

Cocktail-Rezept

## ANGÉLIQUE



SCHWIERIGKEIT ————— 

JAHRESZEIT ————— *Frühling*

VERKOSTUNGSZEIT —————

### Einführung

Eine Kreation von 9 berühmte Barmen, geführt von Fernando Castellon, für die „Giffard Creative Cocktail“ session am 26. Juni 2012.

### Cocktailzubereitung

1/5

2/5

3/5

4/5

5/5

### Zutaten

◆ GIN	20 ML
◆ RHABARBER LIKÖR	20 ML
◆ HOLUNDERBLÜTE SIRUP	10 ML
◆ ORANGE BITTER	20 ML
◆ ZITRONENSAFT	20 ML

### Präsentationstipps

METHODE ————— *Im Shaker*

GLASWAREN ————— *à cocktail*

DEKORATION ————— *zeste de citron jaune*



Auch zu entdecken



*Leicht*

## FRENCH GARDEN

SCHWIERIGKEIT  
🍸🍸🍸

Hauptzutaten  
Rhabarber Likör  
Honig Sirup



*Mittel*

## FRESH PEPPER

SCHWIERIGKEIT  
🍸🍸🍸

Hauptzutaten  
Rhabarber Likör  
Ingwer Sirup



*Leicht*

## GIN TO' DU JARDIN

SCHWIERIGKEIT  
🍸

Hauptzutaten  
Rhabarber Likör  
Tonic

