

Auf den Sommer!

Mit diesen Sommerdrinks bietet Schlumberger Rezeptinspirationen für die warmen Tage

Meckenheim, April 2021. Der Sommer kommt und mit ihm steigt die Lust auf raffinierte und erfrischende Drinks. Die Schlumberger Vertriebsgesellschaft präsentiert elf neue Rezepte, die garantiert Abwechslung auf die Cocktailkarte bringen. Ob mit Whisky aus Wales, Sherry und Vermut aus Spanien, Sake aus Japan, Cachaça aus Brasilien, Calvados aus Frankreich oder Kräuterlikör aus Italien und Österreich: Mit diesen Drinks können Gastronomen ihre Gäste auf eine kulinarische Weltreise schicken!

Dandy Candy

Zutaten:

- 40 ml Penderyn Madeira Finished
- 20 ml Vedrenne Pfirsichlikör
- 10 ml Vanillesirup
- 10 ml Zitronensaft

Garnitur: Kupferstaub, weiße Praline

Zubereitung: Alle Zutaten, auch den Kupferstaub, auf Eis shaken, doppelt in einen mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler abseihen mit einer weißen Praline garnieren.



Ban Lus Tau

Zutaten:

- 50 ml Lustau Manzanilla Papirusa
- 15 ml Homemade Thai Black Rice Cordial
- 80 ml Van Nahmen Sparkling Tea Earl Grey-Zitronengras

Garnitur: Zitrone/Zitronengras

Zubereitung: Alle Zutaten bis auf den Sparkling Tea auf Eis shaken, in ein

vorgekühltes Sektglas abseihen und mit dem Sparkling Tea aufgießen. Vorsichtig umrühren und mit Zitrone sowie Zitronengras garnieren.

Artist's Highball Special

Eine leichte Neuinterpretation des Artist's Special als Highball Variante.

Zutaten:

- 30 ml Lustau Oloroso Don Nuño
- 30 ml Hinch 5YO Double Wood
- 15 ml frischer Zitronensaft
- 15 ml Vedrenne Supercassis
- Ginger Ale

Garnitur: Orange, Cocktailkirsche

Zubereitung:

Alle Zutaten außer das Ginger Ale kräftig shaken und in ein Highballglas geben, mit Ginger Ale auffüllen, vorsichtig umrühren und garnieren.



Andalusian Lemonade

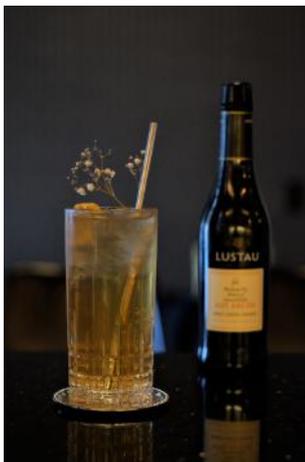
Zutaten:

- 60 ml Lustau Amontillado Los Arcos Medium Dry
- 10 ml Lavendel-Honig-Sirup
- Tonic Water

Garnitur: Lavendel, Zitrone

Zubereitung:

Sherry und Lavendel-Honig-Sirup in ein Highballglas geben und verrühren. Das Glas mit Eiswürfeln füllen, anschließend mit Tonic Water aufgießen und garnieren.



Flamingorito

Zutaten:

- 50 ml Lustau Vermut Rosé
- 20 ml Vedrenne Liqueur de Pamplemousse
- 10 ml Limettensaft
- Tonic Water

Garnitur: Pink Grapefruit-Schnitz, Rosmarin

Zubereitung:

Vermut Rosé, Pampelmusenlikör und Limettensaft in einem Shaker auf Eis shaken und in einen mit Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas abseihen. Mit Tonic Water auffüllen und mit Pink Grapefruit-Schnitz garnieren.



Honjozo Cocktail

Zutaten:

- 50 ml Akashi-Tai Honjozo Genshu
- 15 ml Hojicha Teesirup*
- 10 ml frischer Zitronensaft
- ½ frische Birne

Garnitur: Zitronenzeste

Zubereitung:

Die halbe Birne in einen (Boston-)Shaker geben und gut zerstoßen. Sirup, Zitronensaft und Honjozo Sake hinzugeben und auf Eis kräftig shaken. Doppelt in einen mit einem großen Eiswürfel gefüllten Tumbler abseihen und mit einer Zitronenzeste garnieren.

*Hojicha Teesirup

- 30 g Hojicha Grüner Tee
- 500 ml Wasser
- 600 g Zucker

Zubereitung:

Das Wasser und den Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen, den Tee hinzugeben und kurz ziehen lassen. Abseihen und in eine Flasche umfüllen.

Brazilian Mule

Zutaten:

- 45 ml Cachaça 51,
- 10 ml Zuckersirup,
- 20 ml frischer Limettensaft
- Ginger Beer

Garnitur: Ingwerscheiben

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf das Ginger Beer in ein Glas geben und verrühren. Eiswürfel hinzugeben und mit Ginger Beer auffüllen. Nochmals vorsichtig umrühren und mit Ingwerscheiben garnieren.



Fire & Ice

Zutaten:

- 45 ml Cachaça 51,
- 10 ml Triple Sec
- 10 ml frischer Limettensaft
- 3 Kumquats

Garnitur: Limettenscheibe, Basilikumblätter

Zubereitung:

Kumquats halbieren und mit Limettensaft im Shaker muddlen. Cachaça 51 sowie Triple Sec hinzugeben und auf Eis kräftig shaken. In einen mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler abseihen und mit Limettenscheibe und Basilikumblättern garnieren.



L' Aperitivo Nonino

Zutaten:

- 40 ml L'Aperitivo Nonino Botanical Drink
- 20 ml Tonic Water oder Prosecco
- 5 ml frischer Zitronensaft

Garnitur: Zitronenzeste

Zubereitung:

Eiswürfel in ein großes Weinglas geben. Botanical Drink und Zitronensaft hinzugeben, vorsichtig umrühren und mit Tonic Water oder Prosecco aufgießen. Mit einer Zitronenzeste garnieren.





Oh Rosi

Zutaten:

- 50 ml Rossbacher Kräuterlikör
- Orangenlimonade naturtrüb

Garnitur: Orangenscheibe

Zubereitung:

Rossbacher in ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas geben, mit Orangenlimonade auffüllen, vorsichtig umrühren und mit einer Orangenscheibe garnieren.

Core Crusta

Zutaten:

- 3 cl Boulard Grand Solage
- 1,5cl Pommeau Boulard
- 1,5cl Bénédictine
- 2 cl frischer Zitronensaft
- 2 cl Zuckersirup

Garnitur: Zitronenzeste, Apfelschnitz

Zubereitung:

Zucker auf einen Teller geben. Den Glasrand eines Tumblers mit eine Zitronenspalte anfeuchten und in den Zucker drücken. In einem Cocktailshaker alle Zutaten kräftig auf Eis shaken und in das vorbereitete, mit Eiswürfeln gefüllte Glas abseihen. Mit einer Zitronenzeste und einem Apfelschnitz garnieren



Über die Schlumberger GmbH & Co. KG

Die Schlumberger Vertriebsgesellschaft mbH & Co KG mit Hauptsitz in Meckenheim gehört zu den führenden Vertriebsgesellschaften für Wein, Schaumwein, Spirituosen & Spezialitäten der gehobenen Kategorie in Deutschland. Seit 1970 ist Schlumberger kompetenter Partner der Gastronomie, des gehobenen Fachhandels und exklusiver Warenhäuser. Dabei wird ein Sortiment von über 1.200 ausgewählten Produkten angeboten: viele hochwertige Weine aus den weltweit wichtigsten Anbaugebieten sowie eine exklusive Kollektion erstklassiger internationaler Spirituosen. Ein Team aus rund 80 Mitarbeitern – in der Holding und in deren Tochtergesellschaften, der Schlumberger Vertriebsgesellschaft GmbH & Co KG, A. Segnitz & Co. GmbH und Bremer Weinkolleg – und eine Vertriebsorganisation aus erfahrenen Kundenberatern und bundesweit vertretenen Agenturen unterstützt und berät dabei stets professionell und individuell.

Pressekontakt

ZPR GmbH
Ilka Sulanke
An der Alster 85
20099 Hamburg
Tel.: 040-29 81 35-16
E-Mail: ilka.sulanke@z-pr.de
Web: www.z-pr.de