

Sommerobst & Cocktails

Globus Essen



Spicy Mint Avocado Margarita

- Avocado 2 EL
- Jalapeno, eine Scheibe
- Minzblätter, 4 Stück
- Limettensaft
- 3 cl Tequila
- 1 cl Orangensaft

Avocado, Jalapeno, Minze und Limettensaft im Shaker mixen. Tequila und Orangensaft dazugeben und anschließend mit Eis auffüllen. Glas mit Eiswürfel füllen und den fertigen Cocktail mit Minzzweigen garnieren



Der Zahn des Windhundes



- 1 ½ Benedictine D.O.M
- 1 ½ Vodka
- ¾ Grapefruitsaft
- ¼ Limettensaft
-

Alle Zutaten mit crushed ice im Shaker mixen und mit einen Streifen Grapefruit servieren



Don Papa Pina Colada

- 60 ml Don Papa
- 90 ml Ananssaft
- 30 ml Kokoscreme
- 1 Streifen Ananas





DON PAPA RUM

Manila Mai Tai

- 60 ml Don Papa
- 60 ml Mangonektar
- Saft einer halben Limette
- 30 ml Orangensaft





Kirsch Gin Rickey

- 90 ml Kirschsaft
- 60 ml Mangonektar
- 20 ml Zuckersirup
- 40 ml Gin
- 10 ml Mandelsirup
- 10 ml Amaretto

Den Kirsch- und den Limettensaft in ein hohes Gefäß geben. Den Zucker- und den Mandelsirup dazu geben und anschließend den Gin und den Amaretto dazu gießen. Alles mit einem großen Löffel umrühren. Die Limette in Scheiben schneiden. Die Eiswürfel auf zwei Gläser aufteilen und mit dem Kirsch Gin Rickey aufgießen. Die Gläser mit Limettenscheiben und Kirschen dekorieren und den Drink gemütlich zusammen genießen.