

Cocktails am Freitag den 13. August 2004

Planters Punch

2 cl	Zitronensaft
1 cl	Grenadine
8 cl	Orangensaft
5 cl	Brauner Rum

Im Shaker auf Eis schütteln, in großes Becherglas auf Eiswürfel abseihen, mit Orangenviertel dekorieren.

Red Lion

4 cl	Orangensaft
1 cl	Zitronensaft
2 cl	Grand Marnier
3 cl	Gin
Dash	Grenadine

Im Shaker auf Eis schütteln, in Cocktailschale abseihen.

Ritz

2 cl	Orangensaft
2 cl	Cognac
1 cl	Cointreau
	Champagner

Orangensaft, Cognac und Cointreau im Shaker auf Eis schütteln, in Champagnerkelch abseihen. Vorsichtig mit Champagner auffüllen.

Velvet Hammer

3 cl	Sahne
2 cl	Creme de Cacao (braun)
2 cl	Wodka

Im Shaker auf Eis schütteln, in Cocktailschale abseihen.

Whiskey Sour

2 cl	Zitronensaft
1 TI	Puderzucker
1 cl	Zuckersirup
4 cl	Bourbon

Im Shaker auf Eis schütteln, in Cocktailschale abseihen

Caipirinha

1	Limette
5 cl	Cachaca
1-2 TI	Brauner Zucker

Limettenachtel im Becherglas mit Stößel gut zerdrücken, Zucker und Cachaca dazugeben, umrühren. Mit crushed ice auffüllen und erneut gut verrühren.

Gin Tonic

4 cl	Dry Gin
16 cl	Tonic Water
1	Zitronenscheibe

In Longdrinkglas auf Eiswürfel geben, vorsichtig umrühren. Mit Zitronenscheibe dekorieren.

Horse`s Neck

5 cl	Bourbon
Dashes	Angostura
12 cl	Ginger Ale
1	Zitronenspirale

In Longdrinkglas auf Eiswürfel gießen, mit Ginger Ale auffüllen. Spiralig geschnittene Zitronenschale zur Dekoration ins Glas geben