

### Top-Rezepte der Blue Cocktail Bar

Berausung der Sinne – ohne Alkohol

Die Blue Cocktail Bar mixt alkoholfreie Drinks, die wahrhaftig abheben lassen: weil sie lecker aussehen und einfach himmlisch schmecken. Bewusst, echt, intensiv den Moment geniessen. Ob Party, Entspannung oder Vitamine: hier finden sich Rezepte für jeden Anlass und Geschmack. Eintauchen, sich inspirieren lassen und Kreativität entfalten – mix up your life!

#### classic drinks:

---



##### **Caribbean**

15 cl	Ananassaft
3 cl	Kokossirup
2 cl	Zitronensaft

Alle Zutaten mit Eis kräftig shaken. Im Gästeglas mit Eis servieren.

##### **Deko:**

Ananasschnitz an Glasrand, Ananasblätter, 3 dl Glas.

##### **Farbe:**

gelblich

##### **Geschmack:**

erfrischend / exotisch

---



##### **Red Dream**

1 cl	Zitronensaft
9 cl	Pinkgrapefruitsaft
10 cl	Cranberrysaft

Alle Zutaten mit Eis kräftig shaken. Im Gästeglas mit Eis servieren.

##### **Deko:**

Johannisbeerzweig, 3 dl Glas.

##### **Farbe:**

orange-rot

##### **Geschmack:**

säuerlich, gesund

---



##### **Manga**

2 cl	Mangosirup
2 cl	Zitronensaft
14 cl	Ananassaft
2 cl	Blue Curaçao Sirup

Das Gästeglas mit Eis füllen, die Zutaten ohne Blue Curaçao Sirup begeben, rühren, mit Sirup floaten (übergossen), servieren.

##### **Deko:**

Mangofächer an Glasrand stecken / mit Blue Curaçao Sirup floaten (übergossen), 3 dl Glas.

##### **Farbe:**

gelb / blau

##### **Geschmack:**

süsslich / exotisch

---



### **Green Rhythm**

1 cl	Zitronensaft
2 cl	Blue Curaçao Sirup
9 cl	Orangensaft
8 cl	Grapefruitsaft

Alle Zutaten mit Eis kräftig shaken. Im Gästeglas mit Eis servieren.

**Deko:**

Carambole (Sternfrucht) in dünne Scheiben schneiden und an Glasrand kleben, 3 dl Glas.

**Farbe:**

giftgrün

**Geschmack:**

fruchtig, säuerlich

---



### **Ipanema**

1	frische Limette
2 cl	Rohrzucker
15 cl	Ginger ale

Limette in Würfel schneiden, ins Gästeglas geben. Rohrzucker darüber streuen, mit Stößel langsam zerdrücken. Glas mit crushed ice auffüllen und mit Ginger ale aufgiessen.

**Deko:**

Limettenring an Glasrand, 3 dl Glas.

**Farbe:**

grünlich

**Geschmack:**

süss-sauer, erfrischend

---



### **Orange-Lemon**

2 cl	Blutorangesirup
1 cl	Zitronensaft
17 cl	Bitter lemon

Gästeglas mit Eis füllen, die Zutaten begeben, rühren und servieren.

**Deko:**

Orangenscheibe

**Farbe:**

hellrot

**Geschmack:**

süsslich, erfrischend

---



### **Manga**

2 cl	Mangosirup
2 cl	Zitronensaft
15 cl	Ananassaft
1 dash	Blue Curaçao Sirup

Zutaten bis und mit Ananassaft mit Eis shaken und ins Gästeglas mit Eis füllen. Vor dem servieren mit Blue Curaçao Sirup floaten (übergießen).

**Deko:**

Mangofächer

**Farbe:**

blau-gelb

**Geschmack:**

süss, exotisch

---

## new drinks:

---



### **Why not**

3 cl	Mango Spicy Sirup
8 cl	Ananassaft
6 cl	Cranberrysaft
3 cl	Limettensaft

Alle Zutaten mit Eis kräftig shaken. Im Gästeglas mit Eis servieren.

### **Deko:**

rote Chilischote, 3 dl Glas.

### **Farbe:**

rot

### **Geschmack:**

säuerlich, würzig

---



### **Movie Star**

2 cl	Mangosirup
2 cl	Zitronensaft
9 cl	Cranberrysaft
7 cl	Mineralwasser

Zutaten ausser Mineralwasser mit Eis kräftig shaken. Ins Gästeglas mit Eis geben und mit Mineralwasser auffüllen.

### **Deko:**

Stern aus Mango, 3 dl Glas.

### **Farbe:**

hellrot

### **Geschmack:**

süss, erfrischend

---



### **Melon Peach**

2 cl	Pfirsichsirup
2cl	Wassermelonesirup
16 cl	Orangensaft

Das Gästeglas mit Eis füllen, die Zutaten begeben, rühren, servieren.

### **Deko:**

Pfirsich-Melonen-Spiess, 3 dl Glas

### **Farbe:**

orange

### **Geschmack:**

fruchtig, süss

---



### **Blue Ocean**

3 cl	Zitronensaft
16 cl	Birnensaft
1 cl	Blue Curaçao Sirup

Zitronensaft und Birnensaft mit Eis kräftig shaken, mit Eis ins Gästeglas geben. Mit Blue Curaçao Sirup floaten (übergossen).

### **Deko:**

blauer Zuckerrand

### **Farbe:**

gelb-türkis

### **Geschmack:**

herb,frisch

---



### **Cinderella**

6 cl roter Traubensaft  
2 cl Zitronensaft  
12 cl Ginger ale

Trauben- und Zitronensaft mit Eis kräftig shaken, mit Eis ins Gästeglas geben und mit Ginger ale auffüllen.

#### **Deko:**

Trauben, 3dl Glas

#### **Farbe:**

rot

#### **Geschmack:**

fruchtig, erfrischend

---



### **Crystal**

2 cl Blue Curaçao Sirup  
1 cl Kiwisirup  
17 cl Tonic water

Alle Zutaten mit Eis ins Gästeglas geben, rühren und servieren.

#### **Deko:**

violettes Blümchen oder Kiwischeibe, 3dl Glas

#### **Farbe:**

blau

#### **Geschmack:**

herb, erfrischend

---



### **Sleep-Breaker**

6 cl Tomatensaft  
2 cl Ketchup  
1cl Zitronensaft  
Salz, Pfeffer, Tabasco

Alle Zutaten ins Shotglas geben, würzen, rühren und servieren

#### **Deko:**

Cherrytomate geviertelt, Shotglas

#### **Farbe:**

rot

#### **Geschmack:**

würzig, intensiv

---



### **Black Beauty**

2 cl Schokoladensirup  
2 cl Himbeersirup  
6cl kalter Espresso  
10 cl kalte Milch

Alle Zutaten mit Eis kräftig shaken. Im Gästeglas mit Eis servieren.

#### **Deko:**

Himbeeren am Spiess, 3dl Glas

#### **Farbe:**

kaffeebraun

#### **Geschmack:**

Eiskaffee ähnlich, süß

---



### **Strawberry Bellini**

2 cl	Erdbeersirup
1	Erdbeere geviertelt
15 cl	alkoholfreier Sekt

Sirup und Erdbeere mit crushed ice ins Gästeglas geben, mit alkoholfreiem Sekt auffüllen und umrühren.

#### **Dekoration:**

Erdbeere geviertelt, Sektglas

#### **Farbe:**

rötlich

#### **Geschmack:**

süss, frisch

---



### **Lemontea**

½	Limette
4 cl	Maracujasaft
15 cl	alkoholfreier Sekt

Limette kleinschneiden, im Mixglas mit Stössel leicht zerdrücken ins Gästeglas geben und mit crushed ice auffüllen. Maracujasaft zugeben und mit alkoholfreiem Sekt auffüllen.

#### **Dekoration:**

Limettenscheibe, Sektglas

#### **Farbe:**

gelblich

#### **Geschmack:**

säuerlich, erfrischend

---

## **special drinks:**

---



### **Berry Dream (Bowe für 6 Personen)**

70 cl	weisser Traubensaft mit Kohlensäure
10 cl	Himbeersirup
5 cl	Zitronensaft
180 g	gefrorene Waldbeeren

Zutaten ohne Beeren in eine Glasschale geben und umrühren. Gefrorene Waldbeeren dazugeben, Bowle ca. 1h kühl stellen. Kühl servieren.

#### **Deko:**

Beeren

#### **Farbe:**

rosa

#### **Geschmack:**

süss, fruchtig

---



### **Sombrero**

1	Passionsfrucht
½	Mango
½	Banane
10 cl	Apfelsaft
2 cl	Naturejoghurt

Alle Zutaten mit Eis im Standmixer pürieren und kalt servieren.

#### **Deko:**

Physalis an Glasrand, Cocktailglas

#### **Farbe:**

gelb

#### **Geschmack:**

fruchtig, erfrischend

---



### **Buonavista**

5	Erdbeeren
1	Papaya
1	Orange
10 cl	Wasser
	Rohrzucker nach Belieben

Erst Erdbeeren mit Eis im Standmixer pürieren und ins Gästeglas geben. Danach Papaya, Orange, Wasser und ev. Rohrzucker ebenfalls pürieren und zu den Erdbeeren ins Gästeglas geben.

#### **Deko:**

Schirmchen, 3dl Glas

#### **Farbe:**

rot-gelb

#### **Geschmack:**

fruchtig, vitaminreich

---

### **Rose Hip Punch**

2	Gewürznelken
1 Btl	Hagenbuttentee
50 g	Himbeeren
5 cl	schwarzer Johannisbeersaft
1 Prise	Zimtpulver
1	Zimtstange
	Zucker nach Belieben

15 cl Wasser mit Gewürznelken und Zimtstange zum Kochen bringen, Teebeutel 5min ziehen lassen. Danach Gewürze und Beutel entfernen, Himbeeren zugeben und pürieren. Johannisbeersaft zugeben, bis knapp vor Siedepunkt erhitzen und mit Zimt und Zucker abschmecken.

#### **Deko:**

Zimtstange, Johannisbeerzweig

#### **Farbe:**

dunkelrot

#### **Geschmack:**

würzig, süss

---



### **Cinnamonia**

2 cl	Zimtsirup
1 Kugel	Vanilleglacé
10 cl	Milch

Alle Zutaten mit Eis (ungefähr ein Gästeglas voll) in den Mixer geben. Alles zusammen mixen und sofort servieren.

#### **Deko:**

Geschlagener Rahm, leicht mit Zimt bestäuben, 2 dl Glas.

#### **Farbe:**

weisslich

#### **Geschmack:**

zimtig, süss, winterlich

---



### **Coco Hot Shot**

2 cl	Kokossirup
2 cl	Heisser Kaffee
2 cl	Halbgeschlagener Rahm

Sirup ins Shotglas geben, heissen Kaffee sorgfältig auf den Sirup giessen, Rahm auflegen. Shot "Ex-" trinken.

#### **Deko:**

Schoggiplättli, Shot Glas.

#### **Farbe:**

3 farbig: weisslich, kaffeebraun, weiss

#### **Geschmack:**

cremig, exotisch, süss

---

