

# CUISINE STYLE COCKTAILS

bei Auswahl aus dieser Kategorie erhöht sich der allgemeine Cocktail Stückpreis um 1,00 €

Italienische Kräuter und Chili klingen eigentlich eher nach Zutaten für eine würzige Nudelsoße. Tatsächlich aber sind Gewürze der aktuelle Cocktail-Trend in Szenebars. „Cuisine Style“ nennt man die Kunst, Drinks durch Küchenzutaten das gewisse Etwas zu verleihen.

## **Gin Basil Smash**

Gin, Basilikum, Zitrone, Zuckersirup

## **Tequila Mint Smash**

Tequila, Minze, Zitrone, Zuckersirup

## **LeGurk**

Gin/Vodka, Gurke, Apfelsaft, Zitrone,  
Holunderblüte, Zuckersirup

## **Tyhme Smash**

Tequila, Thymian, Zitrone, Zuckersirup

## **True Piña Colada**

Rum, Cocatara, frische Ananas, Ananassaft

## **Rosemary Sour**

Gin, Rosmarin, Zitrone, Zuckersirup, Eiweiß

## **Spanish Rose**

Gin, Vanille, Rosmarin, Zitrone, Cranberry

## **Vivre la Vie**

Lillet Blanc, Tonic Water, Prosecco, Gurken,  
Granatapfelperlen, Minze

## **Basilika**

Gin, Limette, Rohrzucker, Apfel, Basilikum

## **Grape Sky**

Vanille Vodka, Weintrauben , Rohrzucker,  
Lime Juice

## **Aperosato**

Ramazotti Aperitivo Rosato, Prosecco, Soda,  
Zitrone, Basilikum

## **Lillet Berry**

Lillet Blanc, Russian Wildberry, Prosecco,  
Erdbeere, Limette, Minze

## **Brambleberry**

Tequila, Chambord Likör, Rohrzuckersirup,  
Zitrone, Eiweiß

VOODOO  
EVENTS & MARKETING

ALLE COCKTAILS KÖNNEN AUCH OHNE ALKOHOL ANGEBOTEN WERDEN