



cocktail variationen

einfach

GENIAL!



Kreativität vereint mit der Beständigkeit erstklassiger Liköre & Spirituosen von LAUX. Dazu noch ein Schuss der Kunst, geniale Cocktail-Variationen zu kreieren – fertig ist der Mix!

Einfach geniale Cocktail-Variationen warten darauf, von Ihnen probiert zu werden.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Genießen!



GIN FRIZZ

PRICKELND

- 5 cl **Gin – Spirituose 38% vol.**
- 3 cl Zitronensaft
- 2 cl Zuckersirup
- 10 cl Mineralwasser
mit Kohlensäure

Zubereitung:

Gin, Zitronensaft und Zuckersirup mit Crushed Ice im Cocktailshaker kräftig schütteln und durch ein Barsieb abseihen. Mit Mineralwasser auffüllen.

Deko:

Frische Minzblätter, die man mit ins Glas legt, eignen sich hervorragend zur Dekoration.



fruity DREAM

CREMIG

- 2 cl **Mango Likör
mit Gin verfeinert 18% vol.**
- 2 cl **Himbeer-Chock
Sahnelikör 17% vol.**
- 8 cl Milch

Zubereitung:

Die Zutaten mit Crushed Ice kräftig im Cocktailshaker schütteln. Anschließend den Cocktail durch ein Barsieb in eine Cocktailschale abseihen.



Deko:

Wir empfehlen frische Erdbeerscheiben und Minzblätter.

RED POISON

FRUCHTIG

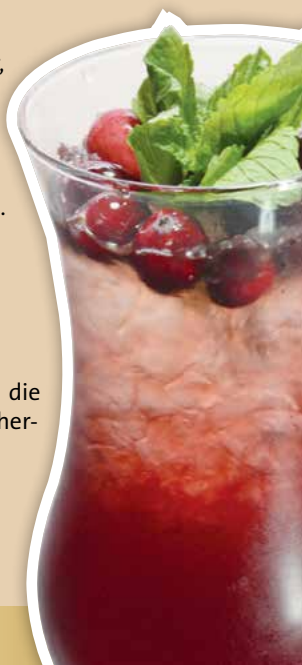
- 2 cl **Cranberry Likör 18% vol.**
- 2 cl **Holunderblüten Likör 15% vol.**
- 6 cl Cranberrysaft
- 1 cl Grenadine-Sirup
- Ginger Ale zum Auffüllen

Zubereitung:

Cranberry Likör, Holunderblüten Likör, Cranberrysaft und Grenadine-Sirup mit Crushed Ice kräftig im Cocktailshaker schütteln. Das Ganze durch ein Barsieb in ein mit Crushed Ice gefülltes Cocktailglas abseihen. Das Glas mit Ginger Ale auffüllen.

Deko:

Cranberrys und frische Minzblätter, die man mit ins Glas legt, eignen sich hervorragend zur Dekoration.



STRAWBERRY KISS

FRUCHTIG

- 3 cl **Erdbeer Sahnelikör 16% vol.**
- 3 cl **Erdbeer-Rhabarber Likör 20% vol.**
- 2 cl **Echter Jamaika Rum 38% vol.**
- 6 cl Maracujasaft

Zubereitung:

Alle Zutaten mit Crushed Ice im Cocktailshaker kräftig schütteln. Dann den Cocktail durch ein Barsieb abseihen.



Deko:

Wir empfehlen frische Erdbeerscheiben und Minzblätter.

sexy Beach

FRUCHTIG-STARK

- 6 cl **Roter Weinbergspfirsich Likör 20% vol.**
- 2 cl **Schwarzer Johannisbeergeist 40% vol.**
- 2 cl **Cranberry Likör 18% vol.**
- 4 cl Ananassaft
- 4 cl Orangensaft

Zubereitung:

Alle Zutaten mit Crushed Ice im Cocktailshaker kräftig schütteln. Anschließend durch ein Barsieb in ein mit Eiswürfeln gefülltes Cocktailglas abseihen.

Deko:

Rote Beeren und Ananasblätter eignen sich hier besonders gut zur Dekoration.



sweet NUT

CREMIG-SÜSS

- 4 cl **Walnuss Likör
mit Cognac verfeinert 28% vol.**
- 4 cl **Cappuccino-Creme Sahnelikör 17% vol.**
- 2 cl Macadamianuss-Sirup

Zubereitung:

Alle Zutaten mit Crushed Ice im Cocktailshaker kräftig schütteln. Anschließend den Cocktail in eine Cocktailschale geben.



Deko:

Hier eignen sich hervorragend
Walnüsse.

soft hot

FRUCHTIG-HERB

- 4 cl **Granatapfel Likör mit Chili 18% vol.**
- 1 cl **Schwarzer Johannisbeergeist 40% vol.**
- 1 cl **Sauerkirsch Likör 20% vol.**
- 1 cl Grenadine-Sirup
- 3 cl Grapefruitsaft
- 3 cl Ananassaft

Zubereitung:

Die Zutaten mit Crushed Ice kräftig im Shaker schütteln. Anschließend den Cocktail durch ein Barsieb in ein Cocktailglas abseihen.

Deko:

Wir empfehlen Ananas und Drachenfrucht.



FRESH RASPBERRY

FRUCHTIG-HERB

- 4 cl **Waldhimbeer Likör
mit Grappa verfeinert 20% vol.**
- 2 cl Lime Juice
- 1 cl Grenadine-Sirup
- Bitter Lemon zum Auffüllen

Zubereitung:

Waldhimbeer Likör mit Grappa verfeinert, Lime Juice und Grenadine-Sirup mit Eiswürfeln in ein Cocktailglas geben. Das Ganze mit einem Barlöffel umrühren und mit Bitter Lemon auffüllen.

Deko:

Hier eignen sich besonders ganze Himbeeren.



mojito deLuxe

ERFRISCHEND

- 1 Limette
- 10 Minzblätter
- 2 BL weißer Rohrzucker
- 5 cl **Echter Barbados Rum 40% vol.**
- 1 cl Mojito Mint-Sirup
- 5 cl Sekt

Zubereitung:

Limette in Scheiben schneiden, mit Minzblättern und Rohrzucker in ein Glas geben und mit einem Stößel etwas zerdrücken. Crushed Ice, Echter Barbados Rum und Mojito Mint-Sirup hinzufügen und vorsichtig mit einem Barlöffel umrühren. Zum Schluss mit Sekt auffüllen.

Deko:

Minzblätter eignen sich hierfür hervorragend zur Dekoration.



green mango

FRUCHTIG

2 cl **Mango Queen Likör 18% vol.**

2 cl **Holunderblüten Likör 15% vol.**

1 cl Curaçao blau-Sirup

3 cl Ananassaft

3 cl Orangensaft

Zubereitung:

In ein mit Crushed Ice gefülltes Cocktailglas zuerst den Curaçao blau-Sirup geben. Die restlichen Zutaten mit Crushed Ice kräftig im Cocktailshaker schüteln. Anschließend den Cocktail durch ein Barsieb vorsichtig in das Cocktailglas abseihen.

Deko:

Hierfür eignen sich besonders Melonenspalten zur Dekoration.



RED JOCK

FRUCHTIG-SAUER

- 8 cl **Sauerkirsch Likör 20% vol.**
- 3 cl Zitronensaft
- 1 cl Zucker-Sirup

Zubereitung:

Die Zutaten mit Crushed Ice kräftig im Cocktailshaker schütteln und anschließend in ein Cocktailglas geben.

Deko:

Cocktailkirschen und eine Spirale aus Zitronenschale eignen sich hier besonders gut zur Dekoration.

REZEPT FÜR ZUCKER-SIRUP:

100 g Zucker und 100 ml Wasser unter Rühren aufkochen. Abkühlen lassen und nach Gebrauch kühl aufbewahren.



PIRATS PUNCH

FRUCHTIG-STARK

- 2 cl **Echter Jamaika Rum 38% vol.**
- 2 cl **Echter Barbados Rum 40% vol.**
- 1 cl **Granatapfel Likör mit Chili 18% vol.**
- 1 cl Grenadine-Sirup
- 3 cl Orangensaft
- 2 cl Maracujasaft
- etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

Alle Zutaten, bis auf die Muskatnuss, im Cocktailshaker kräftig schütteln und anschließend durch ein Barsieb in ein mit Eiswürfeln gefülltes Cocktailglas abseihen. Die Muskatnuss über den Cocktail reiben.

Deko:

Wir empfehlen frische Minzblätter und eine Orangenspalte.



OLD DREAM

SCHOKOLADIG

- 3 cl **Cognac XO 40% vol.**
- 2 cl Sahne
- 1 BL Kakaotr nkepulver
- 6 cl Milch

Zubereitung:

Die Zutaten mit Crushed Ice im Mixer p rieren und anschließend in eine Cocktailschale geben.

Deko:

Wir empfehlen die Hälfte des Cocktails mit Kakaotr nkepulver zu bestreuen.



EXOTIC CRUSH

ERFRISCHEND

- 5 Kumquats
- 2 BL brauner Rohrzucker
- 1 cl Lime Juice
- 5 cl **Guave-Maracuja Likör 18% vol.**

Zubereitung:

Die Kumquats halbieren und mit den restlichen Zutaten in ein mit Crushed Ice gefülltes Cocktailglas geben und vorsichtig umrühren.

Deko:

Hier passt hervorragend eine an den Glasrand gesteckte Kumquat.



süße sÜNDE

FRUCHTIG-SÜSS

3 cl **Erdbeer-Rhabarber Likör 20% vol.**

1 cl Vanille-Sirup

6 cl Ananassaft

1 cl Passionsfrucht-Sirup

Zubereitung:

Alle Zutaten mit Crushed Ice in einem Cocktailshaker kräftig schütteln. Dann den Cocktail in eine Cocktail- schale geben.

Deko:

Wir empfehlen vier halbe Erdbeeren an den Glasrand zu stecken.



peach royal

FRUCHTIG-SPRITZIG

- 4 cl **Marillen Likör 20% vol.**
- 2 cl **Roter Weinbergspfirsich Likör 20% vol.**
- 6 cl Cranberrysaft
- Sekt zum Auffüllen

Zubereitung:

Etwas Crushed Ice in ein Sektglas (0,2 l) geben, anschließend Marillen Likör, Roter Weinbergspfirsich Likör und Cranberrysaft hinzugeben. Das Ganze mit einem Barlöffel umrühren und anschließend mit Sekt auffüllen.

Deko:

Wir empfehlen Kumquatscheiben mit ins Glas zu geben.



JUNGLe time

FRUCHTIG

6 cl Ananassaft

2 cl **Limoncello Likör naturtrüb 30% vol.**

2 cl grüner Pfefferminz-Sirup

Tonic Water
zum Auffüllen

Zubereitung:

Pfefferminz-Sirup in ein Cocktailglas geben und mit Eis auffüllen. Ananassaft und Limoncello Likör im Cocktail-Shaker kräftig schütteln und langsam in das Glas gießen. Mit kaltem Tonic Water auffüllen.

Deko:

Eine Limonenscheibe und Minzeblätter.



summer feeling

EXOTISCH

3 cl **Holunderblüten Likör 15% vol.**

2 cl Sahne

2 cl Passionsfrucht-Sirup

8 cl Ananassaft

Zubereitung:

Die Zutaten mit Crushed Ice im Mixer pürieren und anschließend in ein Cocktailglas geben.

Deko:

Wir empfehlen ein Stück Ananas und Ananasblätter.



SOUR tropical

CREMIG-FRUCHTIG

- 4 cl **Guave-Maracuja Likör 18% vol.**
- 2 cl Orangensaft
- 1 cl Zuckersirup
- 1 cl Limetten Saft

Zubereitung:

Eiswürfel in ein Cocktailglas geben. Die Zutaten kräftig im Cocktailshaker schütteln und anschließend zu den Eiswürfeln in ein Cocktailglas geben.

Deko:

Eine halbe Scheibe Grapefruit (Wahlweise auch eine halbe Orangescheibe).



HOT SHAKE

FRUCHTIG-SCHARF

- 4 cl **Granatapfel Likör mit Chili 18% vol.**
- 2 cl Vodka 37,5% vol
- 1 cl Grenadine-Sirup
- 2 cl Lime Juice
- 1 cl Zitronensaft
- 3-5 Tropfen Tabasco

Zubereitung:

Die Zutaten mit Crushed Ice in einem Cocktailshaker kräftig schütteln. Anschließend durch ein Barsieb in eine Cocktailschale abseihen.

Deko:

Wir empfehlen eine an den Glasrand gesteckte Chilischote.



old forest

FRUCHTIG-STARK

- 4 cl **J.B. Harper US Straight Bourbon Whiskey 40% vol.**
- 3 cl **Wildbrombeer Likör 20% vol.**
- 2 cl **Limoncello Likör naturtrüb 30% vol.**

Zubereitung:

Die Zutaten mit Eiswürfeln kräftig im Cocktailshaker schütteln. Anschließend durch ein Barsieb in ein mit Crushed Ice gefülltes Cocktailglas abseihen.

Deko:

Hier passt eine Spirale aus Zitronenschale und eine Cocktaillirsche.



KARIBIK COLADA

EXOTISCH

- 1 cl **Echter Barbados Rum 40% vol.**
- 4 cl **Coconut Likör mit Rum verfeinert 38% vol.**
- 2 cl Kokosnuss-Sirup
- 2 cl Sahne
- 8 cl Ananassaft

Zubereitung:

Alle Zutaten im Mixer durchschütteln. Anschließend den Cocktail mit Eiswürfeln in ein Cocktailglas geben.

Deko:

Hierzu passen besonders gut Ananas und Ananasblätter.



italy BERRY

FRUCHTIG

- 2 cl **Erdbeer-Limes Likör 16% vol.**
- 2 cl **Waldhimbeer Likör
mit Grappa verfeinert 20% vol.**
- 1 cl Erdbeer-Sirup
- 6 cl Maracujasaft

Zubereitung:

Alle Zutaten mit Crushed Ice in einem Cocktailshaker kräftig schütteln. Anschließend in ein Cocktailglas geben.

Deko:

Wir empfehlen frische Himbeeren.



TROPIC

EXOTISCH-FRÜCHTIG

5 cl **Karibik Likör mit Rum verfeinert 34% vol.**

1 cl Grenadine-Sirup

6 cl Maracujasaft

Zubereitung:

Ein Cocktailglas mit Crushed Ice füllen, die Zutaten der Reihe nach hineingeben und vorsichtig umrühren.

Deko:

Wir empfehlen je eine Physalis & eine Cocktailkirsche.



Sweet Nut

CREMIG-SÜSS

- 5 cl **Pistazien Sahnelikör 17% vol.**
- 2 cl **Coconut Likör mit Rum verfeinert 38% vol.**
- 4 cl Milch

Zubereitung:

Die Zutaten mit Crushed Ice kräftig im Cocktailshaker schütteln. Dann den Cocktail in ein Cocktailglas geben.

Deko:

Wir empfehlen den Cocktail mit Kokos- und Schokoladenraspel zu bestreuen.





Mit freundlicher Empfehlung von Ihrem Fachhändler: