

VILLA WEIBER VIBES

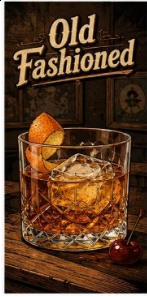
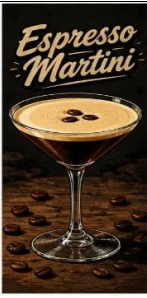
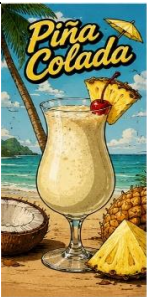
strong in heart - clear in mind - true to yourself

Klassische Cocktail Rezepte

Cocktail	Beschreibung	Zutaten	Zubereitung
	Der Aperol Spritz ist ein italienischer Aperitif und gehört zu den beliebtesten Sommerdrinks. Er überzeugt durch seinen leicht bitteren, fruchtigen Geschmack und seine leuchtend orange Farbe.	6 cl Prosecco 4 cl Aperol 2 cl Soda (Mineralwasser) Handvoll Eiswürfel 1 Orangenscheibe	1. Ein großes Weinglas mit Eiswürfeln füllen. 2. Prosecco eingießen. 3. Aperol hinzufügen. 4. Mit Soda auffüllen. 5. Vorsichtig umrühren. 6. Mit einer Orangenscheibe garnieren.
	Der Mojito stammt aus Kuba und ist einer der bekanntesten Rum-Cocktails. Frische Minze, Limette und Rum sorgen für einen erfrischenden Geschmack.	5 cl weißer Rum 2 TL weißer Rohrzucker ½ Limette (in Stücke) 8–10 Minzblätter Soda Crushed Ice	1. Limettenstücke und Zucker im Glas zerdrücken. 2. Minzblätter hinzufügen und leicht andrücken. 3. Glas mit Crushed Ice füllen. 4. Rum eingießen. 5. Mit Soda auffüllen. 6. Kurz umrühren und mit Minze garnieren.
	Die Caipirinha ist Brasiliens Nationalcocktail und überzeugt durch ihre fruchtige Frische und den kräftigen Geschmack der Cachaça.	5 cl Cachaça 1 Limette 2 TL weißer Rohrzucker Crushed Ice	1. Limette achteln. 2. Mit Zucker im Glas zerdrücken. 3. Glas mit Crushed Ice füllen. 4. Cachaça eingießen. 5. Gut umrühren.
	Der Moscow Mule ist ein erfrischender Longdrink aus Wodka, Ginger Beer und Limette. Traditionell wird er im Kupferbecher serviert.	5 cl Wodka 1 cl Limettensaft ca. 15 cl Ginger Beer Eiswürfel Limettenscheibe Minze (optional)	1. Becher mit Eis füllen. 2. Wodka und Limettensaft eingießen. 3. Mit Ginger Beer auffüllen. 4. Vorsichtig umrühren. 5. Mit Limette garnieren.

VILLA WEIBER VIBES

strong in heart - clear in mind - true to yourself

	Die Margarita zählt zu den bekanntesten Tequila-Cocktails der Welt. Sie verbindet die Frische der Limette mit der Süße des Orangenlikörs.	5 cl Tequila 3 cl Triple Sec 2 cl frischer Limettensaft Eiswürfel Salz für den Glasrand	1. Glasrand mit Limette anfeuchten und in Salz tauchen. 2. Alle Zutaten mit Eis im Shaker kräftig schütteln. 3. In ein vorgekühltes Cocktailglas abseihen.
	Der Old Fashioned gehört zu den ältesten Cocktails überhaupt. Er besticht durch seinen kräftigen Whiskey-Geschmack und seine schlichte Eleganz.	6 cl Bourbon oder Rye Whiskey 1 Zuckerwürfel 2-3 Spritzer Angostura Bitter 1 TL Wasser Eiswürfel Orangenzeste	1. Zucker, Bitter und Wasser im Glas verrühren. 2. Eiswürfel hinzufügen. 3. Whiskey eingießen. 4. Langsam umrühren. 5. Mit Orangenzeste garnieren.
	Der Espresso Martini ist ein eleganter Cocktail für Kaffeeliebhaber und eignet sich hervorragend als After-Dinner-Drink.	4 cl Wodka 2 cl Kaffeeликör 3 cl frischer Espresso Eiswürfel 3 Kaffeebohnen	1. Alle Zutaten mit Eis kräftig shaken. 2. In ein gekühltes Martiniglas abseihen. 3. Mit drei Kaffeebohnen garnieren.
	Die Piña Colada stammt aus Puerto Rico und ist einer der bekanntesten tropischen Cocktails mit cremigem Kokos-Ananas-Geschmack.	5 cl weißer Rum 3 cl Kokosnusscreme 10 cl Ananassaft Crushed Ice Ananasstück	1. Alle Zutaten mit Crushed Ice im Mixer oder Shaker vermengen. 2. In ein großes Glas füllen. 3. Mit Ananas garnieren.
	Der Negroni ist ein italienischer Aperitif mit einer ausgewogenen Mischung aus bitteren, süßen und würzigen Aromen.	3 cl Gin 3 cl Campari 3 cl roter Wermut Eiswürfel Orangenzeste	1. Tumbler mit Eis füllen. 2. Alle Zutaten direkt ins Glas geben. 3. Kurz umrühren. 4. Mit Orangenzeste garnieren.
	Der Gin Tonic ist ein zeitloser Longdrink, der je nach Gin und Tonic Water unterschiedlichste Aromen entfalten kann.	5 cl Gin 15-20 cl Tonic Water Eiswürfel Limetten- oder Zitronenspalte	1. Glas mit Eis füllen. 2. Gin eingießen. 3. Mit Tonic Water auffüllen. 4. Vorsichtig umrühren. 5. Mit Limette oder Zitrone garnieren.