

MIXEN, SHAKEN, GENIEßEN!



Italian Colada:
cl Amaretto Disaronno
cl Coco-Sirup
cl Sahne
naranas-Saft
Eiswürfel



Cranberry Mojito:
8 Blätter Minze
6 cl Bacardi Oro
1/2 Limette
1 Esslöffel brauner
Rohrzucker
Crushed Ice
10 cl Cranberry-Saft



Crazy Fruit:
4 cl Bacardi Superior
2 cl Martini Extra Dry
1,5 cl Maracuja Sirup
1 cl Zitronen-Saft
Ginger Ale
Eiswürfel



Fun Extreme:
3 cl Wodka
2 cl Blue Curacao
1 cl Bananen-Sirup
1 cl Maracuja-Sirup
1 - 6 cl Ananassaft
1 cl Zitrone, Eiswürfel



Surfer's:
6 cl Ananassaft
2 cl Zitronensaft
5 cl Soda
Eiswürfel
mit 1cl
grenadine floaten



Litschi Fizz:
2 cl Litschi-Sirup Monin
2 cl Roses Lime-Juice
1 cl Zitronen-Saft kurz
vermischen
Eiswürfel
mit Soda auffüllen und
kurz umrühren!



Mojito:
1 Limette
5 Blätter Minze zerstoßen
Crushed Ice
4 cl Havana (3 Jahre)
Mit einem Schuss Soda
auffüllen



Exotica:
2 cl Malibu
2 cl Amaretto
6 cl Ananassaft
2 cl Sahne
Crushed Ice
Kaffeepulver darüber
streuen



Gabi überzeugt sich vom Crazy Fruit in der Paschangabar in Bregenz.

Fun Extreme, Mojito & Co.!

Leckere Sommer-Cocktails im Ländle! Wir waren im Paschanga, in der Nectar Bar und in der Werkstatt!

VON NADINE ENDER
EMAIL: NADINE.ENDER@WWW.VOLAT

„Sehr beliebt sind bei diesen heißen Temperaturen Drinks wie der ‚Litschi Fizz‘ (siehe Rezept-Box), besonders wenn man fahren muss. Dieses Getränk ist alkoholfrei“, so Barkeeper Giovanni (Werkstatt, Rankweil). Kein Wunder, der Cocktail ist erfrischend mit einer angenehmen Süße. Ein Dauerbrenner: „Mojito und verschiedene Caipirinha-Varianten“, erzählt



Giovanni.



Eugen @ work im Paschanga.

Giovanni. Wir überzeugen uns von Mojito, Exotica und Litschi Fizz. Prädikat: „Mmmh, lecker.“

„Eis schmettern!“

Paschanga-Barchef Eugen Schneider mixt für uns einen Cranberry Mojito, einen Italien Colada und empfiehlt uns Stefan Köb's Crazy Fruit. Auch diese Rezepte bekommen wir sofort und lassen uns die exzellenten Cocktails schmecken. Noch ein Tipp fürs Selbermachen: „Fürs crushed ice kann man sich entweder einen Crusher zulegen oder einfach die Eiswürfel in ein



Prädikat: Sehr lecker!



Stephi genehmigt sich einen Italien Colada.



Leckeres im Nectar, Feldkirch.



Daniela und Nectar-Kollegen!



Beste Laune in der Werkstatt.

Küchentuch wickeln und kräftig auf die Theke schmettern!“, verrät Eugen.

Süß und verspielt!

Im Nectar in Feldkirch testen wir die alkoholfreien Surfer's, den Nectar Surfer sowie einen Fun Extrem! Die bunten Cocktails passen nicht nur perfekt zur verspielten Einrichtung, sie schmecken auch ausgesprochen lecker! Wir meinen: „Cheers und viel Spaß beim nächsten ‚Festle‘, wenn ihr die selbstgemachten Cocktails präsentiert!“



In diesem Falle: „Cheers!“