



Lust auf Palmen, Strand und Meer? Wir holen uns die Südsee mit alkoholfreien Cocktails nach Hause und da man auch ab und zu was Essen muss gibt es noch eine Obstinsel und eine Quarkkrabbe zum Dippen.

Blauer Kapitän



Zutaten für 1 Glas:

40 ml Curacao Blue Sirup
20 ml Limettensaft
Bitter Lemon zum Auffüllen

Den Curacao Blue Sirup und den Limettensaft in ein mit Eiswürfeln befülltes Glas geben und kräftig umrühren. Das Glas mit Bitter Lemon auffüllen und nach Belieben garnieren.

English



Zutaten für 1 Glas:

60 ml kalter Schwarztee
30 ml Orangensaft
10 ml Limettensaft
10 ml Grenadine

Alle Zutaten in Shaker durchmischen und in ein mit Eiswürfeln befülltes Glas geben.

Obstinsel



Zutaten für 1 Insel:

1 Kiwi
1 Banane
1 Clementine / Mandarine

Die Banane in der Mitte durchschneiden und mittig auf den Teller legen. Die Kiwi in Spalten schneiden und damit die Palmwedel drapieren. Abschließend mit den Rippen der Clementine / Mandarine die Insel formen.

Paradiesvogel



Zutaten für 1 Glas:

40 ml Curacao Blue Sirup
20 ml Mandelsirup
20 ml Zitronensaft
140 ml Orangensaft

Alle Zutaten in Shaker kräftig durchmischen und in ein mit Eiswürfeln befülltes Glas geben.

Yellow Submarine



Zutaten für 1 Glas:

30 ml Limettensaft
40 ml Orangensaft
100 ml Zitronen-Eistee

Alle Zutaten in ein mit Eiswürfel befülltes Glas geben und gut umrühren. Nach Belieben noch einige frische Limettenschnitze in den Drink geben oder eine Limettenscheibe als Deko an den Glasrand stecken.

Quarkkrake



Zutaten für eine Quarkkrake:

200g Frühlingsquark
2 Paprikas
2 Olivenringe

Den Quark in ein Schälchen geben. Dann den Strunk der einen Paprika entfernen und die Paprika mit dem Loch nach unten in den Quark stecken. Die zwei Olivenringe mit Quark füllen und mit einem Zahnstocher als Augen befestigen. Die zweite Paprika in Streifen schneiden und die Paprikastreifen als Beine in den Quark stecken.

Aloha und lasst es euch schmecken 😊