



Cocktail-Rezept

PEAR TOUCH

SCHWIERIGKEIT ————— 

JAHRESZEIT ————— *Herbst / Sommer / Frühling*

VERKOSTUNGSZEIT —————

Einführung

Eine Kreation von 9 berühmte Barmen, geführt von Fernando Castellon, für die „Giffard Creative Cocktail“ session am 26. Juni 2012.

Zutaten

◆ WODKA	40 ML
◆ WILLIAMS BIRNE LIKÖR	10 ML
◆ MENTHE-PASTILLE	10 ML

Cocktailzubereitung

1/5

2/5

3/5

4/5

5/5

Präsentationstipps

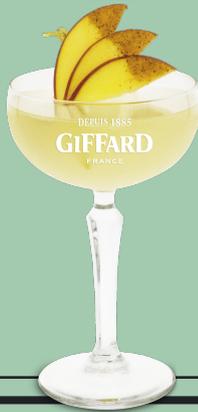
METHODE ————— *im Rührglas*

GLASWAREN ————— *à cocktail*

DEKORATION ————— *feuille de menthe /
tranche de poire*



Auch zu entdecken



Mittel

KINGS & QUINCE

SCHWIERIGKEIT



Hauptzutaten

Williams Birne Likör
Quitten Sirup



Leicht

LA GOGANE ROYALE

SCHWIERIGKEIT



Hauptzutaten

Crème de Cassis d'Anjou - Johannisbeerlikör
Williams Birne Likör



Korsika

LA PERLA

SCHWIERIGKEIT



Hauptzutaten

Manzanilla-Sherry (Sherry)
Williams Birne Likör

