

Kleine Ehe-Mix-Kunde

Damit das Brautpaar und alle, die es noch werden wollen oder bereits verheiratet sind, gleich das passende Getränk für die entsprechende Stimmung zur Hand haben, hier eine kleine Cocktail-Kunde.

Gleichviel, ob Sie die Zutaten rühren oder schütteln, lassen Sie sich bei der Zubereitung und beim Genießen Zeit. Aus für Nichtverliebte nicht erkennbarem oder doch schlüssigem oder wie auch immer Anlass sind alle Rezepte für zwei Personen berechnet.

Aus gegebenem Anlass wird heute ein ganz besonderer Short-Drink ausgegeben, der den ganzen Tag über getrunken werden kann. Lassen Sie ihn sich munden und hören Sie ganz genau hin! Für all diejenigen, die die festlichen Klänge noch später klingen hören möchten ...

WEDDING BELLS

4 cl Gin

4 cl Dubonnet

2 cl Brandy

4 cl Orangensaft

Die Zutaten mit Eis im Shaker schütteln und in zwei Cocktailgläser seihen.

Mit offenen Ohren genießen!

Damit sich das »Flittern« immer wieder in Erinnerung rufen lässt und als Appetizer für all diejenigen, bei denen die Heiraterei noch in den Sternen steht - ein Longdrink.

HONEYMOON

10 cl Apricot Brandy

16 cl Orangensaft

4 cl Zitronensaft

6 cl Erdbeersirup

Deko

2 Orangenscheiben

2 Erdbeeren

2 Hibiskusblüten

Alle Zutaten mit Eis im Shaker kräftig schütteln und in zwei Longdrinkgläser gießen. Die Orange und die Erdbeere nebst den Hibiskusblüten an den Glasrand stecken.

Zur Erinnerung für das mehr oder weniger frisch verheiratete Ehepaar und zur Anregung für all diejenigen, die es werden wollen.

HEAVEN SO SWEET

8 cl Wodka

2 cl Amaretto

2 cl Galliano

Alle himmlisch-würzigen Zutaten mit Eis im Shaker kräftig schütteln und in zwei Cocktailgläser seihen. Und ab geht's auf Wolke Sieben!

Sollte der Ehe-Alltag mal über Ihnen zusammenschlagen und eine Unbill die andere jagen - nichts wie ab auf die Insel der Verliebten! Ein Longdrink zum Verweilen.

LIEBESTRAUM

6 cl Pfirsichlikör

6 cl Curaçao blue

4 cl Malibu

2 cl Zitronensaft
16 cl Ananassaft
Deko:
2 kleine Melonenscheiben
2 Cocktailkirschen
2 Orchideen

Die fruchtigen Zutaten im Shaker schütteln und mit crushed ice oder Eiswürfeln in zwei Longdrinkgläser seihen. Für ein Insel-Flair die Melonenscheibe und die Cocktailkirsche an den Glasrand stecken. Ganz wichtig: Je eine Orchidee, die Südsee-Blume der Liebesfreude, auf den Glasrand setzen!

Haben Sie sich durch den »Liebestraum« auf die Insel versetzt, dann genießen Sie gemeinsam paradiesische Liebesfreuden.

ADAM & EVE
4 cl Gin
4 cl Drambuie
4 cl Angostura
2 cl Zitronensaft
2 Spritzer Grenadine
Deko:
2 Zitronenscheiben
2 Cocktailkirschen

Die fruchtig-würzigen Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in zwei Cocktailgläser seihen. Das Rot der Kirsche symbolisiert die Kraft der Liebe, die durchaus auch ihre bitteren, zitronigen Seiten haben kann!

Würzig-lieulich soll er sein – der Kuss. Stimmen Sie sich hiermit doch gleich auf mehrere Küsse ein.

ANGEL'S KISS
8 cl Crème de Cacao braun
leicht geschlagene Sahne zum Auffüllen
Deko:
2 Cocktailkirschen

Den Kakaolikör in die Likörglas geben. Die Sahne in einer etwa 2 cm dicken Schicht über den Likör geben. Für heiße Küsse die feurig rote Kirsche an den Glasrand setzen.

»Schau mir in die Augen, Kleines!« so sprach Humphrey Bogart zu Ingrid Bergman im Kultfilm Casablanca. Sollten Sie in blaue Augen sehen, können Sie hiermit darauf anstoßen.

BLUE EYES
6 cl Gin
4 cl Vermouth bianco
2 cl Curaçao blue
Gingerale zum Auffüllen
Deko:
1 Orangenscheibe, halbiert
2 Minzezweige

Gin, Vermout und Curaçao in einem Mixglas verrühren. Die würzig-milde Mischung mit Gingerale auffüllen und nochmals umrühren. Die Orangenscheibe und den Minzezweig an den Glasrand stecken. Sind die Augen, in die Sie tief blicken wollen, braun oder gar grün, dann kreieren Sie einfach selbst einen Drink!