

## COCKTAILREZEPTE

### St. Vitus - Cocktail

Cocktailglas 0,3 l mit Zuckerrand  
1/3 Limette kleingeschnitten  
2 Teel. Brauner Rohrzucker

zerstößeln

zur Hälfte mit crushed Ice füllen  
mit Ginger Ale aufgießen

Deko:

Limettenscheibe an Rand stecken,  
Vulkan mit Gummifrosch durchstechen

### St. Laurentius - Cocktail

Grundrezept pro Sektglas 0,2 l  
1 cl Himbeersirup  
2 cl Orangensaft  
2 cl Wodka

Sektglas

0,2 l halb voll mit crushed Ice  
zur Hälfte mit Mischung füllen  
mit Sekt aufgießen

Deko:

viertel Orangenscheibe am Rand,  
Schirmchen mit 2 Beeren durch  
Orange stecken

### St. Sebastian - Cocktail

Weinglas mit Kokosrand

Weinglas zur Hälfte mit Sekt füllen

2 cl Blue Curacao  
2 cl Kokoslikör  
2 Eiswürfel

Deko:

Vulkan mit Kokoskuss

### St. Bonifatius - Cocktail

Grundrezept für ein Glas:

4 cl Orangensaft  
3 cl Ananassaft  
3 cl Kokossirup  
1 cl Sahne

Cocktailglas 0,3l

zu 2/3 mit crushed Ice füllen  
Glas zu 3/4 mit Mischung auffüllen  
1 cl Grenadinesirup über Ausgießer  
am Glasrand entlang einfüllen

Deko:

viertel Ananasscheibe  
halbe Orangenscheibe  
Papagei