Schweizer Gastronomiefernschule
Spitalgasse 34
3011 Bern

031 302 11 44
sekretariat@wirtepatent.ch
www.wirtepatent.ch

Rezepteliste

Sazerac

Zutaten:	Zubereitung:
5 cl Cognac 1 cl Absinth 1 Zuckerwürfel 2 Spritzer Peychaud's Bitters	1. Ein Old Fashioned Glas mit Eis befüllen, um es zu kühlen. 2. Geben Sie den Zuckerwürfel und das Peychaud's Bitters in ein Rührglas, sodass der Zuckerwürfel getränkt wird. 3. Fügen Sie anschliessend den Cognac in das Rührglas. 4. Zerstossen Sie anschliessend den Zuckerwürfel und vermischen Sie die Zutaten miteinander. Achtung: Der Zucker darf sich nicht komplett auflösen. 5. Leeren Sie das Old Fashioned Glas und geben Sie den Absinth hinzu. Benetzen Sie das Glas nun mit Absinth. Je nach Vorliebe können Sie den Rest Absinth wegschütten oder im Glas lassen. 6. Geben Sie nun die vorbereitete Mischung aus Cognac, Zucker und Peychaud's Bitters durch ein Barsieb in das Old Fashioned Glas.

Martini Dry Cocktail

Zutaten:	Zubereitung:
6 cl Gin 1 cl Vermouth dry	1. Bereiten Sie als erstes die Martinischale vor: Füllen Sie diese mit Eis, damit das Glas gekühlt wird. 2. Füllen Sie anschliessend ein Rührglas mit Eis. 3. Das Eis bleibt im Rührglas während Sie die Zutaten ins Rührglas geben. Verrühren Sie die Zutaten anschliessend gut miteinander. 4. Entfernen Sie das Eis aus der Martinischale. 5. Strainen Sie anschliessend den Inhalt des Rührglases durch ein Barsieb in die vorbereitete Martinischale ab. 6. Als Dekoration wird klassischerweise eine Olive beigefügt.

Schweizer Gastronomiefernschule
Spitalgasse 34
3011 Bern

031 302 11 44
sekretariat@wirtepatent.ch
www.wirtepatent.ch

Champagner Cocktail

Zutaten:	Zubereitung:
9 cl gekühlter Champagner 1 cl Cognac 2 Spritzer Angosturabitter 1 Zuckerwürfel	1. Geben Sie die zwei Spritzer Angostura auf den Würfelzucker, damit er mit der Flüssigkeit getränkt wird. 2. Geben Sie den getränkten Zuckerwürfel in einen Champagnerkelch. 3. Fügen Sie den Cognac hinzu. 4. Füllen Sie anschliessend vorsichtig den Champagner in das Glas. 5. Je nach Zubereitungsart kann als Dekoration eine Maraschino Kirsche und Orangenzeste hinzugefügt werden.

Mai Tai

Zutaten:	Zubereitung:
3 cl heller Rum 3 cl dunkler Rum 2 cl Orange Curaçao 2 cl Mandelsirup	Hinweis: Hierbei handelt es sich um das erste schriftlich dokumentierte Rezept eines Mai Tais. Später wurde die Rezeptur um Fruchtsäfte ergänzt. 1. Alle Zutaten auf Eis shaken. 2. In einen Tumbler abstrainen. 3. Als Dekorationen werden eine Limettenzeste und einen Minzzweig beigefügt.

Piña Colada

Zutaten:	Zubereitung:
3 cl heller Rum 9 cl Ananassaft, ungesüsst 3 cl Kokosnusscreme	1. Mischen Sie die Zutaten mit einer guten Portion Eis in einem elektronischen Standmixer zusammen (ca. 15 Sekunden auf hoher Stufe). 2. Füllen Sie anschliessend den gemixten Cocktail in ein Hurricaneglas. 3. Zur Dekoration wird üblicherweise ein Ananasschnitz, eine Cocktailkirsche und ein Ananasblatt verwendet.

Schweizer Gastronomiefernschule
Spitalgasse 34
3011 Bern

031 302 11 44
sekretariat@wirtepatent.ch
www.wirtepatent.ch

Cosmopolitan

Zutaten:	**Zubereitung:**
4 cl Wodka Vanilia 1.5 cl Triple Sec 3 cl Cranberrysaft 1.5 cl Limettensaft	1. Alle Zutaten in einem Shaker mit Eis für circa 30 Sekunden shaken. 2. Anschliessend diese Mischung durch ein Barsieb abstrainen. 3. Zur Dekorationen eine Limettenzeste (klassisch) oder Früchte beifügen.