



Orangepello Spritz

Stellen Sie sich für einen Moment vor, Sie sitzen auf einem Platz in Italien, den Kopf in der warmen Sonne. Was willst du? Natürlich einen köstlichen Spritz! Das Orangepello verleiht dem Spritz einen schönen vollen Geschmack, bei dem auch die Blasen gut zur Geltung kommen. Bitter, süß und köstlich mit einer Orangenscheibe. - Buonissimo!

- 1) Nehmen Sie ein großes Weinglas.
- 2) Großzügig mit Eis auffüllen.
- 3) 50 ml Orangepello hinzufügen.
- 4) 100 ml Sekt hinzufügen.
- 5) Nach Geschmack Sprudelwasser hinzufügen.
- 6) Mit einer Orangenscheibe garnieren.
- 7) Genießen!

Viel Spaß beim Mixen!



Weizen Tonic

Weizen Tonic

Weizen Orangecello Tonic Lemon Fresh.
Ein echter Durstlöscher. Eine frische
Kombination mit dem vollen Geschmack von
Weizen und der Frische von Orangecello Tonic.
Ein echter Gewinner an einem heißen Tag.

- 1) Nehmen Sie ein hohes Glas.
- 2) Eis und 3 Zitronenscheiben
hinzufügen.
- 3) 30 ml Orangecello hinzufügen.
- 4) Füllen Sie das Glas zur Hälfte mit
Tonic.
- 5) Alles umrühren.
- 6) Mit Weizen auffüllen.
- 7) Genießen!

Viel Spaß beim Mixen !

Dutch Mule

Verdammt, wie lecker!

Ingwer-Minze-Limetten-Tarte süß.
Die perfekte Mischung aus Ingwer und Orange. Süß,
sauer und scharf in einem Getränk.
Seien Sie vorsichtig, dieses hier ist gefährlich lecker!

- 1) Nehmen Sie einen stabilen Becher.
- 2) Drücken Sie eine halbe Limette in das Glas.
- 3) Großzügig mit Eis auffüllen.
- 4) 50 ml Orangecello hinzufügen.
- 5) Mit 150 ml Gingerbeer auffüllen.
- 6) Mit einer Limettenscheibe und einem schönen Zweig Minze garnieren.
- 7) Magst du ein würziges Getränk?
- 8) Anschließend einen Schuss Angosturabitter hinzufügen.
- 9) Genießen !

Viel Spaß beim Mixen !



Dutch Mule

Sappi-Sour

Rund säuerlich fruchtig cremig weich !
Ein ganz besonderer Sour, hergestellt mit Sappi aus Kumasi. Dieses runde Getränk wird aus dem Fruchtfleisch der Kakaofrucht hergestellt. Normalerweise wird das einfach weggeworfen, obwohl es so lecker schmeckt, was schade ist! Der Sappi Sour ist säuerlich mit einem überraschend fruchtigen Geschmack. Genießen Sie diesen runden Cocktail !

- 1) 100 ml Sappi in einen Cocktailshaker geben
- 2) 50 ml Orangecello hinzufügen
- 3) Den Saft einer ganzen Limette hinzufügen
- 4) Das Eiweiß eines Eies hinzufügen
- 5) 20 Sekunden ohne Eis schütteln
- 6) 10 Sekunden lang mit Eis schütteln
- 7) In einem Coupéglas servieren
- 8) 3 Tropfen Angosturabitter hinzufügen
- 9) Genießen!

Viel Spaß beim Mixen !



Sappi - Sour

Christmas - Martini

- 60 ml Wodka
- 30 ml Orangecello
- 30 ml frisch gepresster Orangensaft
- 15 ml Cranberrysaft
- Eiswürfel
- Orangenzeste oder Zimtstange für die Garnitur

1. Füllen Sie ein Martiniglas mit Eiswürfeln, um es zu kühlen. Lassen Sie es für ein paar Minuten stehen, während Sie den Cocktail zubereiten.
2. In einem Cocktail-Shaker Wodka, Orangecello, frisch gepressten Orangensaft und Cranberrysaft hinzufügen. Fügen Sie einige Eiswürfel hinzu.
3. Decken Sie den Shaker gut ab und schütteln Sie die Zutaten kräftig für etwa 15-20 Sekunden, damit der Cocktail gut gekühlt wird.
4. Das Eis aus dem Martiniglas entfernen und den geschüttelten Cocktail in das Glas abseihen.
5. Mit einer Orangenzeste oder einer Zimtstange garnieren, um dem Cocktail eine festliche Note zu verleihen.
6. Sofort servieren und Ihren köstlichen Christmas Martini mit Orangecello genießen!

Viel Spaß beim Mixen !
Frohe Weihnachten!



Christmas - Martini