



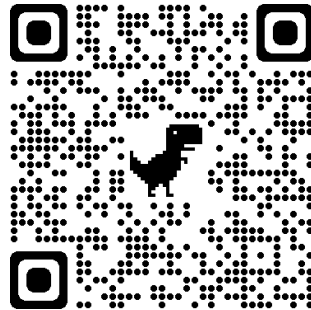
Woods

ON AIR Cocktailkurs

Unter den Linden | Grüngürtel | Belgisches Kaffeekränzchen
Zutaten für jeweils zwei Portionen der Cocktails

Inhalt dieser Box

- 100ml Palo Cortado Sherry
 - 40ml Holunderblütenlikör
 - 200ml Tonic
 - 100ml Siegfried Wonderleaf
 - 200ml Apfelsaft
 - 40ml Simple Syrup
 - 20ml Chai Sirup
 - 80ml Rum
 - 40ml Coldbrewlikör
 - 8g Bio Rohkakao
 - gedörrter Apfel
- 2-3 Zitronen (nur bei Abholung)*



noch benötigt wird

Eiswürfel

Der Kurs findet live für Köln Alumni am 12. Mai 2021 um 19:30 Uhr statt. Ihr gelangt über den QR Code zu der Zoom Veranstaltung (nach vorheriger Anmeldung). Den Link findet ihr auch in eurer Anmeldebestätigung.

Rezepte

Unter den Linden

Glaswahl: Highball, Technik: Build

50ml Palo Cortado Sherry

20ml Holunderblütenlikör

100ml Tonic

auf Eiswürfeln serviert

mit Zitronenzeste garniert

Grüngürtel (alkoholfrei)

Glaswahl: Coupette, Technik: Shaked

50ml Siegfried Wonderleaf

30ml Apfelsaft

20ml Zitronensaft

20ml Simple Syrup

10ml Chai Sirup

ohne Eis serviert

mit Zitronenzeste garniert

Belgisches Kaffeekränzchen

Glaswahl: Coupette, Technik: Shaked

40ml Rum

20ml Coldbrewlikör

30ml Apfelsaft

15ml Zitronensaft

1TL/3g Bio Rohkakao

ohne Eis serviert

mit Apfelchip garniert