

Rezept 1: Ipanema

6-8 Limettenachtel	(1 Limette in 8 Teile/Spalten schneiden)
2 Barlöffel brauner Zucker	(bzw. 1 Lot = 2 Barlöffel/Kaffeelöffel)
„Crushed Ice“	(zerkleinerte Eiswürfel)
Ginger Ale auffüllen	(Ginger Ale oder Bionade Ingwer/Orange)

Herstellung: Früchte mit Zucker „andrehen“ u. muddeln, direkt im Glas rühren

Rezept 2: Ipamara

Limettenachtel	(1 Limette in 8 Teile/Spalten schneiden)
2 Barlöffel brauner Zucker	(bzw. 1 Lot = 2 Barlöffel/Kaffeelöffel)
„Crushed Ice“	(zerkleinerte Eiswürfel)

Maracujanektar/Orangensaft auffüllen

Herstellung: Mit Becherglas „Speedshaken“

Rezept 3: Sunrise

Crushed Ice	(1 Schaufel)
1 cl Zitronensaft	(1 cl oder dem Glas angepasst)
16 cl Orangensaft	(16 cl oder dem Glas angepasst)

Herstellung: Säfte shaken

1-2 cl Grenadinensirup	(1-2 cl oder dem Glas angepasst floaten)
(Orange als Garnitur)	(Orangenscheibe oder –spalte)

Herstellung: Direkt oder Saft u.U. „shaken“ s.o., dann Grenadine floaten

Rezept 4: Fruitpunch

Crushed Ice	(1 Schaufel)
1 cl Zitronensaft	(1 cl oder dem Glas angepasst)
2 cl Grenadinensirup	(2 cl oder dem Glas angepasst)
6 cl Ananassaft	(6 cl oder dem Glas angepasst)
6 cl Orangensaft	(6 cl oder dem Glas angepasst)
4 cl Maracujanektar	(4 cl oder dem Glas angepasst)

(Ananasviertel und Cocktailkirsche als Garnitur)

Herstellung: „Shaken“

Rezept 5: Springtime

4 Limettenachtel (1 Limette in 8 Teile/Spalten schneiden)
4 Orangenviertel einer Scheibe (1 Orangenscheibe in 4 Teile schneiden)
Früchte mit braunem Zucker „andrehen“ und muddeln
„Crushed Ice“ (zerkleinerte Eiswürfel)
12 cl Orangensaft (12 cl oder dem Glas angepasst)
2 cl Lime Juice Cordial (2 cl oder dem Glas angepasst)
1-2 cl Sirup nach Wahl (1-2 cl oder dem Glas angepasst)
Herstellung: (Früchte mit Zucker „andrehen“ u. muddeln), Speedshaken

Rezept 6: Princess (Solero)

Crushed Ice (1 Schaufel)
1 cl Kokossirup (1 cl oder dem Glas angepasst)
1 cl Vanillesirup (1 cl oder dem Glas angepasst)
8 cl Maracujanektar (8 cl oder dem Glas angepasst)
8 cl Orangensaft (8 cl oder dem Glas angepasst)
2 cl frische flüssige Sahne (2 cl oder dem Glas angepasst)
Herstellung: „Shaken“ / Becherglas
Garnitur: Karambolescheibe, Cocktailkirsche und Physalis auf Spieß

Rezept 7: Virgin Colada

Crushed Ice (1 Schaufel)
2 cl Kokossirup (2 cl oder dem Glas angepasst)
2 cl frische flüssige Sahne (2 cl oder dem Glas angepasst)
16 cl Ananassaft (16 cl oder dem Glas angepasst)
Herstellung: „Shaken“ / Becherglas
Garnitur: Ananasviertel, Cocktailkirsche, evtl. Ananasblätter

Rezept 8: Blue Motion

Crushed Ice (1 Schaufel)
2 cl Kokossirup (2 cl oder dem Glas angepasst)
8 cl Bananennektar (8 cl oder dem Glas angepasst)
8 cl Ananassaft (8 cl oder dem Glas angepasst)
2 cl Blue Curacaosirup floaten (2 cl oder dem Glas angepasst)
Garnitur: Kokosflockenrand oder Ananasviertel und Cocktailkirsche