

24 alkoholfreie Top-Rezepte für Sie entwickelt!

- 7 Apéro – Drinks
- 7 Dessert – Drinks
- 8 Joker – Drinks
- 2 Shots

Viel Spass beim Mixen, Shaken, Rühren, Dekorieren und natürlich beim Geniessen wünscht Ihnen die

bluecocktailbar
MIX UP YOUR LIFE



Hintergrund-Informationen:

Wo sind die Drink-Zutaten erhältlich?

Die Drinkzutaten können alle bei Coop oder Migros gekauft werden. Ausnahme sind die qualitativ hochwertigen Barsirupe der Firma Riemerschmid, mit welchen die Blue Cocktail Bar arbeitet. Diese können jedoch bei jedem Getränkeshändler oder direkt bei der Blue Cocktail Bar in Ihrer Region bezogen werden. Kosten pro Flasche ca. Fr. 14.- (0.7 l)

Wie mixt man richtig? Welche Dekorationen verwendet man?

Alles Wissenswerte über feine Drinks findet man auf www.bluecocktailbar.ch

Apéro-Drinks:



1. Apple Peach

2 cl Pfirsichsirup
18 cl Apfelsaft

Das Gästeglas mit Eis füllen, die Zutaten begeben, rühren, servieren.

Deko:
Apfelfächer, 3 dl Glas

Farbe:
durchsichtig gelb

Geschmack:
süss / erfrischend



2. Funky Kir

2 TL Cassis-Sirup
1 cl Zitronensaft
19 cl Schaumwein alkoholfrei

Das Gästeglas mit Schaumwein füllen, die Zutaten begeben, kurz rühren, servieren.

Deko:
Silberzuckerkügelchen

Farbe:
rot / gelblich

Geschmack:
süsslich / spritzig



3. Green Rhythm

1 cl Zitronensaft
2 cl Blue Curaçao Sirup
9 cl Orangensaft
8 cl Grapefruitsaft

Alle Zutaten mit Eis kräftig shaken. Im Gästeglas mit Eis servieren.

Deko:
Carambole in dünne Scheiben schneiden und an Glasrand kleben, 3 dl Glas.

Farbe:
giftgrün!!!

Geschmack:
fruchtig, säuerlich



4. Lemon Melon

2 cl	Wassermelonensirup
1 cl	Zitronensaft
17 cl	Bitter Lemon

Das Gästeglas mit Eis füllen, die Zutaten begeben, rühren, servieren.

Deko:

Wassermelonenkugeln ins Glas geben, 3 dl Glas.

Farbe:

rosarot / durchsichtig

Geschmack:

süsslich, herb



5. Manga

2 cl	Mangosirup
2 cl	Zitronensaft
14 cl	Ananassaft
2 cl	Blue Curaçao Sirup

Das Gästeglas mit Eis füllen, die Zutaten ohne Blue Curaçao Sirup begeben, rühren, mit Sirup floaten (übergossen) servieren.

Deko:

Mangofächer an Glasrand stecken / mit Blue Curaçao Sirup floaten (übergossen), 3 dl Glas.

Farbe:

gelb / blau

Geschmack:

süsslich / exotisch



6. Cubana

6 St.	Pfefferminzblätter
1 St.	Limette
4 cl	Havannasirup (Rum)

Mit Mineralwasser aufgiessen

Die Limette in Würfel schneiden und ins Gästeglas geben. Pfefferminzblätter und Sirup beifügen, langsam mit dem Mörser zerdrücken. Das Glas mit crushed Eis und mit Mineralwasser auffüllen, rühren, servieren.

Deko:

Pfefferminzzweig, Libbey-Glas (sehr stabiles Glas !).

Farbe:

durchsichtig, gelblich

Geschmack:

sehr erfrischend / durstlöschend



7. Tonic Berry

3 cl	Erdbeersirup
2 cl	Zitronensaft
10 cl	Orangensaft
5 cl	Tonic Water

Das Gästeglas mit Eis füllen, die Zutaten begeben, rühren, servieren.

Deko:

Orange und Kirsche an Spiessli, 3 dl Glas.

Farbe:

rot

Geschmack:

süsslich

Dessert-Drinks:



8. Chocochoco Café

2 cl	Schokoladensirup
2 cl	Vanillesirup
10 cl	Kalter Kaffee

Alle Zutaten mit Eis kräftig shaken. Im Gästeglas ohne Eis servieren.

Deko:

Rahm und Schwarzwälderspäne, 2 dl Glas.

Farbe:

kaffeebraun

Geschmack:

Eiskaffee ähnlich, schokoladig, herb

9. Caschoko

2 cl	Karamelsirup
2 cl	Schokoladensirup
16 cl	Milch

Alle Zutaten mit Eis kräftig shaken. Im Gästeglas mit Eis servieren.

Deko:

Karamelfäden, 3 dl Glas.

Farbe:

hellbraun, milchig

Geschmack:

karamellig, süss





10. Cinnamonia

2 cl Zimtsirup
1 Kugel Vanilleglacé
10 cl Milch

Alle Zutaten mit Eis (ungefähr ein Gästeglas voll) in den Mixer geben. Alles zusammen mixen und sofort servieren.

Deko:

Geschlagener Rahm, leicht mit Zimt bestäuben, 2 dl Glas.

Farbe:

weisslich

Geschmack:

zimtig, süss, winterlich



11. Erdbeer Jogi

100g Nature Joghurt
4 Stück Erdbeeren
3 cl Erdbeersirup
1 cl Schokoladensirup

Alle Zutaten mit Eis (ungefähr ein Gästeglas voll) in den Mixer geben. Alles zusammen mixen und sofort servieren.

Deko:

Erdbeere an Glasrand stecken, 3 dl Glas.

Farbe:

rosarot

Geschmack:

süss / säuerlich



12. Frozen Peach

2 cl Mangosirup
1.5 St. frische Pfirsiche
10 cl Orangensaft

Alle Zutaten mit Eis (ungefähr ein Gästeglas voll) in den Mixer geben. Alles zusammen mixen und sofort servieren.

Deko

Rose aus Pfirsich, Pfefferminblatt, Cocktailglas.

Farbe:

orange pastell

Geschmack:

frisch / sonnig



13. Nutcracker

2 cl	Rahm
2 cl	Haselnussirup
2 cl	Schokoladensirup

Alle Zutaten mit Eis kräftig shaken. Im Gästeglas ohne Eis servieren.

Deko:

Haselnussspäne auf Drink streuen, Cocktailglas.

Farbe:

hellbraun, milchig

Geschmack:

süss / nussig

14. Strawberry Passion

4 cl	Erdbeermark (geht auch mit frischen Erdbeeren und Zucker)
2 cl	Erdbeersirup
3 cl	Zitronensaft
11 cl	Orangensaft

Alle Zutaten mit Eis (ungefähr ein Gästeglas voll) in den Mixer geben. Alles zusammen mixen und sofort servieren.

Dekoration:

Schlagrahmhaube, Erdbeerscheiben, mit Erdbeersirup floaten, 3 dl Glas.

Farbe:

rosarot

Geschmack:

erfrischend / süß



Joker-Drinks:

15. Blue Almond

2 cl	Mandelsirup
2 cl	Blue Curaçao Sirup
2 cl	Zitronensaft
14 cl	Ananassaft

Alle Zutaten (ausser Blue Curaçao) mit Eis kräftig shaken. Im Gästeglas mit Eis servieren.

Deko:

Mit Blue Curaçao Sirup floaten (übergießen), 3 dl Glas.

Farbe:

gelb / blau

Geschmack:

erfrischend, exotisch





16. Pussy Foot

8 cl	Orangensaft
8 cl	Pinkgrapefruitsaft
2 cl	Zitronensaft
2 cl	Grenadinesirup

Alle Zutaten mit Eis kräftig shaken. Im Gästeglas mit Eis servieren.

Deko:

Orange mit Kirsche an Spiessli, 3 dl Glas.

Farbe:

rot

Geschmack:

erfrischend / fruchtig



17. Cran Beeri

2 cl	Erdbeersirup
2 cl	Zitronensaft
16 cl	Blackcurrantnektar

Alle Zutaten mit Eis kräftig shaken. Im Gästeglas mit Eis servieren.

Deko:

Waldbeeren in Drink geben, 3 dl Glas.

Farbe:

leuchtend rot

Geschmack:

erfrischend / beerenmässig



18. Green Mango

2 cl	Mangosirup
1 cl	Pfefferminzsirup
10 cl	Ananassaft
7 cl	Red Bull

Alle Zutaten (ausser Red Bull) mit Eis kräftig shaken. Im Gästeglas mit Red Bull aufgiessen und mit Eis servieren.

Deko:

zweifarbige, 3 dl Glas.

Farbe:

grün / goldig

Geschmack:

süss, exotisch



19. On the Beach

2 cl Pfirsichsirup
6 cl Orangensaft
12 cl Cranberrysaft

Alle Zutaten mit Eis kräftig shaken. Im Gästeglas mit Eis servieren.

Dekoration:

Stern aus Orangenzeste (ausstechen mit Gützli-Formen), 3 dl Glas.

Farbe:

rot

Geschmack:

fruchtig, erfrischend



20. Cuja

3 cl Maracuja Sirup
2 cl Zitronensaft
11 cl Ananassaft
4 cl Ginger Ale

Alle Zutaten (ausser Ginger Ale) mit Eis kräftig shaken. Im Gästeglas mit Ginger Ale aufgiessen, rühren und mit Eis servieren.

Deko:

Passionsfruchtkerne in Drink geben, 3 dl Glas.

Farbe:

gelblich

Geschmack:

süss / exotisch / prickelnd



21. Sugar Baby

8 cl Ananassaft
4 cl Pinkgrapefruitsaft
8 cl Orangensaft
1 cl Grenadinensirup

Alle Zutaten (ausser Grenadinensirup) mit Eis kräftig shaken. Im Gästeglas mit Eis servieren.

Deko:

Mit Grenadinensirup floaten (übergiesen), zweifarbig, 3 dl Glas.

Farbe:

gelb / rot

Geschmack:

süss / fruchtig



22. Caribbean

15 cl Ananassaft
3 cl Kokossirup
2 cl Zitronensaft

Alle Zutaten mit Eis kräftig shaken. Im Gästeglas mit Eis servieren.

Deko:

Ananasschnitz an Glasrand, Ananasblätter, 3 dl Glas.

Farbe:

gelblich

Geschmack:

erfrischend / exotisch

Shots:

23. Coco Hot Shot

2 cl Kokossirup
2 cl Heisser Kaffee
2 cl Halbgeschlagener Rahm

Sirup ins Shotglas geben, heissen Kaffee sorgfältig auf den Sirup giessen, Rahm auflegen. Shot "Ex-" trinken.

Deko:

Schoggiplättli, Shot Glas.

Farbe:

3 farbig: weisslich, kaffeebraun, weiss

Geschmack:

cremig, exotisch, süss



24. Caramel Heaven

2 cl Caramelsirup
2 cl Halbgeschlagener Rahm

Sirup ins Shotglas geben, Rahm auflegen. Shot "Ex-" trinken.

Deko:

zweifarbzig, Shot Glas.

Farbe:

gold / weiss

Geschmack:

cremig, süss

