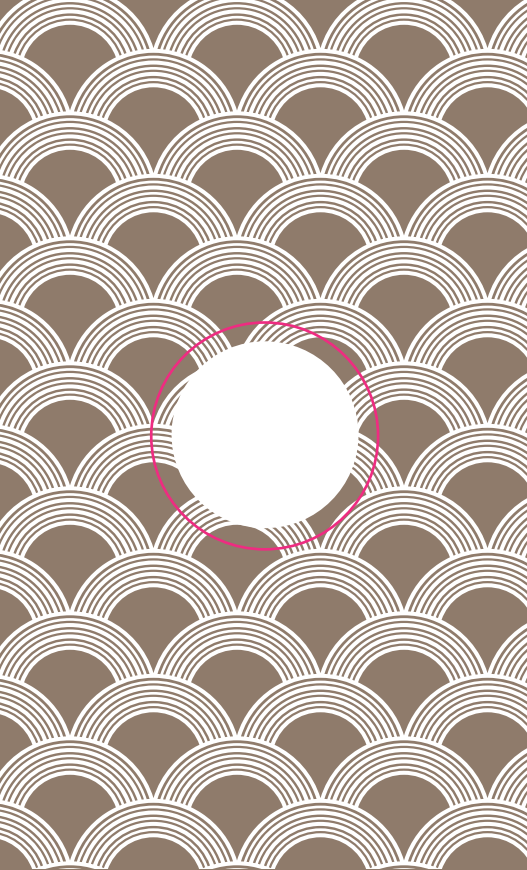




DAIQUIRI

UK INGREDIENTS

Ice / 75ml white rum / 50ml lime juice / 25 shot sugar syrup

Add ice rum, lime juice and sugar syrup to shaker. Shake for 15-30 seconds and strain into a cocktail glass.

F INGRÉDIENTS

Glaçons / 75 ml de rhum blanc / 50 ml de jus de citron vert / 25 doses de sirop de sucre

Ajouter au shaker les glaçons, le rhum, le jus de citron vert et le sirop de sucre. Secouer pendant 15-30 secondes et passer dans un verre à cocktail.

D Eis / 75 ml weißer Rum / 50 ml Limettensaft / 25 ml Zuckersirup

Eis, Rum, Limettensaft und Zuckersirup in einen Shaker geben. 15 bis 30 Sekunden schütteln und in ein Cocktailglas abseihen.

OLD FASHIONED

UK INGREDIENTS

Ice / 50ml Bourbon / 2 dashes Bitters / 2 Maraschino Cherries / 1 orange slice / Bar Spoon of Maraschino Cherry Juice from Jar / additional cherries for garnishing

Add bourbon, bitters, 2 maraschino cherries, orange slice and cherry juice to shaker and muddle with a long spoon and add ice. Shake for 10-15 seconds. Strain cocktail over tumbler half filled with ice. Garnish with cherry.

F INGRÉDIENTS

Glaçons / 50 ml de bourbon / 2 bitters / 2 cerises au marasquin / 1 tranche d'orange / cuillère à cocktail de jus de cerise au marasquin du bocal / autres cerises pour garniture

Ajouter au shaker le bourbon, les bitters, 2 cerises au marasquin, la tranche d'orange et le jus de cerise, pilonner avec une longue cuillère et ajouter les glaçons. Secouer pendant 10-15 secondes. Passer le cocktail sur le verre rempli à moitié de glaçons. Garnir avec les cerises.

D ZUTATEN

Eis / 50 ml Bourbon Whiskey / 2 Spritzer Bitter / 2 Maraschinokirschen / 1 Orangenscheibe / Barlöffel Maraschinkirschensaft aus dem Glas / zusätzliche Kirschen zur Verzierung

Bourbon Whiskey, Bitter, 2 Maraschinokirschen, Orangenscheibe und Kirschensaft in einen Shaker geben, mit einem langen Löffel muddeln und dann Eis zugeben. 10 bis 15 Sekunden schütteln. Cocktail über halb mit Eis gefüllten Tumbler seihen. Mit Kirsche verzieren.

I INGREDIENTI

Ghiaccio / 50 ml di bourbon / 2 gocce di bitter / 2 ciliegie al maraschino / 1 fetta di arancia / un cucchiaino da bar di succo di ciliegie di maraschino / altre ciliegie per decorare

Versare il bourbon, il bitter, le 2 ciliegie al maraschino, la fetta di arancia e il succo di ciliegie nello shaker e mescolare con un cucchiaino lungo, aggiungendo il ghiaccio. Agitare per 10-15 secondi e filtrare in un bicchiere tumbler riempito di ghiaccio fino a metà. Decorare con le ciliegie.

MARGARITA

UK INGREDIENTS

4-6 ice cubes (cracked) / 75ml white tequila / 25ml triple sec / 50ml lime juice / 1 lime / salt.

Rub rim of chilled cocktail glass with lime wedge and dip in coarse salt to frost. Put cracked ice cubes in shaker with the tequila, triple sec and lime juice. Shake well. Use a cocktail strainer and strain into prepared glass and decorate with lime slice.

F INGRÉDIENTS

4-6 cubes de glace (brisée) / 75ml de tequila blanche / mesure de 25ml de triple sec / 50ml de jus de citron vert / 1 citron vert / sel.

Frotter le bord du verre à cocktail réfrigéré avec un quartier de citron vert et tremper le bord dans du gros sel pour givrer. Mettre les cubes de glace brisée dans un shaker avec la tequila, le triple sec et le jus de citron vert. Bien agiter. Filtrer dans le verre préparé et décorer d'une tranche de citron vert.

D ZUTATEN

4-6 Würfel (zerstoßenes) Eis / 75ml weißer Tequila / 25ml Triple Sec / 50ml Limettensaft / 1 Limette / Salz.

Rand des Cocktailglases mit einer Limettenscheibe einreiben und in grobes Salz eintauchen. Zerstoßene Eiswürfel mit Tequila, Triple Sec und Limettensaft in Shaker geben. Gut schütteln. In vorbereitete Glas abseihen und mit Limettenscheibe dekorieren.

I INGREDIENTI

4-6 cubetti di ghiaccio (frantumati) / 75ml di Tequila bianca / 25ml di Triple sec / 50ml di succo di lime / 1 lime / sale.

Strofinare il bicchiere freddo con uno spicchio di lime e affondarlo nel sale grosso, lasciandolo glassare. Versare i cubetti di ghiaccio nello shaker con Tequila, Triple sec e succo di lime. Miscelare bene. Utilizzare un colino per cocktail e versare il preparato nel bicchiere pronto, guarnendolo con uno spicchio di lime.

P INGREDIENTES

4-6 cubos de gelo (partidos) / 775ml de tequila branca / 25ml de "Triple sec" / 50ml de sumo de lima / 1 lima / sal.

Esfregue a borda do copo gelado de cocktail com cantos de lima e mequille em sal grosso para congelar. Num misturador coloque os cubos de gelo partidos com a tequila, o "triple sec" e o sumo de lima. Misture bem. Utilize um coador de cocktail, coe para o copo preparado e decore com uma fatia de lima.

MOJITO

UK INGREDIENTS

Ice / 150ml light rum / 85ml fresh lime juice / 4 tablespoons sugar / Club soda / 8 mint sprigs roughly torn / mint sprigs and slices of lime to garnish

Add ice, rum, lime juice, sugar and 8 broken mint sprigs to shaker. Shake well and serve over ice in a high ball glass. Top off each glass with a splash of club soda and garnish with slices of lime and sprigs of mint.

F INGRÉDIENTS

Glaçons / 150 ml de rhum léger / 85 ml de jus de citron vert frais / 4 cuillérées à soupe de sucre / club soda / 8 brins de menthe grossièrement coupés / brins de menthe et tranches de citron vert pour garnir

Ajouter au shaker les glaçons, le rhum, le jus de citron vert, le sucre et 8 brins de menthe coupés. Bien secouer et servir sur des glaçons dans un verre droit. Pour finir, verser dans chaque verre une giclée de club soda et garnir avec des tranches de citron vert et des brins de menthe.

D ZUTATEN

Eis / 150 ml leichter Rum / 85 ml frischer Limettensaft / 4 EL Zucker / Sodawasser / 8 Minzezweige, grob zerrissen / Minzezweige und Limettenscheiben zur Verzierung

Eis, Rum, Limettensaft, Zucker und 8 gebrochene Minzezweige in einen Shaker geben. Gut schütteln und auf Eis in einem Longdrinkglas einschenken. Glas mit Sodawasser auffüllen; mit Limettenscheiben und Minzezweigen verzieren und dann servieren.

I INGREDIENTI

Ghiaccio / 150 ml rum leggero / 85 ml succo di lime fresco / 4 cucchiai di zucchero / seltz / 8 foglie di menta strappate grossolanamente / foglie di menta e fette di lime per decorare

Versare il ghiaccio, il rum, il succo di lime, lo zucchero e 8 foglie di menta nello shaker. Agitare bene e servire con ghiaccio in un bicchiere highball. Calmare con uno spruzzo di seltz e guarnire con fette di lime e foglie di menta.

P INGREDIENTES

Gelo / 150ml rum / 85ml sumo fresco de lima / 4 colheres de sopa de açúcar / Água gasificada / 8 raminhos de hortelã grosseiramente cortados / raminhos de hortelã e rodajas de lima para decorar

Adicionar no misturador gelo, rum, sumo de lima, açúcar e 8 raminhos de hortelã. Misture bem e sirva com gelo num copo alto. Encha o resto do copo com um pouco de água gasificada e enfeite com rodajas de lima e raminhos de hortelã.



KitchenCraft
a LifetimeBrands company

barcraft

is a registered trade mark owned by Thomas Plant (Birmingham) Ltd, Birmingham, West Midlands, B33 0TD, UK.
established 1850. www.kitchencraft.co.uk

ESPRESSO MARTINI

UK INGREDIENTS

Ice / 25ml Espresso Flavoured Vodka / 25ml Coffee Flavoured Irish Cream Liqueur / 25ml Cold Espresso / 10ml Honey / Coffee Beans to garnish

Add Espresso Vodka, Coffee Flavoured Irish Cream Liqueur, espresso and honey to the shaker and fill two thirds full of ice. Strain into cold martini glass and garnish with coffee beans.

F INGRÉDIENTS

Glaçons / 25 ml de vodka parfumée à l'espresso / 25 ml de liqueur Irish Cream parfumée au café / 25 ml d'espresso froid / 10 ml de miel / grains de café pour garnir

Ajouter au shaker la vodka à l'espresso, la liqueur Irish Cream parfumée au café, l'espresso et le miel et remplir aux deux-tiers de glaçons. Passer dans un verre à martini froid et garnir avec les grains de café.

D ZUTATEN

Eis / 25 ml mit Espresso aromatisierter Vodka / 25 ml Coffee Flavoured Irish Cream Liqueur / 25 ml kalter Espresso / 10 ml Honig / Kaffeebohnen zum Verzieren

Espresso-Vodka, Coffee Flavoured Irish Cream Liqueur, Espresso und Honig in den Shaker geben und zu 2/3 mit Eis füllen. In ein kaltes Martiniglas seihen und mit Kaffee verzieren.

I INGREDIENTI

Ghiaccio / 25 ml di vodka all'espresso / 25 ml di Irish Cream al caffè / 25 ml di espresso freddo / 10 ml di miele / chicchi di caffè per decorare

Versare la vodka, l'Irish Cream, l'espresso e il miele nello shaker e riempire due terzi con ghiaccio. Filtrare in un bicchiere da martini freddo, decorando con i chicchi di caffè.

P INGREDIENTES

Gelo / 25ml Vodka com sabor a Expresso / 25ml Licor de Irish Cream com Sabor a Café / 25ml Expresso frio / 10ml Mel / Grãos de Café para enfeitar

Adicionar no misturador Expresso com sabor a vodka, Licor de Irish Cream com Sabor a Café, expresso, mel e encher com dois terços de gelo. Coe para um copo de martini e enfeite com grãos de café.

