

KOTÁNYI
1881

GOURMET

SPICES & DRINKS



A le Cinnamon Old Fashioned

Zutaten:

- 5 cl Bourbon
- 2 frische, dünne Apfelscheiben
- KOTÁNYI Zimtstange
- 1 Prise KOTÁNYI Zimt gemahlen

Dekoration:

KOTÁNYI Zimtstange und Apfelscheiben

Zubereitung:

Zwei Apfelscheiben und Zimt gemahlen in ein Glas geben. Zum Vermischen gut zerdrücken. Eiswürfel und Zimtstange hinzufügen. Zum Schluss Bourbon eingießen. Mit Apfelscheiben und Zimtstange dekorieren.



Spanish Gin & Tonic

Zutaten:

- 4 cl Tanqueray London Dry Gin
- 10 cl Tonic Water
- 5-6 KOTÁNYI Wacholderbeeren

Dekoration:

KOTÁNYI Wacholderbeeren,
Zitronenschale und Thymian

Zubereitung:

Gin, Tonic Water und Wacholderbeeren im Rotweinglas mischen. Eiswürfel hinzufügen. Mit Zitronenschale und Thymian dekorieren.



Pink Negroni

Zutaten:

- 2 cl Tanqueray London Dry Gin
- 2 cl Carpano
- 2 cl Campari
- 2 cl Erdbeerpüree
KOTÁNYI Rosa Beeren

Dekoration:

Basilikum und Erdbeeren

Zubereitung:

Rosa Beeren zerdrücken und in einen Shaker geben. Die restlichen Zutaten hinzufügen. Über Eiswürfel in ein Old Fashioned Glas abseihen. Mit Basilikum, Rosa Beeren und Erdbeeren dekorieren.



Devil's Daiquiri

Zutaten:

- 4 cl Spiced Rum
- 2 cl frischer Limettensaft
- 3 cl Ananaspüree
- 2 Stück KOTÁNYI Sternanis

Dekoration:

KOTÁNYI Sternanis und Ananasscheibe

Zubereitung:

Sternanis zerdrücken und in einen Shaker geben. Die restlichen Zutaten hinzufügen. Gut mixen und in ein Martini Glas (ohne Eis) abseihen. Mit Sternanis dekorieren.



Kentucky Mule

Zutaten:

4 cl	Bourbon
10 cl	Ingwerbier
	KOTÁNYI Zimtstangen
2	Ingwerscheiben
2 cl	frischer Orangensaft

Dekoration:

KOTÁNYI Zimtstange und Minzblätter

Zubereitung:

Zum vermischen Ingwerscheiben und Zimt in einen Shaker geben und gut zerdrücken. Orangensaft und Bourbon hinzufügen. In ein Highball Glas mit Eis abseihen und zum Schluß Ingwerbier hinzufügen. Mit Minze und Zimtstange dekorieren.



Black Fizz

Zutaten:

4 cl	Tanqueray London Dry Gin
½	frische Zitrone
10	KOTÁNYI Wacholderbeeren
2 cl	Blaubeerpüree
6	frische Minzblätter
10 cl	Mineralwasser

Dekoration:

KOTÁNYI Wacholderbeeren und Minzblätter

Zubereitung:

Zitrone, Wacholderbeeren und Minze zerdrücken und gemeinsam mit dem Blaubeerpüree in einen Shaker geben. In ein Highball Glas mit Eis abseihen und zum Schluss Mineralwasser hinzufügen. Mit frischen Minzblättern und Wacholderbeeren dekorieren.



Spicy Mango

Zutaten:

4 cl	Bulleit bourbon
2 cl	frischer Limettensaft
2 cl	Spicy Mango Bourbon
10 cl	Ingwerbier
	KOTÁNYI Rosa Beeren

Dekoration:

KOTÁNYI Rosa Beeren, Ingwer und Minzblätter

Zubereitung:

Rosa Beeren in einem Shaker zerdrücken, Bourbon, Limettensaft, Spicy Mango Bourbon und Rosabeeren hinzufügen. In ein Highball Glas mit Eis abseihen und zum Schluss Ingwerbier hinzufügen. Mit frischem Ingwer, Minze und Rosa Beeren dekorieren.



The Charming Detroiter

Zutaten:

4 cl	Ketel One Vodka
2 cl	frischer Zitronensaft
1 cl	Zuckersirup
2 Spritzer	Angostura Bitter
	KOTÁNYI Sternanis
5 Stück	Cardamom

Dekoration:

KOTÁNYI Sternanis

Zubereitung:

Cardamom und Sternanis in einem Shaker zerdrücken. Die restlichen Zutaten hinzufügen und in ein gekühltes Martinglas (ohne Eis) abseihen. Mit Sternanis dekorieren.

