

# *Bohnengold magisches geheimes Getränkerebuch*

<b><u>BASICS</u></b>	
<i>Vatslav (Pils)</i>	Im ungebrandeten Glas (0,5l/0,3l)
<i>Rollberg Hell</i>	Im Rollberg Glas (0,5l/0,3l)
<i>Radler</i>	50/50 erst Bier dann Limonade
<i>Weißweinschorle</i>	50/50 erst Wein dann Mineralwasser
<i>Sekt und Prosecco</i>	0,1l : im Sektglas (nur Bar1)
<i>Sekt/Prosecco auf Eis</i>	0,2l im Partyweinglas mit einem Würfel oder im Longdrinkglas mit 3 Eiswürfeln. Zubereitung: mit Eis auffüllen und dann mit Sekt aufgießen.
<i>Aperol Spritz</i>	Eis ins Glas, Prosecco, Orangenscheibe und Limettenstück mit 4cl Aperol und dann mit Mineralwasser auffüllen
<i>Rhabarber Spritz</i>	Eis ins Glas, Prosecco, 4cl Aperol und mit Fritz Rhabarber auffüllen, mit Orangenscheibe dekorieren
<i>Bohnengold Spritz</i>	Eis ins Glas, Prosecco, Orangenscheibe, 4cl Aperol, 1cl Limettensaft, mit Tonic Water auffüllen
<i>Campari Spritz</i>	Wie Aperol nur mit Campari statt Aperol und keine Limette nur Orange und Holzspieß

<b><u>Shots</u></b>	
	Zubereitung
<i>Tequila Silver</i>	2cl mit Zitrone und Salz
<i>Tequila Gold</i>	2cl mit Orange, Zimt auf die Orangenscheibe streuen
<i>Sambuca</i>	2cl mit 3 Kaffeebohnen
<b><u>Liköre</u></b>	
<i>Tubi, Pfeffi, Kümmel</i>	Nicht ins Eisfach sondern im Kühlschrank kühlen

<b><u>Weine</u></b>	
Bis 22 Uhr im Glas mit Stiel	
Unter der Woche Whisky, Rotwein und Pernod mit einer Wasserkaraffe ausgeben.	

## Longdrinks

<i>Wodka Cranberry</i>	Mit Limettenstück und Holzspieß
<i>Wodka Tonic</i>	Mit Zitrone und Holzspieß
<i>Wodka Soda (Skinny Bitch)</i>	Mit Zitrone, 2 ausgepresste Limettenstücke oder Lim.Saft, mit Mineralwasser auffüllen und Holzspieß
<i>Gin Tonic (Mampe)</i>	Standard mit Zitrone und Holzspieß
<i>Hendriks Tonic</i>	Gurke mit Holzspieß
<i>Monkey Tonic</i>	Orangenzeste und Holzspieß
<i>Whiskey Ginger Ale</i>	Orangenscheibe und Holzspieß
<i>Campari Orange</i>	Orangenscheibe und Holzspieß
<i>Vodka Mule (Moscow/Kiev)</i>	4cl Wodka, 2 Scheiben Gurke, 1(!!!) Dash Angostura, 1cl Limettensaft (oder eine halbe ausgepresste Limette), mit Ginger Beer auffüllen
<i>London Mule</i>	Wie Moscow/Vodka Mule nur mit Gin statt Wodka
<i>Kreuzberg Mule</i>	4-5 Minzblätter, diese zum aufwecken Schlagen, 1d Angostura, Schuss Limettensaft 4cl Wodka, mit Biozisch Gurke auffüllen
<i>Cuba Libre</i>	2 Limettenviertel im Longdrinkglas muddlen, 4cl Rum, mit Cola auffüllen und Holzspieß
<i>Campari Spritz</i>	Wie Aperol Spritz nur mit Campari

## Cocktails

### Rührcocktails

	Zubereitung
<b>Old Fashioned (Whisky)</b>  Eis 1x Barlöffel Rohrzuckersirup 1 Dash Schokobitter 1 Dash Walnussbitter 5cl Whiskey (Makers Mark) Orangenzeste	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tumbler mit Eis vor den Gast stellen</li> <li>Zutaten im Rührglas mit viel Eis kalt rühren</li> <li>- Mit dem Barsieb in Tumbler glas geben</li> <li>- Den Drink mit Orangenzeste parfümieren, den Rand des Glases mit der Zeste abrollen, einrollen und in den Drink legen.</li> </ul>
<b>Old Fashioned Rum</b>  Eis 1x Barlöffel Rohrzuckersirup 1 Dash Schokobitter 1 Dash Walnussbitter 4-5cl Rum (Botucal) Orangenzeste	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tumbler mit Eis vor den Gast stellen</li> <li>Zutaten im Rührglas mit viel Eis kalt rühren</li> <li>- Mit dem Barsieb in Tumbler glas geben</li> <li>- Den Drink mit Orangenzeste parfümieren, den Rand des Glases mit der Zeste abrollen, einrollen und in den Drink legen.</li> </ul>
<b>Negroni</b> 3cl Campari 3cl Tanqueray	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mit Eis im Rührglas,</li> <li>- Deko: Orangenzeste</li> </ul>

3cl Sweet Vermouth	Variationen: Gin durch Bourbon ersetzen: <i>Boulevardier</i> Gin durch Soda ersetzen: <i>Americano</i> Gin durch Prosecco ersetzen: <i>Negroni Sbagliato</i>
<b>Martini</b> 4cl Gin 2cl Sweet Vermouth	Mit Zitronenzeste dekorieren

<b><u>Sours</u></b>	
	Zubereitung
<b>Whisky Sour</b>  Eis 1 Dash Angostura 1,8cl Rohrzucker oder Eiweißzucker (bitte fragen) 3cl Zitronensaft 4-5cl Whiskey (Makers Mark) Orangenzeste	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tumbler mit Eis vor den Gast stellen, in den Shaker die Zutaten plus Eis geben und kräftig shaken, mit Hilfe des Barsiebs in den geeisten Tumbler geben und mit Orangenzeste parfümieren</li> <li>- Rand des Tumblers einreiben und die Zeste einrollen und in den Drink legen</li> </ul>
<b>New York Sour Whisky</b>	Wie Whisky Sour plus kräftigen Schluck Tempranillo on top, floating mit Löffel
<b>Gin Sour</b>	Wie Whisky Sour nur mit Zitronenzeste
<b>Wodka Sour</b>	Wie Whisky Sour nur mit Zitronenzeste
<b>Pisco Sour</b>	Wie Whisky Sour, wenn Zeit ist dann mit frischem Limettensaft und Lime-zeste
<b>Aperol Sour</b>  Eis 1,8cl Rohrzucker oder Eiweißzucker (bitte fragen) 3cl frischer Limettensaft 5cl Aperol Limettenzeste	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tumbler mit Eis vor den Gast stellen, in den Shaker die Zutaten plus eis geben und kräftig shaken,</li> <li>- mit Hilfe des Barsiebs in den geeisten Tumbler geben und mit Limettenzeste parfümieren</li> <li>- Rand des Tumblers einreiben und die Zeste einrollen und in den Drink legen</li> </ul>
<b>Hemingway Sour (Cocktail)</b>	Wie Whisky Sour, nur statt Whisky mit Tanqueray, den Eiweiß/Zucker durch Grenadine Sirup ersetzen und als Deko aufgespießte Weintrauben

<b><u>Smashes</u></b>	
	Zubereitung
<b>Basil Smash</b>  Eine Hand voll Basilikum Blätter im Shaker leicht mit Muddler andrücken Eis 1,8cl Eiweißrohrzucker oder Rohrzucker (bitte fragen) 2cl Zitronensaft 5cl Gin (Tanqueray)	Double Strain und Basilikumblatt als Garnitur.
<b>Rosemary Smash</b>	Wie Basil Smash nur mit Rosmarin

## Sonstiges

<b>Kentucky Iced Tea</b> 4cl Bourbon 2cl Zitrone 1cl Zucker 2dashes Zimt Longdrinkglas und mit Mate auffüllen Deko Zitrone	Shaker mit Eis
<b>White Russian</b> 3cl Kaluha 3cl Vodka	In einem Tumbler mit Eis, vorsichtig Milch drauf (kann man etwas sahnig shaken)
<b>Bloody Mary</b> 5cl Wodka 100ml Tomatensaft 0,5 Barlöffel Senf 1cl Limettensaft Je 1 Dash Tabasco, Selleriebitter, Worcestersauce, Salz, Pfeffer	Tumbler ohne Eis, in den Shaker alle Zutaten mit Eis geben und kräftig shaken.
<b>Campari Milano</b> 4cl Campari 4cl Cranberrysaft 8cl Prosecco	Eis und Minze im Langstiel-Weinglas
<b>Caipirinha</b> 1 Limette 2 Barlöffel Rohrzucker 5cl Cachaca	
<b>Virgin Caipi</b> 1 Limette 2 Barlöffel Rohrzucker 8cl Gingerale 4cl Maracujasaft	
<b>Virgin Mojito</b> 2 Barlöffel Zucker 3cl Limettensaft Handvoll Limettenblätter GingerAle	Longdrinkglas Zucker mit Minzblättern ins Glas geben und rühren bis ein Minzaroma aufsteigt und das Glas beschlägt, dann Limettensaft hinzugeben und verühren, Minze dabei nicht drücken, Eis und Gingerale auffüllen
<b>Espresso Martini</b> 1 Shot Espresso 1,5cl Zuckersirup 3cl Kahlua 4cl Vodka	Zutaten in den Shaker geben und ordentlich Shaken Double Strain in Martiniglas und als Garnitur drei Kaffeebohnen in die Mitte des Schaumes.