

## Pflichtcocktails, die Restaurantfachleute an der Abschlussprüfung können sollten:

Rezept	Zubereitung / Glas	Garnitur	Info / Hinweis
<b>Martini Cocktail</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 5cl London Dry Gin</li> <li>• 1cl Wermut trocken</li> <li>• 1 Olive grün</li> </ul>	Rühren im Rührglas  Glas: Cocktailspitz	Mit Zitronenschale abspritzen	Wird ohne Eis und ohne Trinkhalm serviert
<b>Manhattan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4cl Canadian Whisky</li> <li>• 2cl Wermut rot</li> <li>• 1d Angostura</li> </ul>	Rühren im Rührglas  Glas: Cocktailspitz	1 Cocktailkirsche am Spieß	Wird ohne Eis und ohne Trinkhalm serviert
<b>Daiquiri</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3cl Weißer Rum</li> <li>• 2cl Zitronensaft</li> <li>• 1cl Zuckersirup</li> </ul>	Shaken im Shaker  Glas: Cocktailschale	Keine	Wird ohne Eis und ohne Trinkhalm serviert
<b>White Lady</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2cl London Dry Gin</li> <li>• 2cl Cointreau</li> <li>• 2cl Zitronensaft</li> </ul>	Shaken im Shaker  Glas: Cocktailschale	Keine	Wird ohne Eis und ohne Trinkhalm serviert
<b>Brandy Alexander</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2cl Brandy</li> <li>• 2cl Creme de Cacao, braun</li> <li>• 2cl Sahne</li> </ul>	Shaken im Shaker  Glas: Cocktailschale	Abreiben mit Muskatnuss	Wird ohne Eis und ohne Trinkhalm serviert
<b>Grasshopper</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2cl Creme de Menthe, grün</li> <li>• 2cl Creme de Cacao, weiß</li> <li>• 2cl Sahne</li> </ul>	Shaken im Shaker  Glas: Cocktailschale	Keine	Wird ohne Eis und ohne Trinkhalm serviert
<b>Gin Fizz</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4cl London Dry Gin</li> <li>• 2cl Zitronensaft</li> <li>• 1cl Zuckersirup</li> <li>• auffüllen mit Soda(Mineralwasser)</li> </ul>	Shaken im Shaker/ Zubereiten im Gästeglas  Glas: Longdrink 0,2l	Zitronenscheibe und Cocktailkirsche am Spieß	Alle Zutaten, außer Soda shaken, mit Soda im Gästeglas auffüllen, Eiswürfel, Stirrer und evtl. Trinkhalm
<b>Whiskey Sour</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 5cl Bourbon</li> <li>• 4cl Zitronensaft</li> <li>• 2cl Zuckersirup</li> </ul>	Shaken im Shaker  Glas: Tumbler	Zitronenscheibe und Cocktailkirsche am Spieß	Wird mit Eiswürfel serviert, aber ohne Trinkhalm serviert
<b>Tom Collins</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4cl London Dry Gin</li> <li>• 2cl Zitronensaft</li> <li>• 1cl Zuckersirup</li> <li>• auffüllen mit Soda (Mineralwasser)</li> </ul>	Im Gästeglas aufbauen und zubereiten  Glas: Longdrink 0,2l	½ Zitronenscheibe und Cocktailkirsche am Spieß	Alles Zutaten in das Gästeglas mit Eiswürfeln geben, umrühren
<b>Piña Colada</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4cl Weißer Rum</li> <li>• 2cl Kokossirup</li> <li>• 2cl Sahne</li> <li>• 12cl Ananassaft</li> </ul>	Shaken im Shaker  Glas: Hurricane	Ananasecke und Cocktailkirsche am Spieß	Wird mit Eis und Trinkhalm serviert
<b>Mojito</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4cl Rum gold</li> <li>• 1 Limette teilen</li> <li>• 2 BL Rohrzucker</li> <li>• 10 bis 12 frische Minzblätter</li> <li>• 5 bis 10 cl Soda</li> </ul>	Im Gästeglas aufbauen  Glas: Hoher Tumbler (Rock Grande)	Frischer Minzezweig	Wird im Glas mit Trinkhalm und Eis (Würfel oder crush) serviert
<b>Caipirinha</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 5cl Cachaca (Pitu o.ä.)</li> <li>• 2BL Rohrzucker</li> <li>• 1 Limette geachtelt</li> <li>• Crushed Ice</li> </ul>	Direkt im Gästeglas zubereiten  Glas: Hoher Tumbler (Rock Grande)	Keine	Wird im Glas mit Trinkhalm und Stirrer serviert