Bottled Cocktails

MANUFACTURER

PREMIUM COCKTAILS FÜR GASTRONOMIE

Bottled Cocktails
MANUFACTURER

BARTENDER IN DER FLASCHE

BOTTLED COCKTAILS MANUFACTURER IST DER BEWEIS DAFÜR, DASS KLASSISCHE COCKTAILS AUCH AUS DER FLASCHE SERVIERT WERDEN KÖNNEN, OHNE QUALITÄT UND IHREN GESCHMACK ZU VERLIEREN. JEDES GETRÄNK IST SERVIERFERTIG UND SO AUSBALANCIERT DASS IHRE MITARBEITER DIE COCKTAILS NUR KURZ SHAKEN MÜSSEN UM DEN COCKTAIL ZU KÜHLEN.

UNSERE KLASSISCHEN COCKTAILS BASIEREN AUF HOCHWERTIGEN SPIRITUOSEN UND LIKÖREN WIE Z.B. PLANTATION RUM, CITADELLE GIN UND FAIR DRINKS CAFE
LIQUOUR. WIR FÜGEN KEINE AROMASTOFFEN EIN. DIE COCKTAIL REZEPTE SIND IDENTISCH ZU DEN REZEPTEN AUS DEN HOCHWERTIGEN
COCKTAIL BARS UND DESWEGEN IHRE GÄSTE WERDEN IMMER ZUFRIEDEN SEIN MIT QUALITÄT UND SERVICE GE-SCHWINDIGKEIT.

Bottled Cocktails
MANUFACTURER

NEGRONI

GRÖSSE:
1000 ml (10 Cocktails)

ZUTATEN:
Gin, Red Vermouth, Martini Bitter, Wasser

ZUBEREITUNG:
Bei kalter Lagerung 100 ml direkt in ein Glas gießen und servieren.
Bei Raumtemperatur 5 Sekunden lang mit Eis rühren und in ein Glas gießen

GLAS & DEKO:
Tumbler Glas
Eiswürfeln
Orangen Schale

Bottled Cocktails
MANUFACTURER

ESPRESSO MARTINI

GRÖSSE:
1000 ml (10 Cocktails)

ZUTATEN:
Vodka, Coffee Liquor,
Cold Brew Coffee,
French Vanilla Syrup

ZUBEREITUNG:
100 ml schütteln und in ein
Glas gießen

GLAS & DEKO:
Martini Glas
Ohne Eis
3 Kaffeebohnen

Bottled Cocktails
MANUFACTURER

MAI TAI

GRÖSSE:
1000 ml (10 Cocktails)

ZUTATEN:
Dark Rum Blend, Triple Sec, Lime
Orgeat Syrup, Wasser

ZUBEREITUNG:
100 ml schütteln und in ein
Glas gießen

GLAS & DEKO:
Tumbler oder Tiki Glas
Eiswürfeln
Minze & Limette

Bottled Cocktails
MANUFACTURER

PASSION FRUIT MARTINI

GRÖSSE:
1000 ml (10 Cocktails)

ZUTATEN:
Vodka, Kumquat Liquor, Lime
Passion Fruit Syrup, Vanilla Syrup

ZUBEREITUNG:
100 ml schütteln und in ein Glas gießen

GLAS & DEKO:
Coupette oder Martini Glas
Ohne Eis
Passionsfrucht und/oder Limette

Optional mit 30 ml Prosecco

Bottled Cocktails
MANUFACTURER

COSMOPOLITAN

GRÖSSE:
1000 ml (10 Cocktails)

ZUTATEN:
Gin, Kumquat Liquor, Lime
Raspberry Syrup

ZUBEREITUNG:
100 ml schütteln und in ein Glas gießen

GLAS & DEKO:
Coupette oder Martini Glas
Ohne Eis
Limetten oder Orangen Schale

Bottled Cocktails
MANUFACTURER

GIN SMASH

GRÖSSE:
1000 ml (10 Cocktails)

ZUTATEN:
Gin, Lime, Rich Simple Syrup

COCKTAILS:
GIN BASIL SMASH
GIN GIMLET
SOUTHSIDE
BRAMBLE COCKTAIL

Bottled Cocktails
MANUFACTURER

GIN SMASH

GIN BASIL SMASH
100 ml mit 6-8 Basilikum Blättern schütteln Abseihen in ein Tumbler Glas Mit Eiswürfeln auffüllen und mit Basilikum oder Limette garnieren.

GIN GIMLET
100 ml schütteln
In ein Martini oder Coupette Glas abseihen Pur mit Gurke servieren.

SOUTHSIDE
100 ml mit 6-8 Blättern frischer Minze schütteln In ein Martini-Glas abseihen Mit einem Minzblatt garniert servieren Limetten oder Orangen Schale.

BRAMBLE
80 ml schütteln
in ein Tumbler-Glas abseihen.
Crushed ice.
15 ml Crème de Mure aufgießen.
Mit Brombeere und Limette garnieren.

Bottled Cocktails
Negroni
Bottled Cocktails
Espresso Martini
Bottled Cocktails
Mai Tai
ORIGINAL

Bottled Cocktails
Passion fruit Martini
Bottled Cocktails
Cosmopolitan
1934
Bottled Cocktails
Gin Smash

Bottled Cocktails Manufacturer
Rabin Straße 1, DE-53111 Bonn
+49 176 70946060
e.kunze@bottled-cocktails.com
www.bottled-cocktails.com