



# FEIERT DEN MIX!

**COCKTAILS**

Rezepte zum Nachmachen

# FINDE COCKTAILS MIT



**OSBORNE  
VETERANO**



**NORDÉS  
GIN**



**COINTREAU**



**METAXA  
7 STERNE**



**METAXA  
GREEK ORANGE**



**BUSHMILLS  
ORIGINAL**



**BUSHMILLS  
BLACK BUSH**



**FERNET-  
BRANCA**

**ERLEBT  
DEN  
MOMENT!**

# VETERANO®

Der einzigartig milde  
Geschmack, ist charakteris-  
tisch für Osborne Veterano.



## VETERANO KAVECO

### ZUTATEN:

40 ml	Osborne Veterano
Filler	Cola
Garnitur	Orangenscheibe
Glas	Longdrinkglas
Eiswürfel	

### ZUBEREITUNG:

Eis und Cola in ein Longdrinkglas geben. Osborne Veterano hinzufügen und langsam umrühren. Anschließend mit einer Orangenscheibe garnieren.





  
**NORDÉS**  
GIN

Finde  
weitere  
Cocktails  
mit  
NORDÉS  
online



Exotische Aromen von  
Hibiskus und Eukalyptus,  
Salbei und Minze, sowie  
heimischen Botanicals und  
Zitronenschalen.

## NORDÉSADO

### ZUTATEN:

40 ml	Nordés Gin
50 ml	Roséwein
10 ml	Limettensaft
150 ml	Tonic Water
Garnitur	Limettenscheibe
Glas	Longdrinkglas
Eiswürfel	

### ZUBEREITUNG:

Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben. Alle  
Zutaten nacheinander hinzugeben und  
mit Tonic Water auffüllen. Sofort servieren  
und genießen.



WEITER

Finde  
weitere  
Cocktails  
mit  
NORDÉS  
online



**NORDÉS**  
GIN



Exotische Aromen von  
Hibiskus und Eukalyptus,  
Salbei und Minze, sowie  
heimischen Botanicals und  
Zitronenschalen.

# NORDÉSINO

## ZUTATEN:

25 ml	Nordés Gin
50 ml	Albariño Wein
100 ml	Tonic Water
Garnitur	Zitronenzeste, Weintraubenspieß
Glas	Longdrinkglas
Eiswürfel	

## ZUBEREITUNG:

Eis und Gin in das Glas füllen, danach Wein und Tonic Water hinzufügen und vorsichtig umrühren. Mit der Zeste und dem Speiß garnieren.



**WEITER**

Finde  
weitere  
Cocktails  
mit  
COINTRAU  
online



# COINTREAU



Einzigartiger Geschmack  
aus pikanter Bitterorange,  
erfrischender Limone und  
süßen Orangen.

## FRENCH SUNSET

### ZUTATEN:

40 ml	Cointreau
20 ml	Limettensaft
100 ml	Bitter Lemon
Garnitur	Orangenzeste
Glas	Longdrinkglas
Eiswürfel	

### ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten in ein Glas mit  
Eiswürfeln geben, umrühren und mit  
einer Orangenzeste dekorieren.



WEITER



ΑΠΟ ΤΟ 1888

**METAXA**<sup>®</sup>

THE ORIGINAL GREEK SPIRIT

Finde  
weitere  
Cocktails  
mit  
METAXA\*  
online



Das unverkennbare  
Zusammenspiel aus  
Pflaumen, satten  
Pflirsichen und Noten von  
getrockneten Blumen.

## WINTER SPRITZ

### ZUTATEN:

40 ml	Metaxa 7 Sterne
40 ml	Prosecco
20 ml	Tonic Water
Garnitur	Mandarinspalte, Rosmarin
Glas	Weinglas
Eiswürfel	

### ZUBEREITUNG:

Metaxa 7 Sterne in ein Weinglas mit Eiswürfeln geben. Prosecco und Tonic hinzufügen, umrühren, mit Mandarinspalte und Rosmarin dekorieren.



WEITER



ΑΠΟ ΤΟ 1888

**METAXA**®

THE ORIGINAL GREEK SPIRIT

Finde  
weitere  
Cocktails  
mit  
METAXA  
online



Eine köstliche  
Kombination aus feinem  
Brandy und frischen  
Orangenaromen.

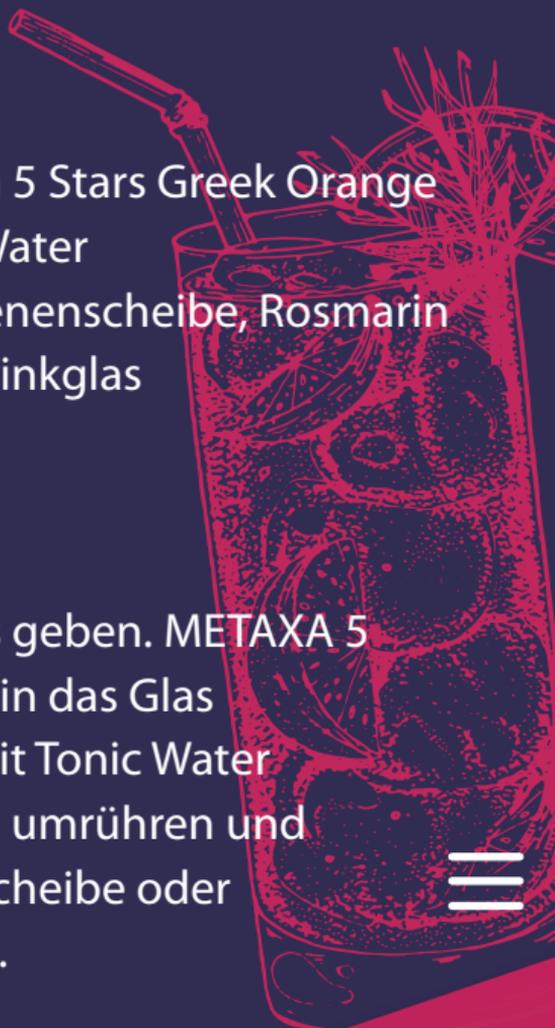
## ORANGE VIBES

### ZUTATEN:

50 ml	Metaxa 5 Stars Greek Orange
60 ml	Tonic Water
Garnitur	Orangenscheibe, Rosmarin
Glas	Longdrinkglas
Eiswürfel	

### ZUBEREITUNG:

Eiswürfel in ein Glas geben. METAXA 5 Stars Greek Orange in das Glas einschenken und mit Tonic Water auffüllen. Vorsichtig umrühren und mit einer Orangenscheibe oder Rosmarin garnieren.



WEITER

Finde  
weitere  
Cocktails  
mit  
Bushmills  
online



# BUSHMILLS



Frische und fruchtige  
Aromen mit zarten  
Anklängen von  
Gewürzen.

## ORIGINAL & GINGER

### ZUTATEN:

50 ml	Bushmills Original Irish Whiskey
1 Spritzer	Cocktail Bitter
Filler	Ginger Ale
Garnitur	Limettenscheibe
Glas	Longdrinkglas
Eiswürfel	

### ZUBEREITUNG:

Whiskey und Cocktail Bitter in ein mit Eis gefülltes Longdrinkglas geben und kurz umrühren. Mit Ginger Ale auffüllen und einer Limettenscheibe garnieren.



WEITER



# BUSHMILLS®

Finde  
weitere  
Cocktails  
mit  
Bushmills  
online



Frische und fruchtige  
Aromen mit zarten  
Anklängen von  
Gewürzen.

## BUSHMILLS WHISKEY SOUR

### ZUTATEN:

50 ml	Bushmills Original Irish Whiskey
25 ml	frisch gepresster Zitronensaft
15 ml	Zuckersirup
15 ml	Eiweiß
2 Dashes	Aromatic Cocktail Bitters
Garnitur	Zitronenzeste
Glas	Longdrinkglas
Eiswürfel	

### ZUBEREITUNG:

Zutaten erst ohne Eis, dann ein zweites Mal mit Eiswürfeln shaken und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas abseihen. Mit einer Zitronenzeste garnieren.



WEITER

Finde  
weitere  
Cocktails  
mit  
Bushmills  
online



**BUSHMILLS**



Volle Aromen von  
Trockenfrüchten und  
eine intensive  
Sherrysüße.

## BLACK FUSION

### ZUTATEN:

50 ml	Bushmills Black Bush
5 ml	Zuckersirup
Garnitur	Orangenzeste
Glas	Longdrinkglas
Eiswürfel	

### ZUBEREITUNG:

Ein Rührglas mit Eis füllen. Whiskey und Zuckersirup hinzugeben und ca. 1 Minute umrühren. In ein Longdrinkglas mit frischem Eis abseihen, mit Orangenzeste abspritzen und garnieren.



WEITER

Finde  
weitere  
Cocktails  
mit  
Bushmills  
online



Volle Aromen von  
Trockenfrüchten und  
eine intensive  
Sherrysüße.

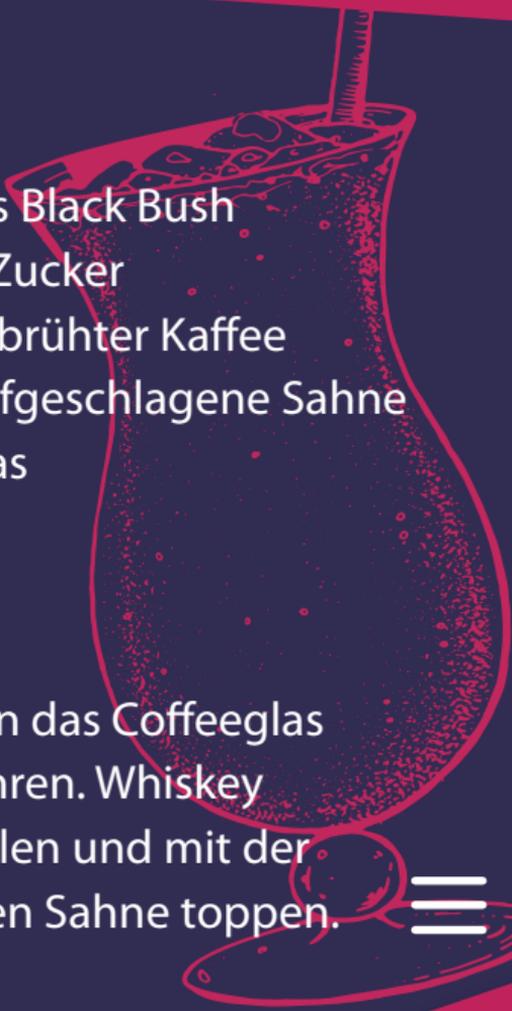
# IRISH COFFEE

## ZUTATEN:

- 40 ml Bushmills Black Bush
- 2 TL Brauner Zucker
- 100 ml Frisch gebrühter Kaffee
- 30 ml Leicht aufgeschlagene Sahne
- Glas Coffeecglas

## ZUBEREITUNG:

Whiskey und Zucker in das Coffeecglas geben und gut verrühren. Whiskey mit dem Kaffee auffüllen und mit der leicht aufgeschlagenen Sahne toppen.



WEITER

Finde  
weitere  
Cocktails mit  
Fernet-  
Branca  
online



# FERNET-BRANCA



Der typische  
Kräutergeschmack  
mit einer kühlen  
Mentholnote.

## FERNANDITO

### ZUTATEN:

50 ml	Fernet-Branca
Filler	Cola
Garnitur	Limettenscheibe
Glas	Longdrinkglas
Eiswürfel	

### ZUBEREITUNG:

Fernet-Branca in ein mit Eis gefülltes Longdrinkglas geben und mit Cola auffüllen. Den Drink anschließend mit einer Limettenscheibe garnieren.



WEITER

Finde  
weitere  
Cocktails mit  
Fernet-  
Branca  
online



# FERNET-BRANCA



Der typische  
Kräutergeschmack  
mit einer kühlen  
Mentholnote.

## COLOMBA

### ZUTATEN:

40 ml	Fernet-Branca
10 ml	Lime
Filler	Pink Grapefruit Limonade
Garnitur	Minze
Glas	Longdrinkglas
Eiswürfel	

### ZUBEREITUNG:

Fernet-Branca und Limettensaft in ein Longdrinkglas mit Eis geben und das Glas anschließend mit Pink Grapefruit Limonade auffüllen. Den Drink mit frischer Minze garnieren.



START