

Endlich ist es wieder soweit: die „fünfte“ Jahreszeit hat begonnen!



Ob Schneebar oder Fasnachtsbar – offerieren Sie Ihren Gästen die grösste Auswahl an Shot-Cocktails!

Mixen Sie aus 80 verschiedenen MONIN Sirup-Aromen Ihren persönlichen Shot! Je grösser Ihr Angebot, je erfreuter Ihre Gäste, umso mehr Erfolg für Sie!

Unter einem Shot im Sinne „eines Schusses Alkohol“ versteht man einen Cocktail, welcher in einem 2 cl oder 4 cl Glas eiskalt serviert und typischerweise in einem Zug getrunken wird. Meistens werden drei Zutaten gemixt.

Grundrezept für einen „MONIN Shot“

- 1 cl MONIN Sirup nach Ihrer Wahl
- 2 cl Alkohol wie z.B. Vodka, Rum, Gin, Tequila, usw.
- 1 cl Fruchtsaft wie z.B. Limettensaft

Mixen und probieren Sie mit MONIN Mango Spicy Sirup einen Shot mit „Feuer und Pfeffer“!

Vomaspy

- 1 cl MONIN Sirup Mango Spicy
- 2 cl Vodka
- 1 cl Limettensaft oder MONIN Cordial Lime Juice Mixer

Rumaspy

- 1 cl MONIN Sirup Mango Spicy
- 2 cl Rum
- 1 cl Limettensaft oder MONIN Cordial Lime Juice Mixer

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Shotglas seihen.

Für weitere Rezepte mit MONIN Mango Spicy Sirup klicken Sie hier: www.monin.ch/MangoSpicySirup





Tipps vom MONIN Chef de Bar

Der MONIN Chef de Bar Alexandre verwöhnt seine Gäste auch im Winter mit dem intensiven Geschmack von frischen Himbeeren und mixt eine very, very fruity Raspberry Margarita. Machen Sie es ihm nach!

Intensiver und natürlicher Geschmack dank den frischen MONIN Fruchtpürees aus vollreifen Früchten. Gebrauchsfertig mit Zucker und einem sehr hohen Fruchtanteil!

Das Rezept von Alexandre:

Very Fruity Raspberry Margarita

Zutaten

4.5 cl MONIN Fruchtpüree Himbeere

4 cl Tequila

2 cl Limettensaft oder MONIN Cordilal Lime Juice Mixer

Zubereitung

Zutaten mit Eis im Elektromixer schaumig mixen und in ein Margarita Glas giessen.

Für weitere Rezepte mit Fruchtpürees klicken Sie hier www.monin.ch/Fruchtpüree



Beeindrucken Sie Ihre Gäste mit einer anspruchsvollen Rosenblüten-Dekoration!

1. Schneiden Sie eine Orangenschale mit Auf- und Abbewegungen, um Blütenblätter zu kreieren. (Abb. 1)
2. Legen Sie die Schale in kaltes Wasser, um die Haut zu verfestigen. (Abb. 2)
3. Rollen Sie die Schale wie gezeigt auf. (Abb. 3 – 5)
4. Stecken Sie einen Zahnstocher in die Basis der Rosenblüte, um sie am Cocktailglas zu befestigen. (Abb. 6)

Drink in der Abbildung: **Blue Lagoon**

Link zu Rezepten: www.monin.ch/BlueLagoon

Lust auf einen Irish Coffee?

Einen heissen oder kalten Irish Coffee oder Irish Latte Macchiato ohne Alkohol gefällig? Oder haben Sie Lust auf einem Irish Martini? Oder wie wär's mit einem schön wärmenden Irish Mist!

Mit MONIN Irish Coffee Sirup ist alles schnell zubereitet und Ihre Gäste können es geniessen. Nachstehend finden Sie vier Rezepte.

Für weitere Rezepte mit Irish Kaffee klicken Sie hier:

www.monin.ch/IrishKaffee



Irish Cappuccino

Zutaten

3 cl MONIN Sirup Irish Kaffee
1 Espresso
15 cl Milch

Zubereitung

Sirup in ein vorgewärmtes Glas geben. Zuerst die geschäumte Milch und dann den Espresso vorsichtig aufgiessen.

After Five Smoothie

Zutaten

2 cl MONIN Sirup Irish Kaffee
1 cl MONIN Sirup Minze weiss
1 Espresso
6 cl kalte Milch
1 Kugel Vanille-Eis
Schlagrahmtop

Zubereitung

Zutaten mit Eis im Elektromixer schaumig mixen und in ein Tumblerglas giessen. Schlagrahmtop.

Irish Martini

Zutaten

1 cl MONIN Sirup Irish Kaffee
2 cl MONIN Liqueur Curaçao Triple Sec
1 cl MONIN Liqueur Kaffee
3 cl Irish Cream
6 cl Milch
Kokospuder

Zubereitung

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Martiniglas seihen.
Mit Kokospuder bestreuen.

Irish Mist

Zutaten

2.5 cl MONIN Sirup Irish Kaffee
3 cl Whisky (Scotch oder Canadian)
2 Espressos
Schlagrahmtop

Zubereitung

Alle Zutaten zusammen erhitzen und in eine Cappuccino Tasse giessen. Schlagrahmtop.

Finden Sie mehr als 600 weitere Rezepte hier: www.monin.ch

Make it **great** with MONIN !

Hinweis zu dieser E-Mail

Sie erhalten diesen Newsletter, weil Sie sich auf unserer Homepage dafür angemeldet oder uns Ihre E-Mail-Adresse aufgrund von Antwortschreiben mitgeteilt haben. Sie können den Newsletter jederzeit abmelden. Senden Sie uns eine E-Mail mit dem Vermerk 'Newsletter abbestellen' oder melden Sie sich auf unserer Webseite ab.

Newsletter abmelden: www.monin.ch/Newsletter

Frucht-Punkt GmbH
Generalimporteur Schweiz
Importateur agrégé pour la Suisse

Haldenacherstrasse 3
8903 Birmensdorf
Schweiz / Suisse

Tel: +41 (0) 44 737 29 59
Fax +41 (0) 44 737 16 33

info@fruchtpunkt.ch
www.monin.ch