




Cocktail-Rezept

## BELLINI

SCHWIERIGKEIT \_\_\_\_\_ 

JAHRESZEIT \_\_\_\_\_ *Sommer*

VERKOSTUNGSZEIT \_\_\_\_\_

### Einführung

Dieser Cocktail wurde in den späten 1940er Jahren von Giuseppe Cipriani aus der Harry's Bar in Venedig, Italien, kreiert und wegen seiner Farbe nach dem venezianischen Maler (Giovanni Bellini) aus dem 15. Jahrhundert benannt. ABV: niedrig

### Zutaten

- ◆ FRUIT FOR MIX PFIRSICH 50 ML
- ◆ CRÈME DE PÊCHE - PFIRSICHLIKÖR 10 ML
- ◆ PROSECCO

### Cocktailzubereitung

- ◆ 1/3
- ◆ 2/3
- ◆ 3/3

### Präsentationstipps


METHODE \_\_\_\_\_ *durch das Glas*

GLASWAREN \_\_\_\_\_ *flûte*





Auch zu entdecken



*Alkoholfrei*

## CIPRIANI

SCHWIERIGKEIT  
🍸🍸🍸

Hauptzutaten  
Fruit for Mix Pfirsich  
Vanille Sirup




*Alkoholfrei*

## EASTERN SUNSET

SCHWIERIGKEIT  
🍸🍸

Hauptzutaten  
Fruit for Mix Pfirsich  
Mandelmilch



*Alkoholfrei*

## FRUCHTIGER PFIRSICH SCHWARZER EISTEE

SCHWIERIGKEIT

Hauptzutaten  
Schwarzer Tee Konzentrat  
Fruit for Mix Pfirsich

