

Cocktail-Rezept

BONS BAISERS DE SARONNO



SCHWIERIGKEIT 

JAHRESZEIT *Herbst / Winter*

VERKOSTUNGSZEIT

Einführung

Cocktailzubereitung

1/6

2/6

3/6

4/6

5/6

6/6

Zutaten

| | |
|----------------------|----------|
| ◆ GEREIFTER RUM | 45 ML |
| ◆ AMARETTO LIKÖR | 15 ML |
| ◆ ZITRONENSAFT | 25 ML |
| ◆ EIWEIß | 15 ML |
| ◆ AROMATISCHE BITTER | 3 TRAITS |

Präsentationstipps

METHODE *Im Shaker*

GLASWAREN *à cocktail*

DEKORATION *amandes effilées / zeste de citron jaune*



Auch zu entdecken




Mittel

AMARETTO SOUR

SCHWIERIGKEIT
🍸🍸🍸

Hauptzutaten
Amaretto Likör
Zitronensaft




Leicht

CRANBERRY COOLER

SCHWIERIGKEIT
🍸🍸🍸

Hauptzutaten
Amaretto Likör
Cranberrysaft



Korsika

GODFATHER

SCHWIERIGKEIT
🍸

Hauptzutaten
Whisky (schottisch)
Amaretto Likör

