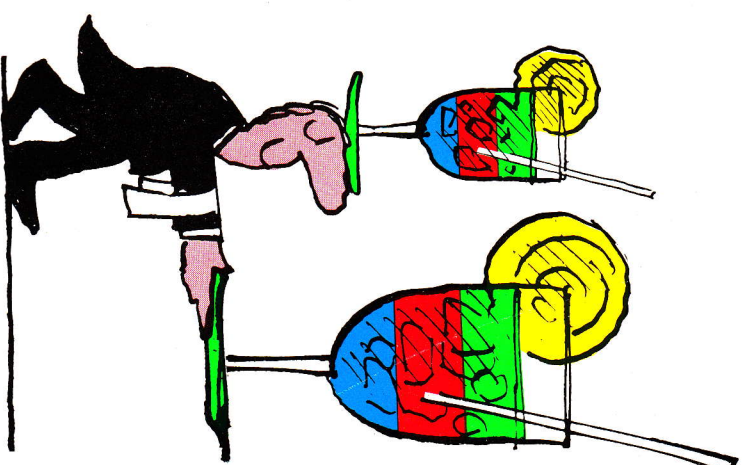


MIX TRIX



Dino Arici

BOLS  **CYNAR** AG

Weinbergstrasse 29, 8006 Zürich

BOLS - EIN GROSSER NAME FÜR LIKÖRE

Lucas Bols gründete 1575 die Firma in Amsterdam. Er fabri-
zierte erstklassige Liköre mit auserwählten Grundstoffen,
denn er war schon damals ein Fachmann mit umfangreichen
Kenntnissen. Heute wie vor 300 Jahren werden die BOLS-
Liköre verfeinert und einer strengen Qualitätskontrolle
unterzogen.

DIE NEUEN VON BOLS: Der Trend, leicht zu trinken, hat die
Longdrinks wiederum sehr populär gemacht, denn Longdrinks
mit BOLS bieten viel Geschmack bei wenig Alkoholgehalt.
Lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf und mixen Sie mit
BOLS. Die vier neuen BOLS-Liköre Blue Curaçao, Grüne
Banane, Kibow! und Melon sind ein besonderer Hit !

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Mixen !

BOLS - UN NOM DE GRANDE RENOMMÉE POUR LES LIQUEURS

Lucas Bols a fondé son entreprise à Amsterdam en 1575.

A l'époque très jeune spécialiste aux vastes connais-
sances, il produisait déjà des liqueurs de première qualité
avec des ingrédients qu'il choisissait avec soin.

Aujourd'hui comme alors, toutes les liqueurs de la maison
BOLS sont affinées et soumises à de sévères contrôles de
qualité.

LES DERNIÈRES NOUVEAUTÉS DE LA MAISON BOLS: La mode de
boire "léger" a de nouveau rendu populaire les long
drinks. Confectionnés avec des liqueurs BOLS, ils sont
très savoureux et contiennent peu d'alcool.

Laissez courir votre imagination et créez vous-même de
nouveaux drinks avec BOLS. Les quatre dernières nouvea-
tés de la maison BOLS sont uniques: le Curaçao Bleu,
la Banane Verte, le Kibow! et le Melon !

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir !

BOLS - UN NOME FAMOSO PER I LIQUORI

Lucas Bols fondò la ditta ad Amsterdam nel 1575.

Giované specialista dalle estese conoscenze produceva già
liquori di prima qualità con ingredienti scelti con cura.
Oggi come allora, tutti i liquori della BOLS sono raffina-
ti e sottoposti a severi controlli di qualità.

I RECENTISSIMI DELLA BOLS: La moda del bere "leggero" ha
di nuovo reso popolari i long drink. Fatti con i liquori
BOLS essi sono molto gustosi e contengono poco alcool.

Date libero corso alla vostra fantasia e create nuovi
drinks con BOLS. In particolare i quattro nuovi prodotti
della BOLS sono impareggiabili: il Curaçao Bleu,
la Banana Verde, il Kibow! e il Melon !

Vi auguriamo molto piacere !

BAGPIPER'S MELODY

Im Shaker
Eis
3 cl CREME DE MENTHE VERTE BOLS
3 cl Whisky Ballantine's
In kleinem Tumbler "on the rocks"
servieren.

CARUSO

Im Shaker
Eis
2 cl CREME DE MENTHE VERTE BOLS
2 cl Silver Top Dry Gin BOLS
2 cl trockener Vermouth
In Cocktailglas absieben.

PEPPERMINT MILK

Im Mixer
Eis
4 cl CREME DE MENTHE VERTE BOLS
1,5 dl Milch
1 cl Zitronensirup
Im Longdrink- oder Ballonglas
"on the rocks" servieren.
Trinkhalm.

ROCKY GIBRALTAR

Im Mixer
2 cl CREME DE MENTHE VERTE BOLS
8 cl Champagne
2-3 Gurkenstücke
Langsam während 10 Sekunden mi-
xen. Im Longdrinkglas über viel
Eis geben. Mit Champagne auffül-
len und mit einer Gurkenscheibe
garnieren.

JADE LADY

Im Mixer
Eis
1 cl CREME DE MENTHE VERTE BOLS
2 cl Silver Top Dry Gin BOLS
2 cl heller Rum
1 cl Zuckersirup
1 Schuss Zitronensaft
Langsam während 10 Sekunden mi-
xen. In einem Sektglas über Eis
servieren.

SONJA COCKTAIL

Im Shaker
Eis
3 cl CREME DE MENTHE VERTE BOLS
3 cl Vodka Rogoschin BOLS
Im Cocktailglas servieren.

GREEN FIZZ

Im Shaker
Eis
1 cl CREME DE MENTHE VERTE BOLS
4 cl Silver Top Dry Gin BOLS
4 cl Zitronensaft
1 cl Zuckersirup
1 Eiweiss
Im Tumbler oder Ballonglas absie-
ben und mit Sodawasser auffüllen.
Trinkhalm.

AQUA MARINA

Im Shaker
2,5 cl CREME DE MENTHE VERTE BOLS
5 cl Vodka Rogoschin BOLS
2,5 cl Zitronensaft
Kräftig schütteln, in ein gros-
ses Glas seihen und vorsichtig
mit Schaumwein aufspritzen.

GREYNA GREEN

Im Mixer
1 Esslöffel Crash-Eis
2 cl CREME DE MENTHE VERTE BOLS
4 cl heller Rum
4 cl Ananassaft
2 cl Kokosnuss-Crème
Langsam während 10 Sekunden mixen.
In einem Cocktailglas servieren.

NINETY PARK LANE

Im Mixer
Eis
2 cl Vodka Rogoschin BOLS
4 cl Orangensaft
1 Eiweiss
Langsam während 15 Sekunden mi-
xen. Ueber Crash-Eis in ein Cock-
tailglas geben.
1 cl CREME DE MENTHE VERTE BOLS
darübergiesen.

MERRY HUSBAND

Im geeisten Champagnerglas
2 cl BLUE CURAÇAO BOLS
2 cl Genever BOLS
Mit Champagne auffüllen und mit
einer Orangenscheibe garnieren.

BLUE ROCKS

Im Tumbler
Eis
BLUE CURAÇAO BOLS
darübergiesen.

RASPUTINS REVENGE

Im Tumbler
Eis
2 cl BLUE CURAÇAO BOLS
2 cl Vodka Rogoschin BOLS

TROSA

Im Shaker
2 cl BLUE CURAÇAO BOLS
2 cl Whisky Ballantine's
4 cl Orangensaft
In Cocktailglas absieben und mit
einer Cocktailkirsche garnieren.

BRASILIAN BEAUTY

Im Shaker
2 cl BLUE CURAÇAO BOLS
2 cl Pina Colada
2 cl Ananassaft
In Cocktailglas absieben und mit
Ananasstückchen garnieren.

BLUE CREAM

Im Shaker
4 cl BLUE CURAÇAO BOLS
4 cl Rahm
In Cocktailglas absieben.

ACAPULCO

Im Shaker
Eis
2 cl BLUE CURAÇAO BOLS
2 cl Silver Top Dry Gin BOLS
3 cl Orangensaft
1 guter Schuss Grenadinesirup
Im Cocktailglas servieren.

ISAR-MASS

Im Bierglas
1 Schuss BLUE CURAÇAO BOLS
Auffüllen mit Bier.

ADRIA BLAU

Im Shaker
Eis
2 cl BLUE CURAÇAO BOLS
3 cl Vodka Rogoschin BOLS
2 cl Zitronensaft
Im Cocktailglas servieren.

TROPICAL DREAM

Im Shaker
2 cl BLUE CURAÇAO BOLS
2 cl weisser Rum
1 Schuss Angostura
In Cocktailglas absieben und mit
einer Orangenscheibe garnieren.

BLUE LADY

Im Shaker
Eis
2 cl BLUE CURAÇAO BOLS
2 cl Silver Top Dry Gin BOLS
2 cl Zitronensaft
In Cocktailglas absieben und mit
einer Kirsche garnieren.

BLUE HAWAIIAN

Im Mixer
1 Handvoll Crash-Eis
1 cl BLUE CURAÇAO BOLS
3 cl weisser Rum
1 cl Kokosnuss-Crème
4 cl Ananassaft
Mischen Sie alles schnell während
7 Sekunden. In einen Tumbler ge-
ben und mit einer Scheibe Ananas
und einer Cocktailkirsche gar-
nieren. Trinkhalm.

CELESTE

Im Weinkelch
1 Kugel Vanilleglace
2 cl BLUE CURAÇAO BOLS und
3 Esslöffel Joghurt
mischen und über das Glace geben.

CREME DE MENTHE VERTE BOLS

CREME DE MENTHE VERTE BOLS gehört zu der Kategorie der Pflanzen-Liköre. Dieser Likör ist leicht verdaulich und aromatisch mit viel Geschmack. Er wird aus zarten Pfefferminzblättern destilliert, einer Pflanze aus Südfrankreich und England. Die Minzenblätter werden sehr sorgfältig erlesen, dann wird daraus ein Extrakt und schliesslich ein Destillat gewonnen.

CREME DE MENTHE VERTE BOLS erfreut sich auf der ganzen Welt und insbesondere in Amerika dank seines reinen und frischen Geschmacks einer grossen Popularität.

GREEN HAT

Im Longdrinkglas
Eis
2 cl CREME DE MENTHE VERTE BOLS
2 cl Silver Top Dry Gin BOLS
Auffüllen mit Sodawasser.

STICKY GREEN

Im Cocktailglas
viel Crash-Eis
4 cl CREME DE MENTHE VERTE BOLS
darübergiessen und mit einem kurzen Trinkhalm servieren.

GREEN DRAGON

Im Mixglas
Eis
2 cl CREME DE MENTHE VERTE BOLS
4 cl Vodka Rogoschin BOLS
In kleinem Tumbler "on the rocks" servieren.

ENVY

8 cl Kaffee-Likör Tia Maria
mit
2 cl Rahm schlagen
In ein Cocktailglas geben,
2 cl CREME DE MENTHE VERTE BOLS
sorgfältig über einen Teelöffel-
rücken hineingeben.

BOLS PEPPERMINT

Im Longdrinkglas
viel Eis
CREME DE MENTHE VERTE BOLS
nach Belieben
Mit Mineralwasser auffüllen.

SEA SERPENT

Im geeisten Sektglas
2 cl CREME DE MENTHE VERTE BOLS
Auffüllen mit Champagne und ei-
ne ca. 15 cm-lange Gurkenhaut-
schlange hineingeben.

TIA MINT

Im Mixglas
Eis
3 cl CREME DE MENTHE VERTE BOLS
3 cl Kaffee-Likör Tia Maria
Im Tumbler "on the rocks" ser-
vieren.

GREEN ROCKY

Im Mixglas
3 cl CREME DE MENTHE VERTE BOLS
6 cl Apfelsaft
Gut mischen und in ein zu 3/4
mit Crash-Eis gefülltes Cocktail-
glas geben. Mit Pfefferminzblät-
ter und Zitronenschalenschlange
garnieren.

BLUE CURAÇAO BOLS

Die Erfindung des CURAÇAO geht ins 17. Jahrhundert zurück, als holländische Kaufleute Orangen und Orangenschalen von den Antillen zurückbrachten. Orangenkulturen wurden auf der Insel Curaçao schon seit Jahrhunderten angebaut. Alle CURAÇAO-Liköre, zum grössten Teil von BOLS hergestellt, sind auf der ganzen Welt als typisch holländische Liköre bekannt.

Der CURAÇAO ist ein Destillat aus getrockneten Schalen von kleinen Bitter-Orangen sowie aus einem kleinen Teil süsser Orangenschalen aus Valencia. Dank seiner feinen Qualität und der modisch blauen Farbe ist der BLUE CURAÇAO BOLS ein-
ner der beliebtesten Liköre zum Mixen.

GRÜNE WITWE

Im Longdrinkglas
Eis
4 cl BLUE CURAÇAO BOLS
Mit Orangensaft auffüllen und
mit einer Orangenscheibe gar-
nieren.

MEDITERRANEE

Im Longdrinkglas
Eis
2 cl BLUE CURAÇAO BOLS
2 cl Silver Top Dry Gin BOLS
Auffüllen mit Lémonsoda.

BLUE LAGOON

Im Longdrinkglas
viel Eis
3 cl BLUE CURAÇAO BOLS
3 cl Vodka Rogoschin BOLS
3 cl Zitronensaft
Mit Quinine Water auffüllen und
mit einer Kirsche und Zitronen-
scheibe garnieren.

BLUE BARCELONE

Im geeisten Sektglas
Eis
2 cl BLUE CURAÇAO BOLS
Zitronensaft
Gut mischen und mit Schaumwein
auffüllen. Mit einer Zitronen-
scheibe garnieren.

CURAÇAO LONGDRINK

Im Longdrinkglas
Eis
2 cl BLUE CURAÇAO BOLS
Auffüllen mit Quinine Water und
mit einer Zitronenscheibe gar-
nieren.

BLUE MILK REGGAE

Im Longdrinkglas
2 cl BLUE CURAÇAO BOLS
Mit Milch auffüllen, Eiswürfel
dazugeben. Als Verfeinerung eine
Prise Muskat.

BLUE CHAMPAGNE

Im geeisten Champagnerglas
2 cl BLUE CURAÇAO BOLS
1 cl Vodka Rogoschin BOLS
Auffüllen mit Champagne und mit
einer Kirsche garnieren.

BLUE ANGEL

Im geeisten Sektglas
2 cl BLUE CURAÇAO BOLS
Mit Schaumwein auffüllen.

VIN BLEU

Im Weinglas
2 cl BLUE CURAÇAO BOLS
Auffüllen mit Weisswein (sec).

COCO COLADA

Im Mixer

4 cl CREME DE CACAO BRUNE BOLS
4 cl dunkler Rum
8 cl Ananassaft
2 cl Kokosnuss-Crème
2 Esslöffel Crash-Eis
Langsam während 10 Sekunden mixen. In einem breiten Glas servieren und mit Kokos-Flocken garnieren. Trinkhalm.

FROZEN ALEXANDER

Im Mixer

3 cl CREME DE CACAO BRUNE BOLS
3 cl Cognac/Courvoisier VSOP
1 Esslöffel Vanilleglace
Langsam mixen bis es geschmeidig ist. Im Cocktailglas mit Schoko-Streusel dekoriert servieren.

BAVAROIS AU CHOCOLAT

Zutaten für 4 Personen: 2,5 dl Milch, 2 Eier, 30 g Kakao-Pulver, 60 g Zucker, 5 Blatt weisse Gelatine, 1,25 dl Rahm, 3 Esslöffel CREME DE CACAO BRUNE BOLS

Mischen Sie das Eigelb mit dem Zucker, Kakao-Pulver und ein wenig Milch bis Sie eine gut gebundene Masse erhalten. Fügen Sie den Rest der warmen Milch bei und erhitzen sie unter ständigem Rühren auf kleinem Feuer (nicht kochen lassen). Nehmen Sie die Pfanne von der Herdplatte und lassen Sie die Gelatine darin auf. Wenn die Masse etwas abgekühlt ist, geben Sie die CREME DE CACAO BRUNE BOLS dazu. Schlagen Sie das Eiweiss und den Rahm. Mischen Sie die beiden vorsichtig und mengen Sie die in zwischen gut abgekühlte Schokoladen-Sauce bei. Die Masse in eine mit Wasser ausgespülte Puddingform giessen. "Hart" werden lassen, anschliessend aus der Form nehmen und mit Schlagrahm und Pistazien-Stückchen garnieren.

GEFÜLLTE GRAPEFRUITS

Zutaten für 2 Personen: 1 Grapefruit, 1 Banane, 1 Orange, Erdbeeren, Rahm, Zucker, CREME DE CACAO BRUNE BOLS

Schneiden Sie die Grapefruit in 2 Hälften. Nehmen Sie das Fruchtfleisch heraus und entfernen Sie die Häutchen. Das Fruchtfleisch mit den Bananenscheiben, Orangen-Stückchen und Erdbeeren mischen. Die Grapefruit-Hälften mit diesem Fruchtsalat füllen und ein bisschen CREME DE CACAO BRUNE BOLS daraufgeben. Mit Schlagrahm verzieren.

LÖFFELBISCUITS-KUCHEN

Zutaten: 250 g Löffelbiscuits, 250 g Butter, Zucker, Kaffee, Schoko-Streusel, CREME DE CACAO BRUNE BOLS

Tränken Sie die Löffelbiscuits während 5 Minuten in einem Gemisch von CREME DE CACAO BRUNE BOLS und ein bisschen starkem Kaffee. Rühren Sie die Butter und den Zucker bis eine geschmeidige Crème entsteht und fügen Sie ein wenig Kaffee bei, so dass Sie eine Mokka-Crème erhalten. Machen sie Ihren Kuchen mit 3 Lagen Biscuits. Jede Lage wird mit der Mokka-Crème bestrichen, bei der letzten soll auch der Rand bedeckt sein. Streuen Sie Schoko-Streusel darüber. Vor dem Schneiden kaltstellen.

BANANES CLITANDRE

Zutaten für 4 Personen: 4 Bananen, Mehl, Puderzucker, ca. 100 g zer-splitterte Mandeln, CURAÇAO TRIPLE SEC BOLS

Schneiden Sie die Bananen der Länge nach, wenden Sie sie in ein wenig Mehl und braten Sie sie in Butter. CURAÇAO TRIPLE SEC BOLS darübergeben, Puderzucker und die Mandeln darüberstreuen.

ANANAS MIT HIMBEERSAUCE

Zutaten für 4 Personen: 1 Ananas, 250 g frische oder gefrorene Himbeeren, den Saft einer Orange, 50 g Puderzucker, 0,5 dl Rotwein, 2 Esslöffel CURAÇAO TRIPLE SEC BOLS

Die Ananas vierteln, schälen und in Schnitze schneiden. Verteilen Sie sie in Coupegläser.

Die Himbeeren und den Puderzucker mischen und durch ein Sieb passieren (oder im Mixer pürieren), Orangensaft beifügen und mit Rotwein sowie CURAÇAO TRIPLE SEC BOLS abschmecken. Verteilen Sie die Sauce über die Ananas und lassen Sie das Ganze im Kühlschrank ziehen.

BAVAROIS A L'ORANGE

Zutaten: 2,5 dl Rahm, 1,5 dl Fruchtsaft (frische Orangen und eine halbe Zitrone), 3 Esslöffel CURAÇAO TRIPLE SEC BOLS, 100 g Zucker, 2 Eiweiss, 2-3 Blatt Gelatine, Schlagrahm und abgeriebene Orangenschale zum Garnieren

Den Fruchtsaft durch ein Sieb passieren und in einer Pfanne erhitzen. Fügen Sie den Zucker bei und lösen Sie ihn auf. Die Gelatine 10 Minuten in viel kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und unter Rühren im heissen Fruchtsaft auflösen. Giessen Sie die Crème in eine Form und geben Sie CURAÇAO TRIPLE SEC BOLS dazu. Crème ca. 1 Stunde kühl stellen. Eiweiss und Rahm steif schlagen, unter die angesulzte Crème ziehen und nochmals 2-3 Stunden kühl stellen. Stürzen Sie die Form und garnieren Sie das Ganze mit Schlagrahm und abgeriebener Orangenschale.

SOUFFLE MIT CURAÇAO TRIPLE SEC BOLS

Zutaten für 4 Personen: 100 g Zucker, 60 g Mehl, 3 Eigelb, 8 Eiweiss, 2,5 dl Milch, 4-6 Esslöffel CURAÇAO TRIPLE SEC BOLS

Mischen Sie den Zucker mit dem Eigelb und geben Sie unter ständigem Rühren das Mehl und dann mit Vorsicht die Milch dazu. Auf kleinem Feuer kochen und kräftig schlagen bis die sahnige Masse dick wird. Geben Sie den CURAÇAO TRIPLE SEC BOLS und das zu Schnee geschlagene Eiweiss hinzu. Streichen Sie eine Soufflé-Form mit Butter aus und bestreuen sie mit feinem Zucker. Form zu drei Vierteln auffüllen und 30-35 Minuten im mässig heissen Backofen backen bis das Soufflé goldbraun ist.

CREME DE CACAO BRUNE BOLS

Seit vielen Jahren wird CREME DE CACAO BRUNE BOLS aus den feinsten gerösteten Kakaobohnen hergestellt, welche in Westafrika und Südamerika gepflückt werden. Vanille von der "Ile de la Réunion" wird ebenfalls beigefügt. Die CREME DE CACAO BRUNE BOLS ist süß und unvergleichlich samtartig, ausserdem besitzt sie ein natürliches Aroma.

MAHOGANY

Im Longdrinkglas

Eis
4 cl CREME DE CACAO BRUNE BOLS
Mit Cola auffüllen.

FIFTH AVENUE

In gradem Likörglas

3 cl CREME DE CACAO BRUNE BOLS
3 cl Apricot Brandy BOLS
3 cl Rahm

Geben Sie die Zutaten der Reihe nach vorsichtig ins Glas, so dass drei Schichten entstehen.

BLUE TAILFLY

Im Shaker

2 cl CREME DE CACAO BRUNE BOLS
2 cl Blue Curaçao BOLS
2 cl Rum

In Cocktailglas absieben.

BARBARY COAST COCKTAIL

Im Shaker

Eis
3 cl CREME DE CACAO BRUNE BOLS
2 cl Whisky Ballantine's
2 cl Silver Top Dry Gin BOLS
In kleinem Tumbler
"on the rocks" servieren.

BUTTERFLY FLIP

Im Shaker

2 cl CREME DE CACAO BRUNE BOLS
2 cl Brandy Veterano Osborne
1 cl Rahm
1 Eigelb
1 Barlöffel Zucker oder
1 cl Zuckersirup
In Cocktailglas absieben.

ALEXANDRA

Im Shaker

3 cl CREME DE CACAO BRUNE BOLS
3 cl Silver Top Dry Gin BOLS
3 cl Rahm
In Cocktailglas absieben.

ALEXANDER

Im Shaker

Eis
2 cl CREME DE CACAO BRUNE BOLS
2 cl Cognac Courvoisier VSOP
2 cl Rahm
In Cocktailglas absieben.

CACAO MILK

Im Shaker

Eis
4 cl CREME DE CACAO BRUNE BOLS
1,5 dl Milch
Im Longdrinkglas "on the rocks" servieren. Strohalm.

FROZEN STEPPES

Im Mixer

2 cl CREME DE CACAO BRUNE BOLS
4 cl Vodka Rogoschin BOLS
1 Esslöffel Vanilleglace
Langsam während 7 Sekunden mixen.
Im Cocktailglas servieren.

PETIT FOUR

Im Mixer

4 cl CREME DE CACAO BRUNE BOLS
2 cl Crème de Bananes BOLS
2 cl Pfirsich-Nektar
1 Esslöffel Schokoladenglace
Langsam während 10 Sekunden mixen. Im Cocktailglas mit Schokostreusel garniert servieren.

CURAÇAO TRIPLE SEC BOLS

Wie die anderen Curaçao-Liköre wird der CURAÇAO TRIPLE SEC BOLS aus bitteren Orangenschalen hergestellt, denen man ein gutes Mass süsse Orangenschalen aus Valencia beifügt. Trotz seines exotisch klingenden Namens ist der CURAÇAO TRIPLE SEC BOLS ein Likör niederländischen Ursprungs.

PALMA

Im Longdrinkglas

Eis
1 cl CURAÇAO TRIPLE SEC BOLS
2 cl Whisky Ballantine's
1 cl Zitronensirup
Mit Ginger Ale auffüllen und mit einer Orangenscheibe garnieren.

GRAZIELLA

Im Longdrinkglas

Eis
1 cl CURAÇAO TRIPLE SEC BOLS
2 cl Whisky Ballantine's
1 cl Oragnac BOLS
1 Spritzer Maraschino
Auffüllen mit Orangensaft.

LEO'S SPECIAL

Im geeisten Champagnerglas

2 cl CURAÇAO TRIPLE SEC BOLS
2 cl Brandy Veterano Osborne
1 cl Orangensaft
1 cl Grapefruitsaft
Mit Champagne auffüllen und mit einer Kirsche garnieren.

VODKA SIDE CAR COCKTAIL

Im Shaker

Eis
2 cl CURAÇAO TRIPLE SEC BOLS
2 cl Vodka Rogoschin BOLS
2 cl Zitronensaft
Im Cocktailglas servieren.

ATLANTIC

Im Shaker

Eis
4 cl CURAÇAO TRIPLE SEC BOLS
10 cl Pfirsichsaft
In ein Longdrinkglas giessen und mit Spumante auffüllen.

BIONDA

Im Longdrinkglas

Eis
2 cl CURAÇAO TRIPLE SEC BOLS
1 cl Maraschino
5 cl Orangensaft
Auffüllen mit Orangenlimonade und mit einer Orangenscheibe garnieren.

LARA

Im Mixglas

1 cl CURAÇAO TRIPLE SEC BOLS
4 cl Vodka Rogoschin BOLS
2 Barlöffel Zucker oder
2 cl Zuckersirup
4 cl Zitronensaft
In Tumbler geben, mit Ginger Ale auffüllen und mit Kirschen und einer Orangenscheibe garnieren.

WHITE LADY

Im Shaker

2 cl CURAÇAO TRIPLE SEC BOLS
3 cl Silver Top Dry Gin BOLS
1 cl Zitronensaft
Im Cocktailglas servieren.

MARGARITA

Im Shaker

1 cl CURAÇAO TRIPLE SEC BOLS
4 cl Tequila
1 cl Limonensaft
In Cocktailglas absieben.

JUMBO JET

Im Shaker

Eis
2 cl CURAÇAO TRIPLE SEC BOLS
2 cl Silver Top Dry Gin BOLS
1 dl Orangensaft
In ein Tumblerglas geben und mit Quinine Water auffüllen.

SABAYON AU MOKA

Zutaten für 4 Personen: 4 Eier, 6 Esslöffel Glasurzucker, 6 Esslöffel TIA MARIA, 2 dl lauwärmer, starker Kaffee

Mischen Sie alle Zutaten in einer tiefen Schüssel oder einem Topf. Im Wasserbad in einer grossen Pfanne unter ständigem Rühren erhitzen. Genau vor Erreichen des Siedepunktes mit dem Erhitzen aufhören. Rühren Sie weiter, so dass die Masse sehr schaumig und dickflüssig wird. In 4 Gläser geben und sofort servieren.

TIRAMI SU

Zutaten für 4 Personen: 100 g Löffelbiscuits, 1,5 dl starker Kaffee, 2 Esslöffel TIA MARIA, 2 Esslöffel Zucker

Crème: 4 Eigelb, 100 g Zucker, 300 g Mascarpone "nature", 1 Esslöffel Schokoladepulver

Zucker im Kaffee auflösen und erkalten lassen. Likör zufügen. Schlagen Sie das Eigelb mit Zucker zu einer dickflüssigen (sämigen), weisslichen Crème. Mascarpone zufügen und gut mischen. Tränken Sie die Löffelbiscuits im Kaffee und füllen Sie sie lagenweise mit der Crème in eine schöne Schüssel. Mit der Crème abschliessen. Im Kühlschrank 4-6 Stunden ziehen lassen und vor dem Servieren mit Schokoladepulver bestreuen.

Varianten:

- die getränkten Löffelbiscuits in Portionenschalen verteilen und mit Marsala-Zabaione begiessen
- Mascarpone kann durch Rahmquark ersetzt werden
- für die Crème anstelle des Mascarpone eine italienische Vanillecrème zubereiten: 4 Eigelb mit 4 Esslöffel Zucker und 1 Teelöffel Vanillezucker im Wasserbad schaumig schlagen, 8 halbe Eierschalen voll warmer Milch zufügen, weiterschlagen bis eine schaumige Crème entsteht

SOUFFLE AU CHOCOLAT TIA MARIA

Zutaten für 6 Personen: 3 Esslöffel Butter, 3 Esslöffel Mehl, 1 Tasse Milch, 50 g Zucker, 1 Kaffeelöffel Vanille, 1/4 Kaffeelöffel Salz, 200 g geschmolzene Bitterschokolade, 6 cl TIA MARIA, 4 Eigelb, 5 Eiweiss

Reiben Sie eine 2-Liter-Auflaufform mit Butter ein und bestreuen Sie sie mit Zucker bis alles bedeckt ist. Schmelzen Sie Butter in einer Pfanne. Fügen Sie Mehl hinzu sowie unter ständigem Rühren auch die Milch. Anschliessend den Zucker, das Salz, die Schokolade und die Vanille dazugeben und das Ganze bei kleinem Feuer zum Kochen bringen bis die Crème dick und glatt ist. Vom Feuer nehmen und TIA MARIA dazugeben. Schlagen Sie das Eigelb leicht und fügen Sie es der Masse bei. Das Eiweiss zu Schnee schlagen und darunterziehen. In die Auflaufform giessen und das Ganze in ein Wasserbad mit warmem, nicht kochendem Wasser stellen. Im Backofen bei 200° C während 15 Minuten backen. Die Hitze auf 190° C reduzieren und nochmals 20-25 Minuten backen, dann eine Nadelprobe machen. Sofort mit Schlagrahm und Zucker servieren.

KALBSSCHNITZEL MIT CURAÇAO TRIPLE SEC BOLS

Zutaten für 4 Personen: 4 Kalbsschnitzel à ca. 100 g, 1 Zitrone, 70 g Butter, 1,5 dl Bouillon (evtl. Knochen-suppe), 1 Esslöffel Mehl, Salz und frisch gemahlener Pfeffer nach Geschmack, ein wenig Salatöl, 1 Esslöffel CURAÇAO TRIPLE SEC BOLS, 1 Esslöffel Cognac Courvoisier VSOP

Braten Sie die Schnitzel mit dem Öl und der Butter in einer Bratpfanne. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und das Fleisch schön braun werden lassen. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und in die Wärme stellen. Das Mehl unter Rühren dem Saft beifügen. Geben Sie den CURAÇAO TRIPLE SEC BOLS und den Cognac der lauwarmen Bouillon bei und vermischen Sie sie langsam mit dem Saft, so dass eine gut gebundene, goldbraune Sauce entsteht. Die Schnitzel auf einen Teller legen und die Sauce darübergiessen. Jedes Stück Fleisch wird mit einer Zitronenscheibe garniert.

GEDÄMPFTE ZWIEBELN A LA MARIETTE

Zutaten für 4 Personen: 8 Zwiebeln von mittlerer Grösse, 90 g Butter, Salz nach Geschmack, 2 Esslöffel CURAÇAO TRIPLE SEC BOLS

Ohne Zweifel werden Sie sich sagen: "Zwiebeln mit Likör, welch komisches Gemisch!" - Versuchen Sie es zuerst und Sie werden sehen ... Schälen Sie die Zwiebeln und lassen Sie sie 8-10 Minuten in gesalzenem Wasser kochen. Das Wasser abgiessen. Die Butter in der Pfanne schmelzen und die Zwiebeln unter ständigem Wenden goldbraun braten. 5 Minuten vor dem Servieren geben Sie CURAÇAO TRIPLE SEC BOLS auf die Zwiebeln und salzen sie je nach Geschmack.

FLAMBIERTE PFIRSICHE

Unter den flambierbaren Früchten fällt vor allem der Pfirsich auf.

Zutaten für 4 Personen: 4 schöne, reife Pfirsiche oder 8 halbe aus der Dose, 50 g Puderzucker, 1-1,5 dl CURAÇAO TRIPLE SEC BOLS, 1,5 dl Zuckersirup, gemacht aus 1,5 dl Wasser, 100 g Zucker und der abgeriebenen Schale eines Zitronenviertels

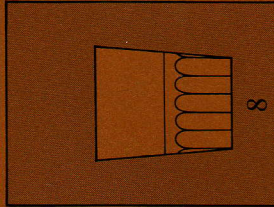
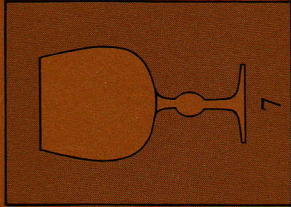
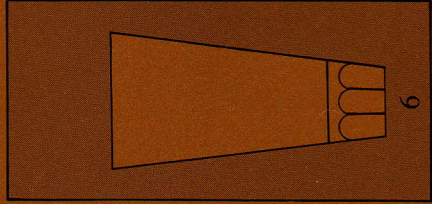
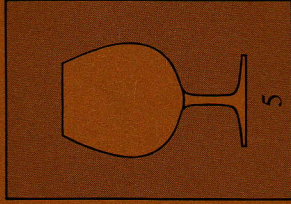
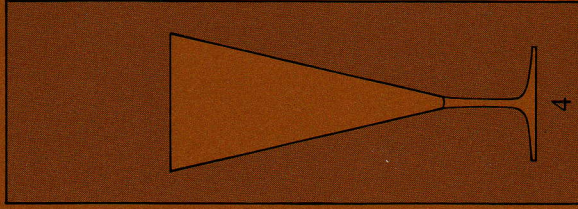
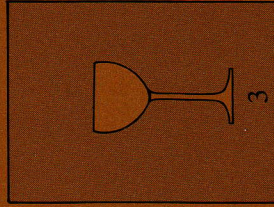
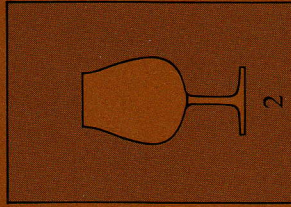
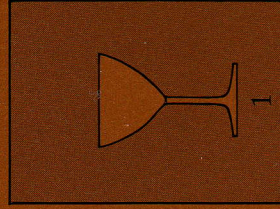
Die Pfirsiche schälen, in 2 Hälften schneiden, Stein entfernen und kurz im Zuckersirup tauchen oder aus der Dose nehmen. Legen Sie die Früchte auf eine feuerfeste Platte, auf die Sie Zuckersirup gegeben haben. Stellen Sie diese Platte auf ein Réchaud. 2/3 des Likörs auf die Pfirsiche geben, die Platte bedecken und den CURAÇAO TRIPLE SEC BOLS erhitzen. Zünden Sie die Früchte an und streuen Sie den Zucker darüber, so dass er sich karamelisiert. Geben Sie den Rest des Likörs dazu und servieren Sie die Pfirsiche, wenn sie noch "brennen".

Die wichtigsten Gläser für den Privatgebrauch

Selbstverständlich wird eine "Profi-Bar" über passende Gläser zu jedem Drink verfügen. Diese Gläser müssen geeignet sein.

Für den Privatgebrauch sind aber die nachstehenden Gläser typen ausreichend:

- 1 Das klassische Glas für trockene Cocktails
- 2 Glas für Sherry, Porto usw.
- 3 Glas für Liköre und Schnäpse
- 4 Champagnerglas (auch für Flips und Cocktails)
- 5 Cognac- und Brandyglas
- 6 Glas für Cocktails, Longdrinks und Aperitifs
- 7 Becherglas für Cocktails mit Fruchtstücken
- 8 Tumbler für Whisky, Apero usw.



BOLS·CYNAR AG

Weinbergstrasse 23 8006 Zürich Telefon 01/252 33 00



BOURBON JET

Im Shaker
Eis
3 cl CYNAR
3 cl Whiskey Jack Daniel's
Im Tumbler "on the rocks" servieren und mit einer Orangen- oder Zitronenscheibe garnieren.

CYNAR-BOWLE (8 Personen)

0,5 l CYNAR
1,5 l Orangenlimonade
5 cl Silver Top Dry Gin BOLS
3 Orangen gepresst
3 Orangen geschält, in Scheiben geschnitten
Kalt mit Eis servieren.

SCHWERE BOWLE (8 Personen)

Hier die Früchte mit Curacao Triple Sec BOLS oder Oragnac BOLS marinieren. Wenn möglich gewierte Kumquats dazugeben. Diese in relativ kleinen Gläsern servieren.

7 dl Weisswein oder Rosé oder Schaumwein brut
2,5 dl Silver Top Dry Gin BOLS
2,5 dl Orangensaft
3-5 dl CYNAR, je nach Geschmack evtl. etwas Zucker
Immer kalt servieren.

GRUNDZUBEREITUNG FÜR GANZE, GEKOCHTE ARTISCHOCKEN

Reichlich Salzwasser mit einer Prise Zucker und etwas Zitronensaft zum Kochen bringen. Geben Sie die Artischocken hinein und kochen Sie sie - je nach Grösse - 30-45 Minuten.

WICHTIG: Nie eine Aluminium-Pfanne zum Kochen der Artischocken verwenden, da sonst eine Oxydation stattfindet, welche eine schwarze Schicht auf dem Aluminium hinterlässt.

ARTISCHOCKEN MIT SCHINKEN-KÄSE-FÜLLUNG

Zutaten für 4 Personen: 6-8 Artischocken, 40 g Butter, 40 g Mehl, 4 dl Milch, Salz, Muskat, 150 g Schinken, 4-5 Esslöffel geriebener Parmesan, 2 Eigelb, nochmals einige Butterstücklein sowie etwas Parmesan

Bereiten Sie aus Butter, Mehl und Milch eine dicke weisse Sauce zu. Diese mit Salz und einer Spur Muskat würzen und die Eigelb, den geriebenen Käse sowie den in Würfelchen geschnittenen Schinken daruntermischen. Die nach dem Grundrezept zubereiteten Artischocken füllen Sie damit und stellen sie in eine feuerfeste Platte. Fingerhoch Wasser dazugeben und die Artischocken mit je einem Butterstücklein sowie etwas Parmesan belegen. Bei guter Oberhitze 15-20 Minuten überbacken !

HAWAII MELON

Im Cocktailglas
1 cl MELON BOLS
3 cl Ananassaft
2 cl Vodka Rogoschin BOLS
1 cl Silver Top Dry Gin BOLS
1 cl Zitronensaft
Kühl servieren.

BANZAI

Im Shaker
4 cl MELON BOLS
2 cl Vodka Rogoschin BOLS
1 cl trockener Vermouth
4 cl ungesüsster Orangensaft
Gut mit Eis schütteln und in einem Cocktailglas servieren.

STRAW HAT

Im Mixer
3 Eiswürfel
2 cl MELON BOLS
4 cl Silver Top Dry Gin BOLS
2 cl Mango-Nektar
2 cl Grapefruitsaft
1 Eiweiss
Langsam während 15 Sekunden mixen. In ein Cocktailglas geben, mit einer Orangenscheibe und einer grünen Cocktailkirsche garnieren.

MELON DAQUIRI

Im Mixer
2 cl MELON BOLS
4 cl Rum
1 cl Zitronensaft
1 Schuss Zuckersirup
4 Melonen-Stückchen
1 Esslöffel Crash-Eis
Langsam während 7 Sekunden mixen. Im Longdrinkglas mit einer Transche Melone und einer Cocktailkirsche garniert servieren. Kurzer Strohhalm.

MELONE MIT ERDBEEREN

Zutaten: 1 schöne Melone, 250 g Erdbeeren, 2,5 dl Schlagrahm, 20 g Puderzucker, 3 Esslöffel MELON BOLS

Den oberen Teil der Melone abschneiden, so dass die Kerne mit einem Löffel entfernt werden können. Das Fruchtfleisch vorsichtig herausnehmen und in Würfel schneiden. Giessen Sie etwas MELON BOLS darüber und geben Sie die gewaschenen Erdbeeren dazu. Alles mit Puderzucker bestreuen und eine halbe Stunde kühl stellen. Kurz vor dem Servieren füllen Sie die Melone lagenweise mit dem kalten Schlagrahm und dem "Fruchtsalat".

AMERICANO ROSE

Im Cocktailglas
1 cl MELON BOLS
2 cl Vodka Rogoschin BOLS
3 cl Orangensaft
1 Schuss Grenadine
Kühl servieren.

TOKYO JOE

Im Mixer
2 cl MELON BOLS
4 cl Vodka Rogoschin BOLS
Langsam während 10 Sekunden mixen, über Eiswürfel in ein Cocktailglas geben.

GEISHA GIRL

Im Mixer
3 Eiswürfel
4 cl MELON BOLS
2 cl Silver Top Dry Gin BOLS
8 cl Passionsfrucht-Nektar
1/2 Birne
Langsam während 10 Sekunden mixen, ins Longdrinkglas über Eiswürfel geben und mit einer schwarzen Traube garnieren.

KIWI COOLER

Im Mixer
1 cl MELON BOLS
4 cl Rum
4 cl Grapefruitsaft
2 Kiwi-Früchte (ohne Schale)
2 Esslöffel Crash-Eis
Langsam während 20 Sekunden mixen und in ein breites Glas geben. Mit Kiwi-Scheiben garnieren.

Unser Geheimtip:

Probieren Sie Ihren nächsten Fruchtsalat oder Vanilleglace mit einem guten Schuss MELON BOLS !

CYNAR

CYNAR ist nach altbewährten Rezepten hergestellt, mit ausschliesslich natürlichen Zutaten.

Artischockenblätter und aromatische Kräuter geben ihm den unnachahmlich herben Geschmack.

Wussten Sie schon, dass sich CYNAR auch ausserordentlich gut eignet zum Mixen von verschiedenen hervorragenden Drinks ? Versuchen Sie es, und Sie werden erstaunt sein !

CYNAR

Im Apéro-Glas

4 cl CYNAR

Sec oder mit Eis und Sodawasser.

Eine Orangenscheibe.

CYNAR-CITRO

Im Longdrinkglas

4 cl CYNAR

Auffüllen mit Lémonsoda. Mit einer Zitronenscheibe garnieren.

CYNAR-LONGDRINK

Im Longdrinkglas

4 cl CYNAR

Mit viel Syphon, Mineralwasser oder Orangensaft auffüllen. Mit einer Orangenscheibe garnieren und kühl servieren.

DISCO-LIFE

Im Longdrinkglas

Eis

4 cl CYNAR

Mit Cola auffüllen und kühl servieren.

HARRY'S DRY JUMBO

Im Mixglas

Eis

0,5 cl CYNAR

2 cl Vodka Rogoschin BOLS

4 cl Silver Top Dry Gin BOLS

1 cl Rosso Antico

Im Old Fashionedglas servieren.

Im Jura trinkt man CYNAR mit

Bier ... - A votre santé !

OLYMPIA

Im Longdrink- oder Bierglas

Eis

4 cl CYNAR

1 cl Grenadine

Mit Bier auffüllen.

SCOTCH JET

Im Shaker

Eis

3 cl CYNAR

3 cl Whisky Ballantine's

Im Tumbler "on the rocks" mit einer Orangen- oder Zitronenscheibe garniert servieren.

MELON BOLS

Das Wort "Melon" stammt aus dem Lateinischen, was soviel wie grosser Apfel bedeutet. Zuckermelonen stammen aus Asien und werden heute in allen wärmeren Ländern kultiviert. In Europa sind dies namentlich Spanien, Italien, Griechenland und Jugoslawien. Zusätzlich zum rohen Genuss können Sie nun das erfrischende Aroma der Melone neu in Form von Likör geniessen !
MELON BOLS ist der erste Likör dieser Art, den Sie unbedingt versuchen müssen !

Für heisse Tage:

MELON BOLS mit Eis und Wasser - sehr erfrischend !

GREEN DESERT

Im Longdrinkglas

Eis

2 cl MELON BOLS

2 cl Vodka Rogoschin BOLS

Auffüllen mit Mineralwasser.

NEAT TREAT

Im Longdrinkglas

1 cl MELON BOLS

2 cl Vodka Rogoschin BOLS

1 cl Vermouth

Mit Orangensaft auffüllen.

MELON-CITRO

Im Longdrinkglas

viel Eis

4 cl MELON BOLS

Mit Citro auffüllen.

BARBIE

Im Longdrinkglas

1 cl MELON BOLS

2 cl weisser Rum

1 cl Cherry Brandy BOLS

1 cl Ananassaft

Auffüllen mit Orangensaft.

MELON ON ICE

Im Longdrinkglas

Eiswürfel oder eine Handvoll

Crash-Eis

4 cl MELON BOLS darübergiessen.

PEPE RAMON

Im Longdrinkglas

2 cl MELON BOLS

2 cl Crème de Bananes BOLS

5 cl Tequila

1 Schuss Grenadine

Mit Orangensaft auffüllen.

MELONIE

Im Longdrinkglas

Eis

2 cl MELON BOLS

4 cl Silver Top Dry Gin BOLS

1 Schuss Zitronensaft

Umrühren, mit Ginger Ale auffüllen und mit einer Orangenscheibe garnieren.

FROSTY MELON

Im Longdrinkglas

1 cl MELON BOLS

2 cl Vodka Rogoschin BOLS

1 cl Crème de Bananes BOLS

Auffüllen mit Ananassaft.

TROPICAL MYSTERY

Im Longdrinkglas
Eis
4 cl KIBOWI BOLS
2 cl Silver Top Dry Gin BOLS
Auffüllen mit Cola.

SECRET OF KIBOWI

Im Weinglas
4 cl KIBOWI BOLS
2 cl Jonge Genever BOLS
2 cl Orangensaft
Mit einer Scheibe Kiwi servieren.

Unser Dessert-Vorschlag:

COUPE KIW

Vanilleglace, Kiwi-Scheiben, Bananen-Scheiben mit KIBOWI BOLS übergiesen und mit Schlagrahm verzieren.

KIWIGRATIN

Zutaten für 4 Personen: 6 Kiwis, 4 Esslöffel bittere Orangenkonfitüre, 4 Esslöffel Orangensaft, 1 Kaffeelöffel Zitronensaft, 2 Esslöffel Zucker, 1 Kaffeelöffel Maizena, 3 Esslöffel KIBOWI BOLS, 2 Eier, 2,5 dl Doppelrahm, Puderzucker

Schälen Sie die Kiwis. 1 Frucht kleinschneiden und mit der Orangenkonfitüre im Mixer pürieren. Durch ein feines Sieb streichen. Verrühren Sie den Orangensaft, den Zitronensaft und den Zucker mit dem Maizena und kochen Sie es zu einem dicken Sirup. Mit KIBOWI BOLS und Kiwipüree mischen. Verquirlen Sie die Eier mit dem Doppelrahm und ziehen Sie sie unter die Masse. Restliche Kiwis in 3 mm dicke Scheiben schneiden und in flache, gebutterte Gratinform schichten. Verteilen Sie die Masse darüber, 10-15 Minuten bei 180° C backen. Mit Puderzucker bestreuen und bei starker Oberhitze Farbe annehmen lassen.

KIW-JOHANNISBEER-KUCHEN

Zutaten für 6 Personen: 5 Blatt weisse Gelatine, 300 g Rahmquark, 5 Esslöffel Milch, 1 Esslöffel KIBOWI BOLS, 50 g Zucker, 1 Beutel Vanillezucker, 1 Kaffeelöffel abgeriebene Zitronenschale, 1,5 dl Rahm, 350 g rote Johannisbeeren, 2 Kiwis, Löffelbiscuits

Weichen Sie die Gelatine in kaltem Wasser ein und lösen Sie sie nach Angaben auf. Rahmquark, Milch, KIBOWI BOLS, Zucker, Vanillezucker und die abgeriebene Zitronenschale schaumig rühren. Schlagen Sie den Rahm steif und heben Sie ihn mit den Johannisbeeren und der Gelatine unter die Quarkmasse. Eine Cakeform mit Aluminiumfolie so auskleiden, dass diese etwa 5 cm überhängt. Legen Sie die Wände und den Boden der Form mit Löffelbiscuits aus, füllen den Quark ein und stellen das Ganze 2 Stunden kühl. Vor dem Auftragen stürzen. Die Kiwis schälen, in Scheiben schneiden und den Kuchen damit garnieren.

GIN SOUTHERN

Im Shaker
Eis
2 cl SOUTHERN COMFORT
2 cl Grapefruitsaft
2 cl Zitronensaft
6 cl Silver Top Dry Gin BOLS
Im Tumbler "on the rocks" servieren.

PADDLESTEAMER

Im Mixer
4 cl SOUTHERN COMFORT
4 cl Vodka Rogoschin BOLS
8 cl Orangensaft
Schnell während 5 Sekunden mixen. Ueber Eis ins Longdrinkglas geben und mit einer Orangenscheibe garnieren. Trinkhalm.

SOUTHERN TEUL

Im Mixer
Eis
4 cl SOUTHERN COMFORT
4 cl Tequila
Langsam während 10 Sekunden mixen und im Cocktaillglas servieren.

FLORIDA COMFORT

Im Mixer
5 cl SOUTHERN COMFORT
2 cl Zitronensaft
1 dl Orangensaft
2 Esslöffel Grenadine
Langsam während 10 Sekunden mixen. Im Longdrinkglas mit Eis und Orangenscheiben servieren. Trinkhalm.

RUSTY RIVER

Im Mixer
4 cl SOUTHERN COMFORT
8 cl Grapefruitsaft
5 Esslöffel
Crème de Cacao Brune BOLS
Schnell während 7 Sekunden mixen. Mit viel Eis im Longdrinkglas servieren.

FROZEN COMFORT

Im Mixer
Crash-Eis
6 cl SOUTHERN COMFORT
2 cl Maraschino
4 cl Zitronensaft
2 cl Zuckersirup
Langsam während 10 Sekunden mixen und im Tumbler servieren.

GHOSTHUNTER

Im Mixer
Eis
4 cl SOUTHERN COMFORT
4 cl Whiskey Jack Daniel's
Langsam während 10 Sekunden mixen. Mit Eis im Tumbler servieren.



KIBOWI BOLs

Die Kiwi-Frucht, die auch bei uns immer beliebter wird, kommt aus Neuseeland. Eine neue Form von Kiwi-Genuss bietet Ihnen der exotische KIBOWI-Likör. Machen Sie einen Versuch: Der neue Geschmack wird auch Sie überzeugen!

KIBOWI-CITRO

Im Longdrinkglas
Eis
4 cl KIBOWI BOLs
Aufüllen mit Citro oder
Lémonsoda.

KIBOWI + GIN

Im Longdrinkglas
Eis
2 cl KIBOWI BOLs
2 cl Silver Top Dry Gin BOLs
Mit Quinine Water auffüllen.

KIBOWI-SPECIAL

Im Longdrinkglas
Eis
4 cl KIBOWI BOLs
Aufüllen mit Ginger Ale.

SÜDSEE-TRAUM

Im Longdrinkglas
Eis
4 cl KIBOWI BOLs
Mit Mineralwasser auffüllen und
durch einen Trinkhalm genießen.
Mit einer Kiwi-Scheibe garnieren.

KIBOWI ON ICE

Im Cocktailglas
Eiswürfel oder eine Handvoll
Crash-Eis. Nach Belieben mit
KIBOWI BOLs auffüllen.

KIBOWI-GENEVER

Im Longdrinkglas
2 cl KIBOWI BOLs
2 cl Jonge Genever BOLs
Mit Mineralwasser auffüllen.

KIBOWI QUEEN

Im Longdrinkglas
4 cl KIBOWI BOLs
2 cl Vodka Rogoschin BOLs
Aufüllen mit Orangensaft und
mit einer Orangenscheibe garnieren.

KIBOWI-KOKOS

Im Longdrinkglas
6 cl KIBOWI BOLs
Mit Kokos-Milch auffüllen und
kühl servieren.

JUNDEL-WALSER

Im Longdrinkglas
4 cl KIBOWI BOLs
1 Schuss Vodka Rogoschin BOLs
Aufüllen mit Ananassaft und
kühl, mit einer Scheibe Kiwi garnieren.

KIBOWI-LIGHT

Im Cocktailglas
Eis
4 cl KIBOWI BOLs
Mit Quinine Water auffüllen.



In den USA ist SOUTHERN COMFORT einer der grossen Spirituosenfolge und das nicht nur im Süden, in seiner Heimat am Mississippi, sondern in ganz Amerika. Früchte des Südens, seltene und wertvolle Ingredienzen machen SOUTHERN COMFORT zu einer Besonderheit unter den Spirituosen. Man trinkt ihn pur ebenso gern wie gemixt.

COMFORT ON THE ROCKS

Im Tumbler
5 cl SOUTHERN COMFORT
über Eiswürfel geben und mit
einer Zitronenschale garnieren.

COMFORT COLLINS

Im Longdrinkglas
Eis
4 cl SOUTHERN COMFORT
1 cl Zitronensaft
Mit klarer Limonade auffüllen.

COMFORT & COLA

Im Longdrinkglas
Eis
4 cl SOUTHERN COMFORT
1 Schuss Zitronensaft
Aufüllen mit Cola und mit einer
Zitronenscheibe garnieren.

COMFORT & LEMON SODA

Im Longdrinkglas
Eis
4 cl SOUTHERN COMFORT
Mit Lémonsoda auffüllen und mit
einer Zitronenschale garnieren.

COMFORT MANHATTAN

Im Mixglas
Crash-Eis
5 cl SOUTHERN COMFORT
1,5 cl trockener Vermouth
nach Belieben
1 Schuss Angostura Bitter
Umrühren, in ein Cocktailglas
absieben und mit einer Kirsche
garnieren.

ORANGE COMFORT

Im Longdrinkglas
viel Eis
4 cl SOUTHERN COMFORT
Mit Orangensaft auffüllen und
umrühren. Garnieren mit einer
Orangenscheibe.

COMFORT & GINGER

Im Longdrinkglas
viel Eis
4 cl SOUTHERN COMFORT
Aufüllen mit Ginger Ale.

COMFORT SOUR

Im Shaker
Crash-Eis
4 cl SOUTHERN COMFORT
1 cl Zitronensaft
1/2 Kaffeelöffel Zucker
In Cocktailglas absieben. Mit
einer Kirsche und einer Orangenscheibe garnieren.

COMFORT-CITRO

Im Longdrinkglas
Eis
4 cl SOUTHERN COMFORT
2 cl Zitronensaft und -schale
Mit Quinine Water auffüllen.

HIGH HAT

Im Shaker

Eis

- 1 cl CHERRY BRANDY BOLS
- 3 cl Whisky Ballantine's
- 2 cl Zitronensaft

In Cocktailglas absieben.

RED SHADOW

Im Shaker

- 1 cl CHERRY BRANDY BOLS
- 1 cl Apricot Brandy BOLS
- 3 cl Whisky Ballantine's
- 1 cl Zitronensaft

Gut schütteln und im Cocktailglas servieren.

SINGAPORE SLING

Im Shaker

- 2 cl CHERRY BRANDY BOLS
- 4 cl Silver Top Dry Gin BOLS
- 2 cl Zitronensaft
- 1 cl Zuckersirup

Ueber Eiskwürfel in ein Longdrinkglas geben, mit Sodawasser auffüllen und mit einer Zitronenscheibe garnieren.

PROST

Im Mixer

- 1 Esslöffel Crash-Eis
- 2,5 cl CHERRY BRANDY BOLS
- 1 dl deutscher Weisswein
- 2 Maraskakirschen

Langsam während 10 Sekunden mixen. Mit Soda im Longdrinkglas auffüllen, mit einer Zitronenscheibe und einer Cocktailkirsche garnieren.

LONDON SUNSET

Im Mixer

- 3 cl CHERRY BRANDY BOLS
- 3 cl Brandy Veterano Osborne
- 2 Erdbeeren

Langsam während 10 Sekunden mixen. Im Longdrinkglas über Eis geben und mit Champagne auffüllen. Mit Pfefferminz-Blätter und einer Erdbeere garnieren. Trinkhalm.

BRANDY FIX

Im Shaker

Crash-Eis

- 2 cl CHERRY BRANDY BOLS
- 4 cl Brandy Veterano Osborne
- Saft von einer halben Zitrone
- Ueber Eiskwürfel in ein Cocktailglas geben.

CHERRY MILK

Im Mixer

Eis

- 4 cl CHERRY BRANDY BOLS
- 1,5 dl Milch
- 1 cl Zitronensirup
- Im Longdrink- oder Ballonglas "on the rocks" servieren.

DRAGON SLAYER

Im Mixer

- 2 Eiskwürfel
- 4 cl CHERRY BRANDY BOLS
- 2 cl Silver Top Dry Gin BOLS
- 1 cl Kirsch

4 Maraskakirschen während 10 Sekunden langsam mixen und in ein Cocktailglas geben. Mit einer Zitronenscheibe garnieren.

CHERRY FLIP

Im Mixer

- 4 cl CHERRY BRANDY BOLS
- 1 Eigelb
- 1 Barlöffel Zucker oder
- 1 cl Zuckersirup

In Cocktailglas absieben.

SINGAPORE FIZZ

Im Mixer

- 1 Esslöffel Crash-Eis
- 2 cl CHERRY BRANDY BOLS
- 4 cl Silver Top Dry Gin BOLS
- 2 cl Zitronensaft
- 1 guter Schuss Zuckersirup
- Langsam während 7 Sekunden mixen.
- Im Longdrinkglas über Crash-Eis geben und mit Champagne auffüllen. Mit einer Zitronenscheibe garnieren.

FÜR IHRE NÄCHSTE PARTY:

PFIRSICH-BOWLE

Zutaten: 2 kg frische Pfirsiche, 1,4 dl APRICOT BRANDY BOLS, 0,5 dl Cognac Courvoisier VSOP, 1 dl Oragnac BOLS, 150 g Zucker, 2 l trockener Weisswein, 2 Flaschen Champagne

Pfirsiche 2 Minuten ins heisse Wasser legen, herausnehmen, schälen und in kleine Schnitze schneiden. Kochen Sie 150 g Zucker mit 1,5 dl Wasser auf = Zuckersirup. Geben Sie alle Zutaten (ausser Champagne) in eine Bowlenschüssel und decken Sie sie zu. Im Kühlschrank 6 Stunden ziehen lassen.

In ein Champagnerglas giesst man 3/4 Bowle und füllt mit Champagne auf.

GRUNDZUBEREITUNG FÜR "PÂTE À CRÊPES"

Zutaten für 12 Crêpes: 125 g Mehl, 25 g Vanillezucker, 30 g zerlassene Butter, 1 Prise Salz, 2 Eier, 2 dl kalte Milch, 1 Esslöffel Cognac Courvoisier VSOP

Geben Sie das gesiebte Mehl in eine Schüssel und schlagen Sie die Eier hinein. Salz, Zucker und Milch hinzufügen und alles mit dem Schneebesen zu einer glatten, zarten Masse (wie dicker Rahm) verrühren. Nötigenfalls geben Sie noch etwas Milch hinzu. Zuletzt den Cognac Courvoisier und die Butter leicht daruntermengen und den Teig 2-3 Stunden vor dem Gebrauch zubereiten.

Die Milch kann auf Wunsch durch dünnen Rahm ersetzt werden, aber dann keine Butter verwenden.

ACHTUNG: Nur die angegebene Zuckermenge hineingeben, da die Crêpes in der Pfanne sonst zu schnell und zu stark braun werden.

CRÊPES (MIT FRISCHKÄSE) FLAMBEES AU WHISKY BALLANTINE'S

Zutaten für 4 Personen: 200 g Frischkäse, 1 dl APRICOT BRANDY BOLS, 1 dl Whisky Ballantine's

Bereiten Sie 8 sehr dünne Crêpes nach dem Grundrezept zu. Frischkäse (z.B. Gervais) mit APRICOT BRANDY BOLS vermischen bis eine schöne Crème entsteht, welche Sie dann grosszügig auf die Crêpes streichen. Diese werden gerollt, mit Whisky begossen und flambiert.

N.B. Wenn der Whisky vorgewärmt wird, brennt er von Anfang an.

APRIKOSEN-JOGHURT

Zutaten für 4 Personen: 4 Nature-Joghurts, 4 Esslöffel Zucker, 8 Esslöffel Rahm, 6 halbe Aprikosen aus der Büchse, 1 dl APRICOT BRANDY BOLS

Lassen Sie den Zucker im Joghurt vergehen. Schneiden Sie die Aprikosen in Stücke und geben Sie sie mit dem APRICOT BRANDY BOLS und dem Rahm ins Joghurt. Kühl in einem grossen Glas mit langstieligem Löffel servieren.

BA-NANAS COOLER

Im Longdrinkglas

Eis

2 cl CREME DE BANANES BOLS

2 cl Vodka Rogoschin BOLS

1 cl Grapefruitsaft

1 cl Ananassaft

FROU-FROU

Im Shaker

Eis

2 cl CREME DE BANANES BOLS

2 cl Crème de Cacao BOLS

2 cl Rahm

In Cocktailglas absieben.

BANANEN-CHAMPAGNE

Im Shaker

Eis

4 cl CREME DE BANANES BOLS

2 cl Blue Curaçao BOLS

In ein geeistes Champagnerglas

absieben und mit Champagne auf-

füllen. Mit einer Orangensa-

lenspirale garnieren.

BANANA MILK

Im Mixer

Eis

4 cl CREME DE BANANES BOLS

1,5 dl Milch

1 cl Zitronensirup

Im Longdrink- oder Ballonglas

"on the rocks" servieren.

BANANENCREME

Zutaten für 4 Personen: 3 reife Bananen, 1 Zitrone, 2 Zitronenjoghurts,

4 cl CREME DE BANANES BOLS, 2-3 Esslöffel ge-

zuckerte Kondensmilch, 1 Kaffeelöffel Vanillin-

zucker, 150 g Halbfettquark, 1,8 dl Halbrahm

Schälen Sie die Bananen und schneiden Sie sie in Stücke. Die abgeriebe-

ne Zitronenschale, -saft und die Joghurts mit den Bananen pürieren.

Die CREME DE BANANES BOLS, die Kondensmilch, den Vanillinzucker und den

Quark darunterrühren. Schlagen Sie den Rahm steif und ziehen Sie ihn

nach Belieben nur leicht unter die Crème, so dass ein Marmoreffekt ent-

steht. Die Crème vor dem Servieren zugedeckt 2-3 Stunden kühl stellen,

damit sie sich nicht zu sehr verfärbt.

FLAMBIERTE CREPES "FRASCATI"

Zutaten: Butter, geriebene Haselnüsse, eingemachte Früchte, fein gehack-

tes Zitronat, Saft einer Zitrone und von zwei Orangen,

2 Löffel Zuckersirup von schön goldbrauner Farbe, 2 Löffel

Aprikosenkonfitüre, Kristallzucker, 2 Gläser CREME DE BANANES

BOLS, 2 Gläser Curaçao Triple Sec BOLS, 2 Gläser Cognac Cour-

voisier VSOP

Rechnen Sie 2 Crêpes pro Person (s. Grundrezept unter APRICOT BRANDY

BOLS). Geben Sie ein gutes Stück frische Butter in eine kleine Pfanne,

die auf einem Spirituskocher steht. Im Moment wo die Butter gelb wird,

fügen Sie die Haselnüsse, die eingemachten Früchte und das Zitronat hin-

zu. Den Zitronen- und Orangensaft, Zuckersirup und die Konfitüre dazu-

geben. Alles vorsichtig in der Pfanne mischen und Kristallzucker darüber-

streuen. Geben Sie die zu Vierteln gelegten Crêpes hinein und öffnen Sie

sie mit Vorsicht, so dass sie gut getränkt sind. CREME DE BANANES BOLS

und Curaçao Triple Sec BOLS dazugeben. Mit Cognac Courvoisier VSOP flam-

bieren und sofort servieren.

PARFAIT ORAGNAC

Zutaten für 4-6 Personen: 2 Eigelb, 2 Eiweiss, 6 Esslöffel Zucker,

1 Vanillestengel, 2,5 dl Rahm, 4-5 Esslöffel

ORAGNAC BOLS

Nehmen Sie kleine Förmchen mit einem Durchmesser von ca. 6-8 cm. Um-
wickeln Sie diese mit einer doppelten Alufolie, so dass die Alufolie
den Rand der Förmchen um ca. 5 cm überragt. Befestigen Sie die Alufolie
unten mit einem Gummibändchen, oben mit einer Büroklammer.

Das Eigelb mit 5 Esslöffel Zucker und dem ORAGNAC BOLS rühren bis die

Masse hell ist. Kratzen Sie die Samen des längs aufgeschnittenen Va-

nillestengels aus und rühren Sie sie unter die Eigelbmasse. Rahm steif

schlagen und daruntermischen. Eiweiss ebenfalls steif schlagen, 1 Ess-

löffel Zucker dazugeben und kurz weiterschlagen. Mit dem Gummischaber

sorgfältig, aber gründlich unter die Masse mischen. Sofort in die

Soufflé-Förmchen bis ca. 2 cm unter den Alufolienrand einfüllen und ge-

frieren. Zum Servieren lösen Sie die Folie und übersieben die Oberflä-

che der Parfaits mit Kakaopulver. In der Mitte der Parfaits machen Sie

mit dem Löffel ein kleines Loch und füllen es nach Belieben mit

ORAGNAC BOLS auf.

Das wichtigste Barzubehör für den Privatgebrauch

Shaker

Mixglas

(auch Barglas genannt)

Strainer (Barsieb)

Barlöffel

Messbecher (Jigger)

Wasserkaraffen

Eisbehälter

Eiskübel

Eisschaufel

Eiszange

evtl. Eislöffel

Glasuntersetzer

Trinkhalme

Cocktailspiesschen

CREME DE BANANES BOLS

Im Gegensatz zu anderen Früchten ist der Geschmack und das Aroma der Banane nur schwer zu gewinnen. BOLS hat jedoch nach langer Forschung ein Spezialverfahren der doppelten Infusion entwickelt, welches die Basis zur Herstellung von CREME DE BANANES BOLS bildet. CREME DE BANANES BOLS kann als Dessertlikör getrunken werden und eignet sich auch vorzüglich zu Vanilleglace, Fruchtsalat und Parfaits. Zur Verwendung in der Küche verleiht er einer Vielzahl von Gerichten sein besonderes und aussergewöhnliches Aroma.

BALENCIA

Im Longdrinkglas

Eis

4 cl CREME DE BANANES BOLS

Mit Orangensaft auffüllen und mit einer Orangenscheibe garnieren.

LISBOA PERFECTION

Im Longdrinkglas

3 cl CREME DE BANANES BOLS

8 cl Zitronensaft

10 cl Ananassaft

Gut umrühren, viel Eis und

5 cl Mineralwasser dazugeben.

TROPIQUE

Im Longdrinkglas

viel Eis

4 cl CREME DE BANANES BOLS

Mit Grapefruitsaft auffüllen.

MELODY COCKTAIL

Im Shaker

2 cl CREME DE BANANES BOLS

4 cl Whiskey Jack Daniel's

2 cl Rahm

Im Cocktailglas servieren.

DREAM

Im Shaker

2 cl CREME DE BANANES BOLS

3 cl Silver Top Dry Gin BOLS

ca. 1 dl Ananassaft

Im Cocktailglas servieren.

ANTIGUA SMILE

Im Shaker

Eis

2 cl CREME DE BANANES BOLS

4 cl weisser Rum

6 cl Ananassaft

In Cocktailglas absieben und kühl servieren.

BANANA BLISS

Im Shaker

Eis

3 cl CREME DE BANANES BOLS

3 cl Whisky Ballantine's

In kleinem Tumbler "on the rocks" servieren.

BANANA

Im Shaker

2 cl CREME DE BANANES BOLS

2 cl Brandy Veterano Osborne

2 cl Rahm

Gut schütteln und dann im Cocktailglas servieren.

BANANA DAIQUIRI

Im Shaker

Crash-Eis

2 cl CREME DE BANANES BOLS

4 cl weisser Rum

Limonensaft nach Belieben. Im geistigen Cocktailglas servieren.

ORAGNAC BOLS

ORAGNAC BOLS ist die raffinierte Zusammenstellung von Curaçao Triple Sec BOLS und einem erstklassigen Cognac. Das feine Aroma dieses zusammengesetzten Likörs ist herb und mild zugleich und entspricht harmonisch der heutigen Geschmacksrichtung. ORAGNAC BOLS ist ein richtiges Desertgetränk. Er eignet sich nicht nur zum Flambieren, sondern auch für das Mixen von Cocktails, Longdrinks, aber auch "on the rocks" ist er köstlich !

ALEXI'S

Im Longdrinkglas

viel Eis

3 cl ORAGNAC BOLS

3 cl Vodka Rogoschin BOLS

Mit Quinine Water auffüllen. Mit

einer Orangenscheibe und Kir-

schen garnieren. Trinkhalm.

ADAM & EVE

Im Shaker

Eis

2 cl ORAGNAC BOLS

2 cl Cognac Courvoisier VSOP

2 cl Silver Top Dry Gin BOLS

In Cocktailglas absieben.

ORANGE MILK

Im Mixer

Eis

4 cl ORAGNAC BOLS

1,5 dl Milch

4 cl Orangensaft

1 cl Zuckersirup

Im Longdrink- oder Ballonglas

"on the rocks" servieren.

Trinkhalm.

GERATENES POULET MIT ORAGNAC BOLS

Zutaten für 4 Personen:

1 schönes Poulet, 5 dl Bouillon, 50 g Butter, 40 g Mehl, 1 Lorbeerblatt, Salz nach Geschmack, 0,5 dl Rahm, 1 kleine Büchse geschnittene Champignons, 1/2 Büchse Aprikosen, 1/2 Büchse Ananasscheiben, einige eingemachte Kirschen, 0,5 dl ORAGNAC BOLS

Braten Sie das Poulet ganz gewöhnlich in der Pfanne oder im Backofen. 2 Hälften machen, die Sie dann auf eine grosse Platte legen. Mit Bouillon, Butter, Mehl, Lorbeerblatt, Salz, geschnittenen Champignons, Rahm und ORAGNAC BOLS eine Sauce machen. Mischen Sie alles vorsichtig auf kleinem Feuer. Braten Sie 4 halbe Aprikosen und 4 ganze Scheiben Ananas in der Butter an. Geben Sie die Sauce über das Poulet und garnieren Sie die Platte mit Hilfe der Aprikosen und Ananas. Auf jede Frucht kommt eine Kirsche. Mit Trockenreis oder Pommes Frites servieren.

TIA MARIA kommt aus der Karibik, wo dieser Likör nach einem wohlgehüteten, jahrhundertalten Familienrezept hergestellt wird.

TIA MARIA zeichnet sich durch seine einzigartig weiche Geschmacksnote aus, in die ein feines Kaffeearoma hineinspielt. Ein einziger Schluck wird Sie überzeugen !

TIA FLORIDA

Im Longdrinkglas
2 cl TIA MARIA
Mit Orangensaft auffüllen und
mit einer Orangenscheibe garnieren.

JAMAICAN COW

Im Longdrinkglas
Eis
2 cl TIA MARIA
4-6 cl Milch
Kühl servieren.

CAPE CALYPSO

Im Kaffeeglas
4 cl TIA MARIA
2 cl Jamaica-Rum
1 cl geschmolzener Zucker
Auffüllen mit heissem Espresso,
umrühren und Schlagrahm daraufgeben.

TIA JAMAICA

Im Mixglas
Eis
2 cl TIA MARIA
2 cl Silver Top Dry Gin Bols
Im Tumbler "on the rocks" servieren und mit einer Zitronenscheibe garnieren.

TIA KIR

Im Weinglas
2 cl TIA MARIA
Mit kaltem Weisswein auffüllen.

TIA KIR ROYALE

Im Sektglas
2 cl TIA MARIA
Mit Schaumwein auffüllen.

BLACK RUSSIAN

Im Tumbler
Eis
2 cl TIA MARIA
4 cl Vodka Rogoschin Bols

FLAMING ORAGNAC

4 cl TIA MARIA
2 cl Oragnac Bols 45°
Füllen Sie ein halbes Glas mit
TIA MARIA. Flambieren Sie einen
Löffel voll Oragnac Bols und
giessen Sie ihn langsam über
TIA MARIA.

GRÜNE BANANE BOLLS

Grünes Licht für GRÜNE BANANE !

GRÜNE BANANE BOLLS ist der exotische Likör für den neuen Trink-Trend. Für neue, unglaubliche Mix-Getränke mit Bananengeschmack. GRÜNE BANANE BOLLS hat ein ausgeprägtes Aroma, und Sie werden von seinem besonderen Geschmack begeistert sein.

GREEN HORN

Im Longdrinkglas
Eis
4 cl GRÜNE BANANE BOLLS
Mit Orangensaft auffüllen und
mit einer Orangenscheibe garnieren.

GRÜN + BLAU

Im Longdrinkglas
viel Crash-Eis
6 cl GRÜNE BANANE BOLLS
2 cl Blue Curacao Bols
vorsichtig über einen Teelöffelrücken hineingiessen, so dass
zwei Schichten entstehen.

GRÜNER MOND

Im Longdrinkglas
viel Eis
4 cl GRÜNE BANANE BOLLS
Mit Citro auffüllen.

GRÜNSCHNABEL

Im Longdrinkglas
Eis
6 cl GRÜNE BANANE BOLLS
Mit ca. 4 cl Milch oder Rahmauffüllen und kühl servieren.

GRÜNE WELLE

Im Longdrinkglas
Eis
4 cl GRÜNE BANANE BOLLS
Mit Mineralwasser auffüllen.

GRÜNE EISZEIT

Im Cocktailglas
Eis
4 cl GRÜNE BANANE BOLLS
Gut gekühlt servieren.

BANANE LUTZ

Im Teeglas
4 cl GRÜNE BANANE BOLLS
Mit heissem Wasser auffüllen.

SAUSE BRAUSE

Im geeisten Sektglas
4 cl GRÜNE BANANE BOLLS
Auffüllen mit Schaumwein und
durch einen Trinkhalm geniessen.

LOHENGRÜN

Im Shaker
Eis
4 cl GRÜNE BANANE BOLLS
2 cl Silver Top Dry Gin Bols
1 cl Apricot Brandy Bols
8 cl Orangensaft
1 Schuss Zitronensaft
Gut schütteln und in einem Longdrinkglas servieren.

BANANA LEMON

Im Longdrinkglas
1 Schuss GRÜNE BANANE BOLLS
Auffüllen mit Lémonsoda und
eisgekühlt mit einer Zitronenscheibe garniert servieren.

TIA ALEXANDRA

Im Shaker
2 cl TIA MARIA
2 cl Silver Top Dry Gin BOLS
2 cl Rahm
Gut schütteln, im Cocktailglas servieren.

PASHA'S PLEASURE

Im Shaker
2 cl TIA MARIA
1 cl Brandy Veterano Osborne
1 cl Vodka Rogoschin BOLS
2 cl Rahm
Im Cocktailglas servieren.

BLACK MARIA

Im Mixer
4 cl TIA MARIA
2 cl Rum
2 cl Zuckersirup
8 cl heisser Espresso
Im Longdrinkglas "on the rocks" servieren.

COFFEE BREAK

Im Mixer
2 cl TIA MARIA
4 cl heller Rum
2 cl Kokosnusslikör
3 Ananas-Stückchen
1 Teelöffel Instant-Kaffee
1 Esslöffel Crash-Eis
Langsam mixen bis es geschmeidig wird. Mit Ananas-Stückchen garnieren.

MIDNIGHT COMBOY

Im Mixer
2 cl TIA MARIA
4 cl Silver Top Dry Gin BOLS
2 cl Rahm
Schnell während 5 Sekunden mixen.
Im Longdrinkglas über Eismwürfel geben und mit Cola auffüllen.

TIA MARIA-SAUCE FÜR GLACE

Zutaten für 2 Personen: 2 Eigelb, 4 Esslöffel Doppelrahm, 2 Esslöffel TIA MARIA, 4 Esslöffel Wasser, 1 Esslöffel Zucker

Eigelb, Rahm, TIA MARIA, Wasser und Zucker über einem heissen, jedoch nicht kochenden Wasserbad dick und schaumig schlagen. Nicht kochen lassen, da die Mischung sonst gerinnt. Nach Wunsch können Sie Obst aus Dosen verwenden und heiss oder kalt servieren.

TIA MARIA ALEXANDER

Im Shaker
Eis
3 cl TIA MARIA
3 cl Cognac Courvoisier VSOP
3 cl Rahm
Im Cocktailglas absieben.

CAPUCCINO COCKTAIL

Im Shaker
Eis
2 cl TIA MARIA
2 cl Vodka Rogoschin BOLS
2 cl Rahm
Im Cocktailglas absieben.

MOCHA FLIP

Im Mixer
2 Eismwürfel
4 cl TIA MARIA
1 Eigelb
1 Esslöffel Rahm
Langsam während 10 Sekunden mixen. Muskatnuss daraufstreuen und im Cocktailglas servieren.

FAIRY QUEEN

Im Mixer
2 Eismwürfel
2 cl TIA MARIA
4 cl Vodka Rogoschin BOLS
1 cl Galliano (Kräuter-Likör)
1 cl Rahm
Schnell während 5 Sekunden mixen.
Im Cocktailglas servieren.

PINA COLADA

4 cl TIA MARIA
4 cl weisser Rum
1 dl ungesüsster Ananassaft
1 dl Kokosmilch od. -extrakt
Evtl. Ananasstückli 12 Stunden im Rum einlegen und dann als "Bowlle" servieren.

Tricks und Tips

Das Zusammenkleben von Eisstücken im Eiskübel können Sie verhindern, indem Sie einen Schuss Sodawasser darübergerben.

Wenn Sie Shaker oder Mixglas mit Eis vorkühlen, giessen Sie das entstandene Eiswasser vor dem Mixen ab, damit der Drink nicht verwässert wird.

Sobald Sie Eis ins Getränk gegeben haben, arbeiten Sie so schnell wie möglich, da das Eis, besonders Crash-Eis (zerkleinertes Eis), sehr schnell schmilzt.

Einen fertigen Drink, mit Eis (Crash-Eis) oder schäumend (z.B. Fizzes), nicht stehenlassen, sondern umgehend konsumieren.

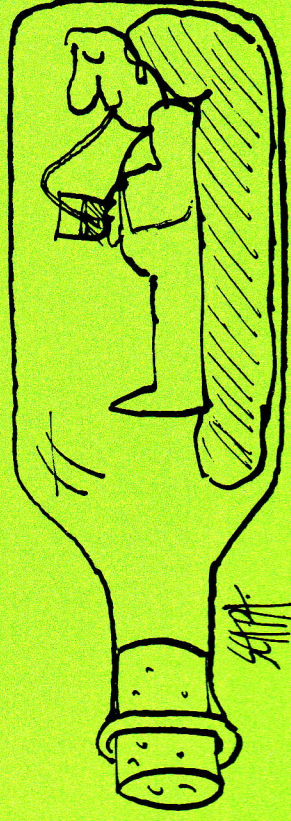
Getränke, die Crash-Eis enthalten, stets mit Trinkhalm servieren.

Gläser mit Fingerabdrücken sind unappetitlich. Tumbler darum so weit unten wie möglich anfassen und Gläser immer am Stiel, vor allem, wenn sie geeist sind.

Crash-Eis können Sie auch ohne die entsprechende Maschine herstellen: Zertrümmern Sie die Eisstücke in einem sauberen Tuch.

Eier nie über dem Shaker, dem Mixglas oder dem Mixbecher aufschlagen.

Rahm, Eier und Angostura-Bitter beim Mixen von Cocktails immer zuerst verwenden. Sollten Ei oder Rahm nicht einwandfrei sein oder zuviel Angostura in den Shaker geraten, können diese Zutaten, bevor noch die verschiedenen Spirituosen beigefügt sind, mit dem Eis weggeschüttet werden.



APRICOT BRANDY BOLS

Der APRICOT BRANDY BOLS gehört zur Kategorie der Frucht-Liköre. Man gewinnt ihn, indem man das saftige Fruchtfleisch der reifen Aprikosen destilliert und ziehen lässt. Dem auf diese Art gewonnenen Produkt wird alsdann ein Destillat aus verschiedenen Kräutern beigemischt. Schließlich wird dieser Likör noch verfeinert durch das Beifügen von Cognac.

APRICOT BRANDY BOLS ist ausgezeichnet nach dem Essen !

WOLGASCHIFFER

Im Longdrinkglas

2 cl APRICOT BRANDY BOLS

3 cl Vodka Rogoschin BOLS

3 cl Orangensaft (bis 10 cl)

"On the rocks" servieren.

VALENCIA

Im Longdrinkglas

Eis

4 cl APRICOT BRANDY BOLS

Mit Orangensaft auffüllen und
einer Orangenscheibe garnieren.

LE PRIEURE, St. Pierre

Im Mixglas

1 cl APRICOT BRANDY BOLS

1 cl Brandy Veterano Osborne

Rühren, in Champagnerkelch
gessen und mit Champagne
auffüllen.

Mit Orangenscheibe und
Kirschen garnieren.

FIFTH AVENUE

In gradem Likör-Glas

4 cl Crème de Cacao Brune BOLS

4 cl APRICOT BRANDY BOLS

4 cl Rahm

Geben Sie die Zutaten der
Reihe nach vorsichtig ins Glas,
so dass drei Schichten entstehen.

REMBRANDT

Im Weissweinglas

2 cl APRICOT BRANDY BOLS

Mit Weisswein auffüllen.

APRIL LOVE

Im Longdrinkglas

4 cl APRICOT BRANDY BOLS

Auffüllen mit Lémonsoda und

mit einer Cocktaillikirsche
garnieren.

APRICOT COOLER

Im Longdrinkglas

Eis

4 cl APRICOT BRANDY BOLS

2 cl Zitronensaft

1 cl Grenadine

2 cl Orangensaft

Mit Sodawasser auffüllen.

LADY-KILLER

Im Shaker

1,5 cl APRICOT BRANDY BOLS

3 cl Silver Top Dry Gin BOLS

1,5 cl Curaçao Triple Sec BOLS

6 cl Passionsfruchtsaft

6 cl Ananassaft

Mit Eis in ein Longdrinkglas
geben.

MOULIN ROUGE

Im Shaker

2 cl APRICOT BRANDY BOLS

2 cl Silver Top Dry Gin BOLS

2 cl Zitronensaft

0,5 cl Grenadine

Gut schütteln, in Champagnerglas
geben und mit Champagne
auffüllen. Mit einer
Orangenscheibe garnieren.

LIEUTNANT-COCKTAIL

Im Shaker

- 1 cl APRICOT BRANDY BOLS
- 3 cl Whiskey Jack Daniel's
- 1 cl Grapefruitsaft
- 1 cl Zuckersirup
- In Cocktailglas absieben und mit einer Kirsche garnieren.

APRICOT FIZZ

Im Shaker

- 4 cl APRICOT BRANDY BOLS
- 2 cl Zuckersirup
- 2 cl Zitronensaft
- 2 cl Orangensaft
- Mit Sodawasser in einem Longdrinkglas auffüllen.

COLUMBUS-COCKTAIL

Im Shaker

- 2 cl APRICOT BRANDY BOLS
- 2 cl Rum
- 2 cl Limonensaft
- Gut schütteln und im Cocktailglas servieren.

APRICOT SOUR

Im Shaker

- 4 cl APRICOT BRANDY BOLS
- 2 cl Zitronensaft
- Im Cocktailglas mit einer Orangenscheibe garniert servieren.

BARBIE'S SPECIAL

Im Shaker

- Eis
- 4 cl APRICOT BRANDY BOLS
- 2 cl Rahm
- 1 Schuss Jonge Genever BOLS
- Im Cocktailglas servieren.

SWEET GIRL

Im Shaker

- Eis
- 3 cl APRICOT BRANDY BOLS
- 3 cl Silver Top Dry Gin BOLS
- 3 cl Rahm
- Im Cocktailglas servieren.

APRICOT MILK

Im Mixer

- Eis
- 4 cl APRICOT BRANDY BOLS
- 1,5 dl Milch
- 1 cl Zitronensirup
- Im Longdrinkglas mit Trinkhalm "on the rocks" servieren.

LOVELY COCKTAIL

Im Shaker

- Eis
- 1 cl APRICOT BRANDY BOLS
- 2 cl Whisky Ballantine's
- 1 cl Cherry Brandy BOLS
- 2 cl Rahm
- In Cocktailglas absieben.

JUNGLE JUICE

Im Shaker

- Eis
- 2 cl APRICOT BRANDY BOLS
- 2 cl Silver Top Dry Gin BOLS
- 4 cl Crème de Bananes BOLS
- Mit Orangensaft im Longdrinkglas auffüllen.

CHARLIE CHAPLIN

Im Shaker

- Eis
- 2 cl APRICOT BRANDY BOLS
- 4 cl Silver Top Dry Gin BOLS
- 2 cl Zitronensaft
- In Cocktailglas absieben und mit einer Cocktailkirsche garnieren.

SILVERMOON

Im Shaker

- Eis
- 3 cl APRICOT BRANDY BOLS
- 3 cl Silver Top Dry Gin BOLS
- 3 cl Orangensaft
- Im Cocktailglas servieren und mit einer Orangen- und Kiwischeibe garnieren.

SPORRAN OPENER

Im Mixer

- Eis
- 2 cl APRICOT BRANDY BOLS
- 4-6 cl Whisky Ballantine's
- 4 cl Orangensaft
- 1 Schuss Angostura
- Langsam während 10 Sekunden mixen und mit viel Crash-Eis im Cocktailglas servieren.

SUNNY DREAM

Im Mixer

- 4 cl APRICOT BRANDY BOLS
- 2 cl Curaçao Triple Sec BOLS
- 12 cl Orangensaft
- 1 Esslöffel Vanille-Glace
- Langsam während 10 Sekunden mixen. In einem mit einer Orangenscheibe garnierten Cocktailglas servieren.