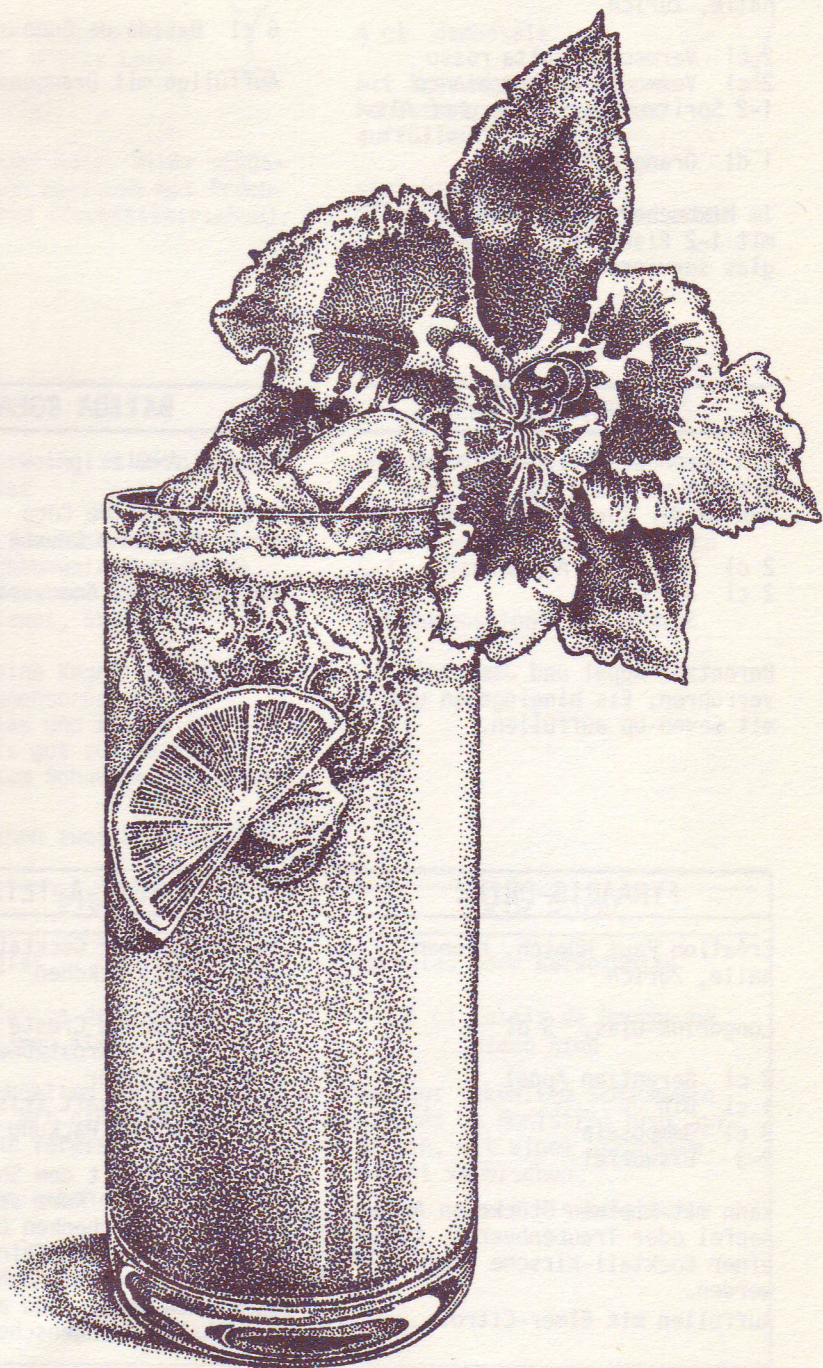

LEICHTE SOMMER-DRINKS



PRIMO

Création Paul Nüesch, Kronen-
halle, Zürich

- 2 cl Vermouth Jsotta rosso
- 2 cl Vermouth Jsotta bianco
- 1-2 Spritzer Kirsch Berghof Alt-
silber
- 1 dl Orangensaft

Im Mixbecher gut schütteln und
mit 1-2 Eiswürfeln im Longdrink-
glas servieren.

JAMBO

Ein besonders leichter Drink,
kreiert von Paul Nüesch, Bar-
man in der Zürcher Kronenhalle.

- 2 cl Berentzen Appel
- 2 cl Jambosala
Seven-Up

Berentzen Appel und Jambosala
verrühren, Eis hineingeben und
mit Seven-Up auffüllen.

FYRAABIG-DRINK

Création Paul Nüesch, Kronen-
halle, Zürich

Longdrink-Glas, 3 dl

- 2 cl Berentzen Appel
- 1 cl Gin
- 3 cl Jambosala
- 2-3 Eiswürfel

kann mit kleinen Stückchen Ananas,
Apfel oder Traubenbeeren, sowie
einer Cocktail-Kirsche ergänzt
werden.

Auffüllen mit Elmer-Citro.

PANDA

Longdrink-Glas

- 6 cl Batida de Coco

Auffüllen mit Orangensaft.



BATIDA COLADA

Longdrink-Glas

- 5 cl Batida de Coco
- 5 cl Parker's Cresta Rum weiss

Auffüllen mit Ananassaft.

TETE-A-TETE

Becherglas für Cocktails
mit Fruchtstückchen

- 5 cl Parker's Cresta Rum braun
- 5 cl "Echte Kroatzbeere" Brom-
beerlikör
- 4 cl Orangensaft frisch oder
aus der Packung

Die Zutaten mit dem Shaker oder
Schüttelbecher kurz schütteln,
ins Glas einschenken und dieses
mit kleinen Eiswürfeln auffüllen.
Auf dem Eis einen Ananasschnitt
schwimmen lassen und am Glasrand
eine halbe Orangenscheibe ein-
hängen.

OLD RIO

Cocktail-Glas

- 4 cl Batida de Coco
- 2 cl Scotch Whisky Lord
Richmond
- 2-3 Eiswürfel



Im Shaker oder evtl. Mixer schüt-
teln und nach Belieben mit Früch-
ten dekorieren (Cocktailkirschen).

AMORADA

Sektschale oder Sektglas

- 4 cl Jambosala

mit Schaumwein Marqués de
Monistrol rosé, demi-sec
auffüllen.



Variante:

Statt Schaumwein Orangensaft.

SORBET FIESTA

Standard Rotweinglas oder
Burgunderglas

- 1 Kugel Zitronensorbet
- ca. 10 cl Schaumwein Marqués de
Monistrol, blanc de
blancs, brut



Legen Sie eine Kugel oder ein
Stück Zitronensorbet in ein
Burgunderglas und füllen Sie
das Glas bis gut zur Hälfte mit
gut gekühltem Schaumwein Monistrol
brut.

Ideal zwischen zwei Speisefolgen.

DREAM OF BARBADOS

Longdrink-Glas

- 2 cl Coco Cabana
- 2 cl Vermouth Jsotta bianco
- 2-3 Eiswürfel

mit Queens Tonic auffüllen.

KIR

Burgunderglas

- 1-1,5 cl Cassis de Bourgogne
Simon Aîné

mit gut gekühltem Mâcon blanc
auffüllen. Mit einem Strohhalm
leicht vermischen.

Kein Eis begeben.

KIR ROYAL

Sektglas oder Rotweinglas

- 1-1,5 cl Cassis de Bourgogne
Simon Aîné

mit gut gekühltem Schaumwein
Marqués de Monistrol brut auf-
füllen, mit einem Strohhalm
leicht vermischen.

Kein Eis begeben.



WALDMEISTERBOWLE

für ca. 6 Personen

- 3-4 Büschel nicht blühenden Waldmeister
- 400 g Zucker
- 1 Tasse Wasser
- 1 Flasche Weisswein
- 1 Flasche Marqués de Monistrol blanc de blancs, brut

Zucker und Wasser bis zum Klären kochen, dann erkalten lassen. Ueber den abgezapften, mit einem Faden zusammengebundenen Waldmeister giessen und zugedeckt 2 Stunden beiseite stellen. Den Wein dazu geben und das Ganze durch ein feines Tuch seihen. Kühlstellen. Vor den Gästen mit dem kühlen Marqués de Monistrol auffüllen.

APFEL-BOWLE MIT PFIFF

für 6 bis 10 Personen

- 4 Kiwis
- 2 Bananen
- 1 Apfel
- 1 Flasche Berentzen Appel
- 1 Flasche Schaumwein Marqués de Monistrol, blanc de blancs brut
- 1 Flasche Mineralwasser

Früchte in feine Scheiben schneiden und ins Bowlengefäss legen. Eine Flasche Berentzen Appel dazugeben, kühlstellen. Vor dem Servieren die Gläser mit dem Schaumwein und Mineralwasser auffüllen (siehe Abbildung).

ERDBEERBOWLE

für 10 Personen

- 2 l Fendant oder Johannisberg (herber Weisswein)
- 2 Fl. Champagner brut
- 1/2 l Rioja tinto (spanischer Rotwein)
- 20 cl Perrier
- 15 cl Citronellesirup
- 5 cl Cognac
- 5 cl Grand Marnier
- 5 cl Maraschino di Zara
- 2 kg Erdbeeren
- 1 Zitrone

Wein und Spirituosen in den Bowlenkrug geben, mit Sirup und Zitronensaft kaltstellen. Champagner und die gewaschenen, mit etwas Zucker bestreuten und zugedeckten Erdbeeren kühlstellen. Service: In jedes Glas zwei bis drei Erdbeeren geben und einen Teelöffel Grand Marnier hinzufügen. Zwei Drittel der Bowle ins Glas geben und mit Champagner auffüllen.

Bitte beachten: Champagner nicht in Bowlenkrug, sondern erst zuletzt, das heisst erst beim Servieren, eingiessen.