

Cocktails in Tom's Aqualounge

Drinks

1. Blue Lagoon Aqualounge
2. Blue Monday Aqualounge
3. Caipirinha
4. Campari Cup Orange
5. Coconut Tequila
6. Cuba Libre
7. Daquiri Aqualounge
8. Dragon Slayer
9. Drambui Caipi
10. Drambui Tropical
11. Eisbär
12. Erotica
13. Exterminator
14. Flying Kangaroo
15. Kamikaze
16. Mai Tai Aqualounge
17. Margarita
18. Mojito
19. Piña Colada (Original)
20. Planter's Punch
21. Sex on the Beach
22. Swimming Pool Aqualounge
23. Tequila Sunrise



Non Alcoholic

- Bromber-Shake
- Coconut Kiss

Blue Lagoon Aqualounge

Cocktailgruppe: Tropical Drinks, Shortdrink

Gelegenheit: After-Dinner

Typ: fruchtig sauer

Glastyp: Cocktailschale

Zutaten:

- 4 cl Wodka
- 2 cl Blue Curaçao
- 2 cl („Spritzer“) Ananassaft, alternativ 2cl („Spritzer“) Zitronensaft

Garnitur:

- Ananas- oder Zitronenscheibe

Im Shaker auf 4 Eiswürfeln kräftig schütteln, in vorgekühlte Cocktailschale abseihen, 3 Eiswürfel und Ananas- oder Zitronenscheibe dazugeben.



Blue Monday Aqualounge

Cocktailgruppe: Highballs, Shortdrink

Gelegenheit: After-Dinner

Typ: erfrischend, herb

Glastyp: Highballglas oder Cocktailglas (Alternative s. Bild)

Zutaten:

- 4 cl Tequila
- 2 cl Drambuie
- 2 cl Zitronensaft
- 1 cl Blue Curaçao
- Bitter Lemon

Garnitur:

- Zitronenscheibe
- Cocktailkirsche

In Highballglas auf 3-4 Eiswürfeln verrühren, mit Bitter Lemon auffüllen, Zitronenscheibe und Cocktailkirsche dazugeben.



Caipirinha

Cocktailgruppe: Tropical Drinks

Gelegenheit: After-Dinner

Typ: frisch, kräftig

Glastyp: Collins- / Becherglas

Zutaten:

- 4-6 cl Cachaça (Gast fragen!)
- 2 Barlöffel Rohrzucker
- Limette

Die Limette achteln und mit dem Zucker in das Glas geben, mit einem Stößel gut zerdrücken, Cachaça dazugeben, umrühren. Schliesslich viel zerstossenes Eis in den Drink unterrühren.



Campari Cup Orange

Cocktailgruppe: Tropical Drinks
Gelegenheit: Aperitif, Before-Dinner
Typ: fruchtig, herb
Glastyp: Highballglas / Tumbler



Zutaten:

- 2 cl Gin
- 3 cl Campari
- 10 cl Grapefruit- oder Orangensaft

Garnitur:

- 1/2 Orangenscheibe

Im Highballglas auf 3 Eiswürfeln verrühren, mit Orangensaft auffüllen, Orangenscheibe dazugeben.

Coconut Tequila

Cocktailgruppe: Digestifs, Longdrink
Gelegenheit: After-Dinner
Typ: fruchtig, herb bis halb-süß
Glastyp: Cocktailschale



Zutaten:

- 4 - 5 cl Tequila
- 3 - 4 Barlöffel / Spritzer Maraschino (klarer Sauerkirschlikör)
- 1 - 2 cl Kokosnusssirup
- 1 - 2 cl Zitronensaft

Garnitur:

- Limettenscheibe

Im Shaker auf Eiswürfeln kräftig schütteln, in vorgekühlte Cocktailschale abseihen, Ananas dazugeben.

Cuba Libre

Cocktailgruppe: Highballs
Gelegenheit: After-Dinner
Typ: erfrischend; halb süß
Glastyp: Collins- / Becherglas (s. Bild)

Zutaten:

- 4-5 cl Rum weiß
- Limette oder 2 cl Zitronensaft
- Coca Cola (kalt)

Garnitur:

- Zitronenscheibe

In ein Collinsglas Limette hineingeben und ausdrücken, 3-4 Eiswürfel dazu, Rum darübergießen, mit Coca Cola auffüllen und umrühren.



Daquiri Aqualounge

Klasse: Cocktail, Aperitif
Gelegenheit: Before-Dinner
Typ: sauer; fruchtig
Glastyp: Cocktailschale



Zutaten:

- 4 – 5 cl Rum weiss
- 1 Spritzer Maraschino (klarer Sauerkirschlikör)
- 3 cl Limetten- oder Zitronensaft
- 1 Barlöffel (BL) Rohrzucker

Garnitur:

- 1 Cocktailkirsche

Die Zutaten mit 5 Eiswürfeln in den Shaker geben und gut schütteln; durch das Barsieb in eine Cocktailschale abseihen.

Bemerkung: Variation ohne Maraschino und Cocktailkirsche

Dragon Slayer

Cocktailgruppe: Tropical Drinks
Gelegenheit: After-Dinner
Typ: fruchtig
Glastyp: Collins- / Becherglas

Zutaten:

- 2 cl Wodka
- 2 cl Batida de Coco oder Malibu (klarer Kokosnuss-Likör)
- 2 cl Grenadine
- 5 cl Orangensaft
- 5 cl Ananassaft
- 1 cl Blue Curaçao

Wodka, Malibu und Grenadine auf 4 Eiswürfel in Collinsglas füllen, langsam mit Ananassaft und Orangensaft auffüllen, sodaß der Drink am Boden rot bleibt und in der Mitte gelb wird, mit Blue Curaçao auffüllen.

Drambu Caipi

Klasse: Rickey
Gelegenheit: Abends
Typ: fruchtig; sauer; süß
Glastyp: Collins- / Becherglas

Zutaten:

- 6 cl Drambuie (schottischer Whiskeylikör)
- 1 geviertelte Limette
- 2 Bl Rohrzucker

Garnitur:

- 1 Trinkhalm

Die Limettenviertel im Glas mit dem Stößel zerdrücken, Zutaten hineingeben und schliesslich zerstoßenes Eis in den Drink unterrühren.

Drambuie Tropical

Cocktailgruppe: Tropical Drinks

Gelegenheit: Abends

Typ: fruchtig

Glastyp: großes Becherglas

Zutaten:

- 4 cl Drambuie (schottischer Whiskeylikör)
- 2 cl Rum weiß
- 8 cl Maracujasaft

Garnitur:

- 1 Trinkhalm

Im großen Becherglas auf 4 – 5 Eiswürfeln verrühren.

Eisbär

Cocktailgruppe: Highballs

Gelegenheit: Abends

Typ: erfrischend

Glastyp: Highballglas

Zutaten:

- 4 cl Wodka
- 2 cl Blue Curaçao
- Tonic Water

Im Highballglas auf Eiswürfeln verrühren, mit Tonic Water auffüllen, Zitronenscheibe dazugeben.

Erotica

Cocktailgruppe: Champagner Cocktails

Gelegenheit: Before-Dinner, Aperitif

Typ: fruchtig

Glastyp: Champagnerglas

Zutaten:

- 2 cl Maracujalikör
- 2 cl Wodka
- 2 cl Ananassaft
- Spritzer Angostura (bitterer Kräuterlikör)
- trockener Champagner oder Sekt

Garnitur:

- 1 Cocktailkirsche

Im Shaker auf 4 Eiswürfeln schütteln, in Champagnerschale abseihen, mit Champagner oder Sekt auffüllen, Cocktailkirsche dazugeben.

Exterminator

Cocktailgruppe: Champagner Cocktails

Typ: trocken

Glastyp: Champagnerglas

Zutaten:

- 3 cl Gin
- 2 cl Cointreau
- 4 cl Grapefruitsaft
- Sekt

Garnitur:

- 1 Cocktailkirsche

Im Shaker auf Eiswürfeln kräftig schütteln, in Champagnerschale abseihen, mit Sekt auffüllen, Cocktailkirsche dazugeben.

Flying Kangaroo

Cocktailgruppe: Coladas

Gelegenheit: After-Dinner

Typ: fruchtig süß

Glastyp: Fancyglas oder gr. Cocktailschale

Zutaten:

- 3 cl Rum weiß
- 3 cl Wodka
- 1 cl Galliano
- 2 cl Sahne
- 2 cl Kokosnusssirup
- 4 cl Orangensaft
- 4 cl Ananassaft
- Eiswürfel für Shaker und Glas (je 4)

Im Shaker auf 4 Eiswürfeln kräftig schütteln, in Fancyglas auf 3-4 Eiswürfel abseihen, Ananas und Cocktailkirsche dazugeben.



Kamikaze

Cocktailgruppe: Tropical Drinks

Gelegenheit: Abends

Typ: aromatisch, feinherb

Glastyp: Cocktailschale

Zutaten:

- 3 - 4 cl Wodka (Gast fragen)
- 1 cl Curaçao Triple Sec
- 1 - 2 cl Limettensirup-Konzentrat (vorher schütteln)
- 1 cl Limetten- oder Zitronensaft

Im Shaker auf 4 Eiswürfeln kräftig schütteln, in vorgekühlte Cocktailschale auf 2 Eiswürfel abseihen.



Mai Tai Aqualounge

Cocktailgruppe: Tropical Drinks

Gelegenheit: After-Dinner

Typ: fruchtig;herb sauer;stark

Glastyp: Fancyglas / Tumbler (mittel)

Zutaten:

- 2 cl Cointreau
- 3 cl weißen Rum
- 3 cl braunen Rum
- 1 cl braunen 73% Jamaika-Rum oder Stroh-Rum fürden vorderen Hyphothalamus Hirn (Alternativ 1 cl mehr vom braunen Rum)
- 2 cl Mandelsirup
- 4 cl Limettensaft

...(umblättern)

Garnitur:

- 1 Trinkhalm
- 1 Limettenscheibe
- 1 Cocktailkirsche

Im Shaker auf 4 Eiswürfeln kräftig schütteln, in Fancyglas auf viel Crushed Ice abseihen, 2 Limettenachteln darüber auspressen und dazugeben.



Margarita

Cocktailgruppe: Aperitifs, Shortdrink

Gelegenheit: Before-Dinner

Typ: herb, aromatisch, halb sauer

Glastyp: Cocktailschale

Zutaten:

- 4 cl Tequila
- 2 cl Cointreau oder Curaçao Triple sec
- 2 cl Limetten- oder Zitronensaft

Garnitur:

- Salzrand
- Limettenscheibe

Glasrand von vorgekühlter Cocktailschale mit Zitronensaft befeuchten und mit Salzstreuer bestreuen. Im Shaker auf 4 Eiswürfeln kräftig schütteln und 1 Eiswürfel abseihen.



Mojito

Cocktailgruppe: Tropical Drinks

Gelegenheit: After-Dinner

Typ: frisch, kräftig

Glastyp: Collins- / Becherglas

Zutaten:

- 1,5 cl Zuckersirup
- 3 Barlöffel Rohrzucker weiß
- frische Minzblätter
- 4 cl Sodawasser
- 6 cl Rum weiß (Havana Club, 3 Jahre)
- Limette

Etwa 6 frische Minzeblätter zusammen mit 2-3 Barlöffeln weissem Rohrzucker und dem Saft von einer Limette (ca. 3-4 cl) in ein Glas geben. Mit Hilfe eines Holzstössels wird die Minze etwas zerdrückt, damit sich das Aroma besser im Drink verteilt. Dann Ice Cubes und Kubanischen Rum dazu, mit Soda auffüllen und kurz verrühren.

Piña Colada (Original)

Cocktailgruppe: Coladas
Gelegenheit: After-Dinner
Typ: cremig, halb süß
Glastyp: Tumbler, groß (s. Bild)

Zutaten:

- 5-6 cl Rum weiß (z.B. Barcadi)
- 3-4 cl Kokosnusssirup
- 3 cl Sahne
- 6 cl Ananassaft oder 6 EL Ananasfruchtstücke natur (etwas zerstoßen)

Garnitur:

- Früchte Spieß
- Trinkhalm

Im Elektromixer auf viel Crushed Ice zubereiten, in großes Becherglas füllen, Ananas dazugeben.



Planter's Punch

Cocktailgruppe: PUNCHES, Longdrink mit Crushed Eis
Gelegenheit: After-Dinner
Typ: halb süß; erfrischend, fruchtig
Glastyp: großes Becherglas

Zutaten:

- 4 - 6 cl Rum braun (Gast fragen)
- 2 cl Zitronen oder Limettensaft
- 1 cl Grenadine
- 10 cl Orangensaft
- Muskatnuss (aus Streuer oder frisch aus der Reibe)

Garnitur:

- 1 Früchtespieß oder Orangenscheibe und Kirsche
- 1 Limonadenlöffel
- 1 Trinkhalm

Im Shaker auf 4 Eiswürfeln kräftig schütteln, in großes Becherglas auf 3-4 Eiswürfeln abseihen, mit Orangenscheibe und Kirsche garnieren, Muskatnuß drüberreiben.



Sex on the Beach

Cocktailgruppe: Tropical Drinks
Gelegenheit: Abends
Typ: fruchtig
Glastyp: Highballglas

Zutaten:

- 4 cl Wodka
- 2 cl Pfirsichlikör (z.B. Peach Tree)
- 2 cl Cranberry Juice
- 4 cl Orangensaft
- 4 cl Ananassaft
- Eiswürfel für Shaker und Glas (je 4)

Garnitur:

- 1 Trinkhalm
- 1 Minzezweig
- 1 Erdbeer

Im Shaker auf 4 Eiswürfeln schütteln, in ein Highballglas mit 3-4 Eiswürfeln abseihen, mit Orangenscheibe und Kirsche dekorieren.



Swimming Pool Aqualounge

Cocktailgruppe: Coladas / Tropical Drinks

Gelegenheit: Abends

Typ: cremig, süß

Glastyp: Fancyglas / Tulpe gross



Zutaten:

- 2 - 3 cl Wodka
- 2 cl Rum weiß
- 1 - 2 cl Blue Curaçao
- 3 - 4 cl Kokosnusssirup
- 2 cl Sahne
- 8 - 10 cl Ananassaft

Garnitur:

- 1 Trinkhalm
- 1/4 Ananasscheibe
- 1 Cocktailkirsche

Im Shaker *ohne* Blue Curaçao auf 4 Eiswürfeln kräftig schütteln, auf viel zerstoßenem Eis abseihen, *dann* Blue Curaçao darübergerben

Tequila Sunrise

Cocktailgruppe: Tropical-Drink

Gelegenheit: After-Dinner

Typ: fruchtig, sauer; herb

Glastyp: großes Becherglas



Zutaten:

- 4-6 cl Tequila (Gast fragen)
- 10 cl Orangensaft
- Spritzer Grenadine
- Limette oder 1cl Limettensaft

Garnitur:

- Trinkhalm
- Limettenscheibe oder Orangenscheibe

Großes Becherglas zur Hälfte mit Crushed Ice füllen, Limettenachtel hineinpressen und dazugeben, Tequila, Grenadine, dann langsam mit Orangensaft auffüllen.

Non-Alcoholic



Brombeershake

Cocktailgruppe: No Alcohol Drinks

Typ: fruchtig

Glastyp: Highballglas

Zutaten:

- 1 Kugel Vanilleeis
- 50 g Brombeeren
- 3 cl Brombeersirup
- 1 cl Zitronensaft
- Milch

Im Elektromixer zubereiten, in Highballglas füllen.

Coconut Kiss (auch gut für Kindergeburtstage ;O)

Cocktailgruppe: No Alcohol Drinks

Typ: cremig, süßlich

Glastyp: Fancyglas

Zutaten:

- 3 cl Kokosnusssirup
- 3 cl Obers
- 10 cl Ananassaft
- 1 cl Grenadine

Im Shaker alle Zutaten (bis auf die Grenadine) auf Eiswürfeln kräftig schütteln, in ein Fancyglas mit Eiswürfeln abseihen, mit Grenadine floaten und mit einem Ananasstück und einer Cocktailkirsche dekorieren.

Glastypen

Collins- bzw. Longdrink-Glas

Longdrinkgläser sind im Prinzip die größten Tumbler. Die Longdrinkgläser sind Bechergläser mit 20-30cl Fassungsvermögen. Dieser Glastyp wird für Collinses oder Longdrinks verwendet, also Drinks mit typischerweise ca. 14 - 24 cl Inhalt. Normalerweise werden diese Drinks mit Garnitur serviert, die nicht zu extravagant sein sollte.

Highball-Glas

Das Highball-Glas ist ein bisschen schlanker als das Collins-Glas. Das liegt an der Zubereitung des Highball, er wird im Glas auf Eis "gebaut".

Tumbler

Tumbler sind kurze Bechergläser mit dickem, stabilen Boden. Tumbler gibt es in 3 Größen. Ein kleiner Tumbler hat ein Volumen von ca. 15cl. Er wird für Sours, kalte Toddis, Frucht- und Gemüsesäfte verwendet. Ein mittelgroßer Tumbler hat ein Volumen von etwa 20cl. Er wird für Fizzes und Egg-Noggs verwendet. Ein großer Tumbler, oder Highballglas, fasst etwa 25cl. Die großen Tumbler werden für Highballs, Limonaden, Coolers und Sours eingesetzt. Das Old-Fashioned-Glas ist der stämmigste Tumbler. Er ist sehr breit und flach. Das Old-fashioned-Glas ist universell einsetzbar für Drinks, die "on the rocks" serviert werden.

Cocktailgläser

Cocktailgläser sind kelchförmige Stielgläser mit einem Fassungsvermögen von 5 bis 10cl. In einem Cocktailglas serviert man klare, gerührte Cocktails, Aperitifs und Digestifs, sowie Cocktails die mit Eis zubereitet worden sind, aber nicht mit Eis serviert werden. Es gibt auch noch Cocktailpokale. Diese sind bauchig, haben einen kurzen Stiel und fassen 30-50cl.

Cobblersgläser

Cobblersgläser gehören auch zur großen Familie der Cocktailgläser. Sie haben eine sehr große Öffnung, was eine reichhaltige Fruchtgarnitur ermöglicht. Sie fassen etwa 5-7cl.

Ballongläser

Ballongläser sind große Schwenker. Sie eignen sich hervorragend für Crustas, exotische Longdrinks und Cocktails mit Crushed Ice.

Fancy-Glas

Dieses Glas macht sich an einer Bar immer besonders gut, weil es für alle großen Drinks benutzt wird, wie zum Beispiel die Carribeans und so weiter. Auch alkoholfreie Drinks können in diesem Glas serviert werden.

Shooter-Glas

Shooter sind kurze Drinks, die man in einem Zug herunterstürzt. Mein Favorit ist der B 52. Natürlich werden auch die puren Schnäpse (Wodka, Gin etc.) darin serviert.

Likör-Glas

Likörgläser sind entweder kleine, tulpenförmige Stielgläser oder kleine Schälengläser. In ihnen werden Obstbrände, Weinbrände, Dessertweine und Obstgeiste gereicht. Frucht-Liköre und andere Liköre sowie Pousse-Cafes werden aus diesem Glas getrunken. Vorsicht ist bei der Zubereitung eines Pousse-Cafes geboten, sie erfordern eine ruhige Hand.

