Ananas, Apfel und Mango schälen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Zitronen auspressen und mit den Obststücken im Mixbecher mit dem Pürierstab pürieren. Den Drink mit Wasser auffüllen. Reicht für 2 Portionen. Mit Trinkhalm servieren.



PAPERMINT DREAM

16Bl Pfefferminze (frisch)
8Pk Pfefferminz Teebeutel
800ml heißes Wasser
4EL Pfefferminzsirup
2St. Limetten

Zwei Eiswürfelbereiterfüllen. In jedes Fach ein Minzeblättchen legen, einfrieren. Teebeutel mit kochendem Wasser überbrühen. 3-5 Minuten ziehen lassen. Pfefferminzsirup und Tee mixen. Abkühlen, Limetten schneiden. Minzeiswürfel ins Glas Limettenspalten dazu. Mit dem Tee auffüllen.



PEACH SHAKE

1St Pfirsich
2TL Zucker
2TL Zimt
1gl Vanilleeis
1gl Milch

Pfirsich enthäuten und zerkleinern. Danach nacheinander Pfirsichstücke, Milch, Vanilleeis, Zimt und Zucker mit einem Mixer in einer Schüssel zusammenmischen. Den Shake in Gläser füllen und mit einem Strohhalm dekorieren.



ORANGE FIZZ

2cl Zitronensaft
3cl schwarzer Johannisbeersaft
8cl Orangensaft
1Schuss Mineralwasser

Orangensaft, Zitronensaft und schwarzen Johannisbeersaft in einen Shaker mit 2 Eiswürfeln füllen. Die Säfte gut schütteln, in ein Longdrinkglas abseihen und mit Wasser auffüllen.



LONG ISLAND ICED TEA VIRGIN

5St Eiswürfel
2cl Orangensaft
2cl Zitronensaft
50ml Cola
100ml Schwarztee

Für den Long Island Iced Tea Virgin ein Longdrinkglas die Eiswürfel hinein geben. Den Orangen- und Zitronensaft über die Eiswürfel eingießen. Mit Schwarztee und Cola das Glas auffüllen. Mit einer Zitronenscheibe am Glasrand und schwarzem Trinkhalm servieren.



LONG DISTANCE RUNNER

1cl Maracujasaft
2cl Limonensaft
6cl Ananassaft
2ScheibenAnanas

Eine Ananasscheibe im Mixer mit Eis pürieren. Ananassaft, Limonensaft, Maracujasaft dazugeben. In ein Glas abseihen und mit der zweiten Ananasscheibe dekorieren.



LAWENDEL FLIP

50ml Lavendelsirup
1 frische Limette
160ml Wasser

Für die Lavendel Erfrischung ein hohes, dünnes Glas bereit stellen. Den Lavendelsirup Schuss Wasser in einem Krug mischen. Die Limette in Scheiben schneiden Eis ins Glas, dann die Limettenscheiben dazzu. Lavendel wasser aufgießen, Dekor Lavendelblüten, frische Minze



KIWI SHORT

6cl Ananassaft
1cl Zitronensaft
1cl Zuckersirup
1/2cl Curacao Blue
1St reife Kiwi

Kiwi geschält in den Mixer geben und fein pürieren. Das Kiwipüree mit Curacao Blue Sirup, Ananas- und Zitronensaft und Zuckersirup 5 Eiswürfeln in einen Shaker füllen und kräftig schütteln. In ein x-beliebiges Glas einige Eiswürfel geben und durch ein Barsieb den abgemixten Drink dazugießen. Eine Kiwischeibe an den Glasrand stecken.



KIRSCH-COCO

1St Limettensaft
4cl Kokossirup
1Schuss Kirschnektar
1Prise Kokosraspeln
1St Kirsche
1St Zitronenspirale

Den Kirschnektar, den Kokossirup und den Limettensaft mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker geben und schütteln. Den Rand eines Cocktailglases mit Zitronensaft anfeuchten und in die Kokosraspeln tauchen. Den Kirsch-Coco vorsichtig ins Glas füllen.



IMPANEMA DRINK

1St Limette
2TL Rohrzucker
6cl Ginger Ale

In einem Tumbler Glas wird die geachtelte Limette etwas zerdrückt. Danach den Rohrzucker zufügen und mit Crushed Ice dreiviertel voll das Glas befüllen. Mit Ginger Ale auffüllen und mit Trinkhalm servieren.



HEIDEBEER ICE DRINK

1Schuss Limettensaft
4EL TK Heidelbeeren
2EL Eiswürfel
100ml Heidelbeersaft
2Bl frische Minze

Für den Heidelbeer Ice Drink zuerst die Eiswürfel ins Glas geben. Die Heidelbeeren auf die Eiswürfel schichten. Mit dem Heidelbeersaft auffüllen, mit einem Schuss Limettensaft verfeinern. Jetzt noch mit Minze und Trinkhalm garnieren und servieren.



HEADBANGER

1St Spargel, grün
30ml Tomatensaft
1-6Bl Minze
100g Knollensellerie
100g Artischocken
100g Stangensellerie

Sellerie schälen, abspülen und klein hacken, Artischocken waschen. Gemüse und Minze entsaften. Minze anderen Zutaten zusammen hineingeben. Saft aus dem Entsafter, Tomatensaft und Eiswürfel in einen Mixer geben und vermengen. Dekor Stange Spargel.



HALLOWEEN POUSSONOUS BEAUTY

2cl Beeren-Sirup
3cl Zitronensaft
6cl Orangensaft
6cl Multivitaminsaft

Multivitaminsaft, Orangen- und Zitronensaft in einen Shaker geben und leicht shaken. Den oberen Rand des Glases mit Wasser befeuchten und danach in Kristallzucker eintauchen, bis ein toller Zuckerrand entsteht. Eiswürfel ins Glas geben und den Sirup einfüllen. Danach mit dem geschakten Drink das Glas auffüllen.



STRAWBERRY LOVE

1St Banane
150ml Milch
100g fr. Erdbeeren
200g Ananas

Erdbeeren, Ananas und Bananen klein schneiden und pürieren. Milch dazu geben und kurz durchmischen. In ein gewünschtes Glas einfüllen und mit einem Strohhalm dekorieren. Mit Erdbeerstücke am Glasrand dekorieren.



SOUR FRUIT DRINK

250ml Sauermilch
250ml Milch
3EL Honig
300gfrische Erdbeerenam Glasrand servieren!

Die Erdbeeren sauber waschen. Danach die Erdbeeren mit der Sauermilch, Milch und Honig im Standmixer gut shaken. Oder auch mit einem Pürierstab mixen. Den Cocktail ins Glas gießen und mit einer frischen Erdbeere



APRIKOSEN SWEET

250ml Orangensaft
750ml Buttermilch
250ml Ananassaft
1Pa Aprikosen
2TL Akazienhonig

Die Aprikosen abtropfen lassen, eventuell in Stücke schneiden und mit dem Orangen- und Ananassaft pürieren. Dann die Buttermilch zugeben und alles verrühren. Das ganze noch mit Honig abschmecken.



APPLE CHILI FLIP

1St Apfel (rot, klein)
0.25TLgemahlenenChili
5St Eiswürfel
200ml Apfesaft
1Prise Ingwer (gerieben)
1St Trinkhalm (schwarz)

Für diesen Apfel-Chili-Drink zuerst Apfel waschen in dünne Scheiben schneiden. Die Kerne entfernen. Das Glas mit Eiswürfel füllen, die Apfelscheiben ins Glas schichten. Mit Apfelsaft auffüllen und mit Chili und Ingwer würzen. Mit Trinkhalm servieren



ALMDUDLER SENSE

4St fr.Limettensaft
60g Rohrzucker
1Bund Minze
1l Almdudler

Für den alkoholfreien Cocktail zuerst die Limette in ein beliebiges Tumblerglas pressen, Zucker zufügen und verrühren. Minze dazugeben und mit einem Kochlöffel die Blätter leicht zerdrücken. Eiswürfel ins Glas geben. Mit Almdudler aufgießen und servieren.



VIRGIN PINA COLADA

30 cl Ananassaft
10 cl Kokosmilch
5 cl Sahne
1/2 Ananasscheibe
Eiswürfel

Das Ganze bis auf die Ananasstücke in einen Cocktailshaker geben oder in einem Mixer vermischen. Anschließend die Eiswürfel in das Glas geben, mit dem Getränk auffüllen und einige frische Ananasstückchen auf dem Glas drapieren.

Dann Prost oder Cheers oder Sante oder Cin cin oder Salud oder Skol...

www.gewerbedr.at