

Alkoholfreie Cocktails

Coconut Kiss

- 2 cl Cream of Coconut (Kokossirup)**
- 2 cl Sahne**
- 4 cl Ananassaft**
- 4 cl Orangensaft**

Alle Zutaten mit Eiswürfel im Shaker schütteln, dann durch das Barsieb in ein Longdrinkglas, das mit **Crushed Ice** gefüllt ist, abseihen.

Siesta

- 2 cl Grenadine**
- 2 cl Sahne**
- 16 cl Bananensaft**

Alle Zutaten mit Eiswürfel im Shaker schütteln, dann durch das Barsieb in ein Longdrinkglas, das mit **Eiswürfel** gefüllt ist, abseihen.

Ipanema

- 1 Limette**
- 2 TL brauner Zucker**
- 1 cl Limettensaft**
- 2 cl Maracujasaft**
- Ginger Ale zum Auffüllen**

Die Limette in Achtelstücke schneiden, in ein Caipiglas geben und den braunen Zucker darüber streuen. Die Limettenstücke sodann mit einem Mörser gut zerdrücken und mit dem Zucker vermischen; anschließend das Glas mit **Crushed Ice** füllen; den Maracujasaft und den Limettensaft drüber gießen und mit Ginger Ale auffüllen. Gut mischen und mit einem Trinkhalm servieren.

Primavera

- 2 cl Grenadine**
- 2 cl Zitronensaft**
- 2 cl Maracujasaft**
- 6 cl Ananassaft**

Alle Zutaten mit Eiswürfel im Shaker schütteln, dann durch das Barsieb in ein Longdrinkglas, das mit **Crushed Ice** gefüllt ist, abseihen.

Pussy Foot

- 1 cl Grenadine**
- 2 cl Zitronensaft**
- 4 cl Ananassaft**
- 4 cl Orangensaft**

Alle Zutaten mit Eiswürfel im Shaker schütteln, dann durch das Barsieb in ein Longdrinkglas, das mit **Eiswürfel gefüllt ist, abseihen.**

Stresskiller

- 1 cl Zitronensaft**
- 2 cl Vanillesirup**
- 3 cl Erdbeermark**
- 4 cl Orangensaft**
- 4 cl Bananensaft**

Alle Zutaten mit Eiswürfel im Shaker schütteln, dann durch das Barsieb in ein Longdrinkglas, das mit **Crushed Ice gefüllt ist, abseihen.**

HaLT-Cocktail „Sweet Kiss“

- 2 cl Kirschsirup**
- 3 cl Zitronensaft**
- 5 cl Ananassaft**
- 9 cl Kirschsaf**

Alle Zutaten mit Eiswürfel im Shaker schütteln, dann durch das Barsieb in ein Longdrinkglas, das mit **Eiswürfel gefüllt ist, abseihen.**

Dekoration

1. Nur Früchte zum Dekorieren benutzen, welche auch im Drink enthalten sind, z.B. keine Ananas am Ipanema.
2. Der Cocktail soll nicht zum Obstsalat werden!
3. Nur frische Obststücke benutzen.
4. Die Frucht muss farblich zum Cocktail passen.

Wichtig: Beim Servieren des Cocktails, eine Serviette als Unterlage nehmen.

