



Winter Drinks

HEISSE UND KALTE DRINK-VARIATIONEN
FÜR DEN WINTER

2026

Absolut Vodka



Absolut Hot Cosmo

Alle Zutaten erhitzen, aber nicht kochen.
Die heiße Flüssigkeit in ein Glas füllen
und mit einer Orangenzeste garnieren.

Zutaten

4,5 cl	Absolut Vodka
11 cl	Cranberrynektar
1 cl	heißes Wasser
	Orangenzeste



Absolut Hot Vanilia Apple

Alle Zutaten erhitzen, aber nicht kochen.
Die heiße Flüssigkeit in ein Glas füllen.
Mit einer Zimtstange und einer Apfelspalte garnieren.

pro Glas pro 5 l Zutaten

4,5 cl	0,75 l	Absolut Vanilia
12 cl	4,25 l	naturtrüber Apfelsaft
2 Schuss	4 EL	flüssiger Honig
		Apfelspalte & Zimtstange
		Schlagsahne (optional)



Havana Club Original - 3 Años



Hot Mojito

Havana Club 3 Años, Limettensaft und Zucker in ein Glas geben und verrühren. Minzblätter und Limettenspalten hinzugeben. Mit heißem Wasser auffüllen und verrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Mit Minzweig garnieren.

Zutaten

- 5 cl Havana Club 3 Años
- 2 cl Limettensaft
- 3 TL weißer Rohrzucker
- ca. 9 cl heißes Wasser
- 10 Minzblätter
- 4 Limettenspalten
- Minzweig

Apple Cake Daiquiri

Alle Zutaten auf Eis shaken und in eine Coupette abseihen.
Mit Apfelscheiben und einem Rosmarinzwieg garnieren.

Zutaten

6cl	Havana Club 3 Años
3cl	frischer Limettensaft
2cl	Ahornsirup
	Apfelscheiben & Rosmarinzwieg



Tropical Winter Holidays

Alles außer der Spirituose erhitzen, aber nicht kochen.
Havana Club 3 Años zuerst in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen. Mit einer Zimtstange und Ananasblättern garnieren.

pro Glas	pro 5l	Zutaten
5cl	0,7l	Havana Club 3 Años
14cl	2l	Maracujanektar
14cl	2l	Ananassaft
2cl	0,3l	Zimtsirup
		Zimtstange & Ananasblätter



Winter Fruit Cake

Alles außer der Spirituose erhitzen, aber nicht kochen.
Havana Club 3 Años zuerst in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen. Mit Apfelspalten und getrockneten Cranberries garnieren.

pro Glas	pro 5l	Zutaten
5cl	0,7l	Havana Club 3 Años
14cl	2l	Kirschnektar
14cl	2l	naturtrüber Apfelsaft
2cl	0,3l	Maraschinlikör
		Apfelspalten & getrocknete Cranberries



Havana Club

7 Años



The Nutcracker

Alle Zutaten langsam erhitzen, aber nicht kochen. Mit frisch geriebener Muskatnuss würzen.
Nach Geschmack mit einem Klecks Sahne, gerösteten Marshmallows, Baiser, Muskat- oder Haselnuss garnieren.

pro Glas	pro 5l	Zutaten
4 cl	1,7l	Havana Club 7 Años
5 cl	2,1l	Hafermilch
3 cl	1,2l	Haselnusslikör
		Muskatnuss & Sahne

Spekulatius Old Fashioned

Havana Club 7 Años, Grand Marnier und Spekulatiussirup in ein Rührglas geben und auf Eis kalt rühren, bis das Rührglas beginnt zu beschlagen. Anschließend in einen Tumbler auf Eis abseihen und mit Spekulatius garnieren.

Zutaten

5 cl	Havana Club 7 Años
0,5 cl	Grand Marnier
1 cl	Spekulatiussirup
2 Schuss	Chocolate Bitters
	Spekulatius



Nordic Toddy

Alles außer der Spirituose erhitzen, aber nicht kochen. Havana Club 7 Años zuerst in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen. Mit einer Zimtstange oder einer getrockneten Orangenscheibe garnieren.

pro Glas	pro 5l	Zutaten
5 cl	0,7l	Havana Club 7 Años
30 cl	4,2l	Cranberrynektar
1 cl	0,1l	Zitronensaft
1 Schuss	2 EL	Zimtsirup
		Zimtstange oder Orangenscheibe



Cuban Winter

Alles außer der Spirituose erhitzen, aber nicht kochen. Havana Club 7 Años zuerst in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen. Mit einer Zimtstange und einer getrockneten Apfelscheibe garnieren.

pro Glas	pro 5l	Zutaten
5 cl	0,7l	Havana Club 7 Años
1 cl	0,1l	Zimtsirup
15 cl	2,1l	naturtrüber Apfelsaft
15 cl	2,1l	Ananassaft
		getrocknete Apfelscheibe & Zimtstange



Havana Club Especial



Cinnamon Daiquiri

Zimtsirup und Havana Club Especial in einen Shaker oder ein großes Glas mit Deckel geben und den Limettensaft hineinpresse. Anschließend Eiswürfel hinzufügen. Rund 30 Sekunden lang kräftig schütteln und in ein Cocktailglas abseihen.

Zutaten

- 5 cl Havana Club Especial
- 2,5 cl Limettensaft
- 2 cl Zimtsirup
- Glasrand mit Zimt-Zuckergemisch
- Zimtstange





Gingerbread Fizz

Alle Zutaten außer dem Sodawasser in einen Shaker oder ein großes Glas mit Deckel geben und kräftig schütteln. Inhalt in ein Glas abseihen und mit Sodawasser auffüllen.
Anschließend mit Muskatnuss garnieren.

Zutaten

- 5cl Havana Club Especial
- 3cl Limettensaft
- 2,5cl Lebkuchensirup
- 1 Prise getrockneter Ingwer
- 1 Eiweiß
- Sodawasser
- Muskatnuss

Santas Almond Punsch

Alles außer der Spirituose erhitzen, aber nicht kochen.
Havana Club Especial zuerst in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen. Mit einer Zimtstange garnieren.

Zutaten

- 5cl Havana Club Especial
- 25cl Mandelmilch
- 2 EL Honig
- 1 TL Kardamom
- 1 TL Zimt
- 4 Nelken
- Zimtstange



Orange Toddy

Alles außer der Spirituose erhitzen, aber nicht kochen.
Havana Club zuerst in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen. Mit einer Orangenspirale garnieren.

Zutaten

- 6cl Havana Club Especial
- 2cl Grand Marnier
- 20cl naturtrüber Apfelsaft
- Orange



Bumbu



Bumbu Pumpkin

Alles außer der Spirituose erhitzen, aber nicht kochen.
Bumbu Original zuerst in ein Glas geben und mit der heißen
Flüssigkeit auffüllen. Mit einer Limettenzeste garnieren.

Zutaten

- 5 cl Bumbu Original
- 10 cl naturtrüber Apfelsaft
- 3 cl Pumpkin Spice Sirup
- 2 cl Zitronensaft
- Limettenzeste



Bumbu Cream Coffee

Alles außer der Spirituose erhitzen, aber nicht kochen.
Bumbu Cream zuerst in ein Glas geben und mit der heißen
Flüssigkeit auffüllen. Mit Marshmallows garnieren.

Zutaten

- 5 cl Bumbu Cream
- 12 cl Kaffee oder Kakao
- Marshmallows



Alkoholfreie Winterdrinks



Virgin Almond Punsch

Zutaten in einen Topf geben und erhitzen,
aber nicht kochen. Dann die heiße Flüssigkeit
in ein Glas geben und mit Muskatnuss garnieren.

Zutaten

25cl	Mandelmilch
2EL	Honig
1TL	Kardamom
4	Nelken
1TL	Zimt
	Muskatnuss

Virgin Cuban Winter

Zutaten in einen Topf geben und erhitzen,
aber nicht kochen. Dann die heiße Flüssigkeit
in ein Glas geben und mit einer Zimtstange und
einer Apfelscheibe garnieren.

Zutaten

15cl	Ananassaft
15cl	naturtrüber Apfelsaft
1cl	Zimtsirup
	Apfelscheibe & Zimtstange



Lillet Blanc



Hot Lillet Blanc

Alles außer der Spirituose erhitzen, aber nicht kochen.
Lillet Blanc zuerst in ein Glas geben und
mit der heißen Flüssigkeit auffüllen.
Mit einer Zimtstange oder optional Sternanis garnieren.

Zutaten

- 10cl Lillet Blanc
- 15cl weißer Traubensaft
- Zimtstange/Sternanis



Lillet Winter Berry

Lillet Blanc in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben.
Wild Berry und getrocknete Cranberries hinzufügen.
Mit einem Rosmarinzwig garnieren.

Zutaten

- 5cl Lillet Blanc
- 10cl Wild Berry
- getrocknete Cranberries
- Rosmarinzwig



Lillet Rosé



Lillet Rosé Spritz

Lillet Rosé in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben.
Grapefruit-Limonade zugeben.
Mit einer Grapefruitscheibe garnieren.

Zutaten

- 5 cl Lillet Rosé
- 10 cl Grapefruit-Limonade
- Grapefruitscheibe
- Eiswürfel



Lillet Rouge



Hot Lillet Rouge

Alles außer der Spirituose erhitzen, aber nicht kochen.
Lillet Rouge zuerst in ein Glas geben und mit der heißen
Flüssigkeit auffüllen. Mit einer Zimtstange garnieren.

Zutaten

- 10 cl Lillet Rouge
- 15 cl roter Traubensaft
- Zimtstange



Ramazzotti Limoncello



Ramazzotti Limoncello Winter Spritz

Ramazzotti Limoncello in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Mit Prosecco und Sodawasser auffüllen. Mit einer getrockneten Zitronenscheibe und einer Zimtstange garnieren.

Zutaten

- 4 cl Ramazzotti Limoncello
- 7,5 cl Prosecco
- 2,5 cl Sodawasser
- Eiswürfel
- getrocknete Zitronenscheibe
- Zimtstange



Ramazzotti Limoncello pur

Ramazzotti Limoncello in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben.

Zutaten

4 cl Ramazzotti Limoncello
Eiswürfel



Ramazzotti Limoncello Winter Tonic

Ramazzotti Limoncello in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Mit Tonic Water auffüllen. Mit frischen Cranberries und Rosmarinweig garnieren.

Zutaten

5 cl Ramazzotti Limoncello
10 cl Tonic Water
Eiswürfel
frische Cranberries
Rosmarinweig



Limoncello Heiße Zitrone

Alles außer der Spirituose erhitzen, aber nicht kochen.
Ramazzotti Limoncello zuerst in ein Glas geben
und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen.
Mit einer Zitronenscheibe garnieren.

Zutaten

6 cl Ramazzotti Limoncello
5 cl frisch gepresster Zitronensaft
1 TL Honig
10 cl heißes Wasser
1 Zitronenscheibe



Limoncello Ginger Punsch

Alles außer der Spirituose erhitzen, aber nicht kochen.
Ramazzotti Limoncello zuerst in ein Glas geben
und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen.
Mit einer Zitronenscheibe und einer Zimtstange garnieren.

Zutaten

7 cl Ramazzotti Limoncello
10 cl Ginger Beer
1 cl frisch gepresster Zitronensaft
1 cl Orangensaft
1-2 Scheiben frischer Ingwer
Zitronenscheibe &
Zimtstange



Ramazzotti Aperitivo Rosato



Winter Rosato Tonic

Ramazzotti Aperitivo Rosato und Tonic Water in ein Weinglas geben und Eiswürfel hinzufügen. Den Aperitif mit einer Apfelscheibe, einer Zimtstange oder alternativ Zimtpulver und einem Rosmarinweig garnieren.

Zutaten

- 5 cl Ramazzotti Aperitivo Rosato
- 10 cl Tonic Water
- 1 cl Zitronensaft
- Apfelscheibe
- Zimtstange/Zimtpulver
- Rosmarinweig



Ramazzotti Rosato Rossa

Alles außer der Spirituose erhitzen, aber nicht kochen. Ramazzotti Aperitivo Rosato zuerst in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen. Mit Cranberries und einem Rosmarinweig garnieren.

Zutaten

- 5 cl Ramazzotti Aperitivo Rosato
- 10 cl Cranberrynektar
- 1 cl Zimtsirup
- Cranberries & Rosmarinweig



Ramazzotti Aperitivo Arancia 0.0%



Arancia 0.0% Cranberry Spritz

Ramazzotti Aperitivo Arancia 0.0% in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben.
Die entsprechenden Zutaten hinzufügen.
Mit Cranberries und einem Minzweig garnieren.

Zutaten

- 7 cl Ramazzotti Aperitivo Arancia 0.0%
- 4 cl Cranberrynektar
- 2 cl Limettensaft
- 4 cl Alkoholfreier Sekt
- Cranberries & Minzweig
- Zuckerrand am Glas (optional)



Arancia 0.0% Winter Spritz

Ramazzotti Aperitivo Arancia 0.0% in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Weißen Traubensaft und Sodawasser hinzufügen. Mit einer Zimtstange und einer getrockneten Orangenscheibe garnieren.

Zutaten

- 7 cl Ramazzotti Aperitivo Arancia 0.0%
- 5 cl weißer Traubensaft
- 5 cl Sodawasser
- Zimtstange & getrocknete Orangenscheibe



Alkoholfrei
genießen!

Orangenscheibe kandieren!

So einfach gehts:
Orangenscheibe mit Zucker
bestreuen und mit einem
Flambierer karamelisieren.

Arancia 0.0% Karamell Toddy

Alle Zutaten bis auf den Ramazzotti Aperitivo Arancia 0.0% erhitzen, aber nicht kochen. Den alkoholfreien Aperitif zuerst in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen. Mit einer Zimtstange und einer kandierten Orangenscheibe garnieren.

Zutaten

- 8cl Ramazzotti Aperitivo Arancia 0.0%
- 8cl Birnensaft
- 1,5cl Karamellsirup
- 2,5cl Zitronensaft
- 3cl Sodawasser
- Zimtstange & kandierte Orangenscheibe
- Zuckerrand am Glas (optional)



Arancia 0.0% Hot Punsch

Alle Zutaten bis auf den Ramazzotti Aperitivo Arancia 0.0% erhitzen, aber nicht kochen. Den alkoholfreien Aperitif zuerst in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen. Mit Sternanis und einer Orangenscheibe garnieren.

Zutaten

- 8cl Ramazzotti Aperitivo Arancia 0.0%
- 10cl naturtrüber Apfelsaft
- 2cl Zitronensaft
- 1TL Honig
- 3cl Sodawasser
- Orangenscheibe & Sternanis



*Alkoholfrei
genießen!*

Ramazzotti Crema



Cremacchiato

Ein Glas mit aufgeschäumter Milch auffüllen,
den doppelten Espresso dazugeben und
mit Ramazzotti Crema verfeinern.

Zutaten

- 4cl Ramazzotti Crema
- 10cl Milch für Milchschaum
- 1 doppelter italienischer Espresso





Ramazzotti Crema als Dessert-Topping

Verwende Ramazzotti Crema als Topping, um deinem Lieblingsdessert den letzten Schliff zu geben.

Zutaten

- 1 Lieblingsdessert
(Eiscreme, Schokopudding etc.)
- 5 cl Ramazzotti Crema als Topping

Ramazzotti Crema pur oder auf Eis

Für den puren Genuss eignen sich kleine Likörgläser
oder ein Tumbler mit einem Eiswürfel.
Die optimale Trinktemperatur liegt zwischen 15°C bis 18°C.

Zutaten

- 4 cl Ramazzotti Crema
- Eiswürfel (optional)



Ramazzotti Amaro



Ramazzotti Amaro pur

Für den puren Genuss eignen sich kleine Likörgläser
oder ein Tumbler.

Zutaten

4 cl Ramazzotti Amaro



Vino con Ramazzotti

Ramazzotti Amaro mit warmen Glühwein in eine Tasse geben.
Mit einer Zimtstange garnieren.

Zutaten

4 cl Ramazzotti Amaro
10 cl roter Glühwein



Jameson Irish Whiskey



Ginger-Sirup selber machen:

So einfach gehts:
100g Ingwer, 100g Zucker und
10cl heißes Wasser zu einem Brei mixen.
Dann durchsieben und abkühlen lassen.

The Four John Ginger

Ginger-Sirup mit Jameson Original und Zitronensaft mischen
und mit heißem Wasser auffüllen. Alles in einem Glas servieren
und mit einer Nelke sowie einer Zitronenscheibe garnieren.

Zutaten

- 5 cl Jameson Original
- 2,5 cl Ginger-Sirup
- 1 cl Zitronensaft
- 10 cl heißes Wasser
- ½ Zitronenscheibe mit Nelken



Jameson Irish Coffee

Jameson mit Zuckersirup in einem Glas verrühren. Heißen frischen Kaffee in eine Tasse oder Glas geben und mit Schlagsahne drapieren. Anschließend mit einer Vanilleschote oder Zimtstange sowie gemahlener Muskatnuss garnieren.

pro Glas	pro 5l	Zutaten
5 cl	1,5l	Jameson Irish Whiskey
1,5 cl	0,35l	brauner Zuckersirup
5 cl	1,15l	leicht geschlagene Sahne
10 cl	2l	heißer frischer Kaffee
		Vanilleschote oder Zimtstange
		Muskatnuss



Jameson Hot Apple & Cinnamon

Apfelsaft langsam erhitzen, aber nicht kochen. Jameson in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen. Mit einer Apfelscheibe und Zimtstange garnieren.

pro Glas	pro 5l	Zutaten
5 cl	0,7l	Jameson Irish Whiskey
30 cl	4,3l	naturtrüber Apfelsaft
		Apfelscheibe & Zimtstange



The Deacon



The Deacon Winter Orange

Alles außer der Spirituose erhitzen, aber nicht kochen.
The Deacon zuerst in ein Glas geben und mit der
heißen Flüssigkeit auffüllen.
Mit einer Orangenzeste garnieren.

Zutaten

- 5cl The Deacon
- 10cl Orangensaft
- 3cl Schokoladensirup
- 2cl Zitronensaft
- Orangenzeste



Skrewball



Skrew-Dolph

Alles außer der Spirituose erhitzen, aber nicht kochen.
Skrewball zuerst in ein Glas geben und mit der heißen Schokolade auffüllen.
Mit geschlagener Sahne und optional Mini-Marshmallows garnieren.

Zutaten

4 cl Skrewball
16 cl Heiße Schokolade
geschlagene Sahne & Mini-Marshmallows



Skrewball Shot

Skrewball pur einfüllen.

Zutaten

4 cl Skrewball



Redbreast 12 Years



Christmas Tree Sour

Alle Zutaten bis auf den Glühwein in einem Shaker mit Eiswürfeln kräftig mixen, in einen mit frischen Eiswürfeln gefüllten Tumbler abseihen und den kalten Glühwein vorsichtig obenauf floaten. Jeweils mit einer Kirsche und Orangenzeste garnieren.

Zutaten

- 5cl Redbreast 12 Years
- 2cl Zitronensaft
- 1cl Zuckersirup
- 0,5cl Eiweiß (optional)
- 5cl Glühwein
- Kirsche und Orangenzeste

Hot Variante

Alle Zutaten ohne Eiweiß und Glühwein vorsichtig erwärmen, aber nicht kochen, in ein passendes Glas geben und heißen Glühwein vorsichtig obenauf floaten.

Jeweils mit einer Kirsche und Orangenzeste garnieren.



Kahlúa



Peppermint Espresso Martini

Etwas Espresso auf einen kleinen Teller geben und den Glasrand darin anfeuchten. Den Glasrand in den zerstoßenen Zuckerstangen wälzen. Kahlúa, Absolut Vodka, Espresso und Minzlikör mit Eis in einen Shaker geben. 15–20 Sekunden kräftig shaken und in ein gekühltes Glas abseihen.

Zutaten

- 3cl Kahlúa
- 3cl Absolut Vodka
- 3cl Espresso
- 1,5cl Minzlikör
- eine Handvoll zerstoßene Zuckerstangen



Pumpkin Spice Espresso Martini

Kahlúa, Absolut Vodka und Espresso in einen mit Eiswürfeln gefüllten Shaker geben. Pumpkin-Spice-Sirup hinzufügen und kräftig schütteln. In ein vorgekühltes Martiniglas abseihen. Mit einer Zimtstange und etwas Zimt garnieren.

Zutaten

- 3cl Kahlúa
- 3cl Absolut Vodka
- 3cl Espresso
- 1,5cl Pumpkin-Spice-Sirup
- Zimtstange & Zimt

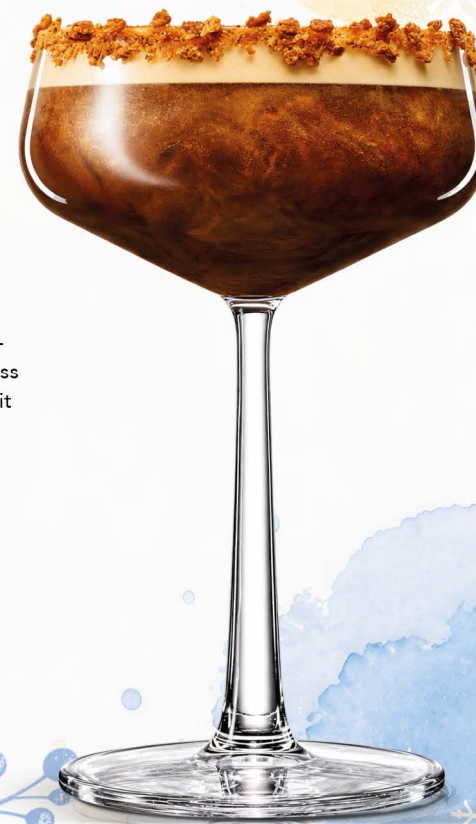


Gingerbread Espresso Martini

Kahlúa, Absolut Vodka, Espresso und Lebkuchen-Sirup in einen mit Eiswürfeln gefüllten Shaker geben. Kräftig schütteln und in eine vorgekühlte Coupette abseihen. Nach Wunsch mit geriebener Muskatnuss oder Zimt garnieren. Für einen Lebkuchenrand das Glas zur Hälfte mit etwas Espresso befeuchten und in Lebkuchenbrösel tauchen.

Zutaten

- 3cl Kahlúa
- 3cl Absolut Vodka
- 3cl Espresso
- 1,5cl Lebkuchen-Sirup
- geriebene Muskatnuss oder Zimt
- Lebkuchenbrösel



Malibu



Malibu Heißer Apfelstrudel

Alles außer der Spirituose erhitzen, aber nicht kochen.
Malibu zuerst in ein Glas geben und mit der heißen
Flüssigkeit auffüllen. Mit einer Apfelspalte und
einer Zimtstange garnieren.

Zutaten

5 cl	Malibu
10 cl	heißer Apfelsaft
	Apfelspalte & Zimtstange



Malibu Hot Chococo

Malibu zusammen mit warmem Kakao
in ein Longdrink-Glas geben. Nach Belieben
mit Sprühsahne und Marshmallows garnieren.

pro Glas pro 5l Zutaten

5 cl	0,75l	Malibu
28 cl	4,25l	warmer Kakao
		Sprühsahne & Marshmallows



Monkey 47



Butterbirne

Alles außer der Spirituose erhitzen, aber nicht kochen.
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin zuerst in ein Glas geben
und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen.
Mit einer Birnenscheibe und Muskatnuss garnieren.
Die Butter auf den fertigen Drink geben.

Zutaten

- 5cl Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin
- 2cl Birnenpüree
- 1cl Mandelsirup
- 1cl Vanillesirup
- 2cl Zitronensaft
- 1TL Butter
- Birnenscheibe & Muskatnuss



Malfy Gin con Limone



Malfy Winter Limone

Malfy Gin con Limone und Bitter Lemon in ein Glas geben.
Eiswürfel hinzufügen. Den Aperitif mit Granatapfelkernen
und einer Birnenscheibe garnieren.

Zutaten

5 cl	Malfy Gin con Limone
12 cl	Bitter Lemon
	Granatapfelkerne & Birnenscheibe



Malfy Limone Punsch

Alles außer der Spirituose erhitzen, aber nicht kochen.
Malfy Gin con Limone zuerst in ein Glas geben und
mit der heißen Flüssigkeit auffüllen. Mit einem Minzzweig
und einer Zitronenspalte garnieren.

pro Glas pro 5l Zutaten

5 cl	0,7l	Malfy Gin con Limone
28 cl	4,1l	Earl Grey Tee
1,5 cl	0,2l	Agavensirup
		Minzzweig & Zitronenspalte



Malfy Gin Rosa



Malfy Winter Rosa

Malfy Gin Rosa und Wild Berry in ein Glas geben.
Eiswürfel und einen Spritzer Limettensaft hinzufügen.
Den Aperitif mit getrockneten Cranberries
und einer Zimtstange garnieren.

Zutaten

5cl	Malfy Gin Rosa
12cl	Wild Berry
1 Schuss	Limettensaft
	getrocknete Cranberries & Zimtstange



Malfy Rosa Punsch

Alles außer der Spirituose erhitzen, aber nicht kochen.
Malfy Gin Rosa zuerst in ein Glas geben und mit der
heißen Flüssigkeit auffüllen. Mit Spekulatiuskekzen
und Sauerkirschen garnieren.

pro Glas pro 5l Zutaten

5cl	0,7l	Malfy Gin Rosa
14cl	2l	Kirschnektar
14cl	2l	Pink Grapefruitsaft
1,5cl	0,3l	Agavensirup
		Spekulatiuskekse & Sauerkirschen



Malfy Gin con Arancia



Malfy Winter Arancia

Malfy Gin con Arancia und Ginger Ale in ein Glas geben. Eiswürfel hinzugeben. Den Aperitif mit einem Minzzweig und einer Zimtstange garnieren.

Zutaten

5 cl	Malfy Gin con Arancia
12 cl	Ginger Ale
	Minzzweig & Zimtstange



Malfy Arancia Punsch

Alles außer der Spirituose erhitzen, aber nicht kochen. Malfy Gin con Arancia zuerst in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen. Mit frischem Ingwer garnieren.

pro Glas pro 5l Zutaten

5 cl	0,7 l	Malfy Gin con Arancia
15 cl	2,15 l	Früchtetee
14 cl	2 l	Birnensaft
1,5 cl	0,15 l	Zuckersirup
		frische Ingwerscheibe



Malfy Gin Originale



Malfy Winter Originale

Malfy Gin Originale, Traubensaft und Tonic Water in ein Glas geben. Eiswürfel hinzufügen. Den Aperitif mit Trauben garnieren.

Zutaten

5cl	Malfy Gin Originale
5cl	roter Traubensaft
12cl	Tonic Water
	rote Trauben



Malfy Originale Punsch

Alles außer der Spirituose erhitzen, aber nicht kochen. Malfy Gin Originale zuerst in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen. Mit einer Zimtstange und einer Apfelscheibe garnieren.

pro Glas pro 5l Zutaten

5cl	0,7l	Malfy Gin Originale
14cl	2l	naturtrüber Apfelsaft
14cl	2l	Tonic Water
1,5cl	0,3l	Zimtsirup
		Apfelspalte & Zimtstange





Pernod Ricard Deutschland

pernod-ricard.de
GENUSS-MIT-VERANTWORTUNG.DE