

Welche Getränke wozu servieren?

Bei kleinen Empfängen

Orangen-, Grapefruit-, Tomatensaft,
gut gekühlt, oder auch Short- oder
Long-Drinks

Bei Gratulationsempfängen

Roter oder weißer Traubensaft, leicht
temperiert oder gut gekühlt oder
auch Short- oder Long-Drinks

Beim Sektfrühstück

Weißer, klarer Traubensaft,
tiefgekühlt

Beim großen Essen

Herben Gemüse-Cocktail
vor dem Essen, eisgekühlt,
ohne Eiswürfel

Zur Suppe, Rindfleisch oder Fisch

Klaren, herben,
säuerlichen Apfelsaft

Zu Wild jeder Art

Sauerkirsch-, schwarzen oder roten
Johannisbeer-Süßmost, temperiert

Zum großen Braten

Klarer, goldener Apfelsaft,
leicht gekühlt



Short-Drinks

Cocktails, Flips, Granitees
werden vor oder nach
dem Essen herb oder
süß serviert.



Long -Drinks

Limonaden, Shakes, Fizzes,
Frapees, Freezes, Cooler sind
beliebte Partygetränke. Sie
passen zu jeder Gelegenheit.



Bowlen

sind besonders beliebt bei
größeren Gesellschaften,
da sie gut (auch in größeren
Mengen) vorzubereiten sind.



Heißgetränke

Punsch, Kaffee, gewürzte
Teegetränke sind an kühlen
Tagen oder am Abend sehr
anregend.

Noch ein paar Tipps:

Verwenden Sie für Ihre alkoholfreien Getränke
immer gute Säfte und servieren Sie sie
in stilvollen Gläsern (siehe unten).

Vergessen Sie auch nicht den optischen Eindruck
und dekorieren Sie die Getränke phantasievoll!

Verzieren Sie die Drinks z.B. mit Spiralen
von Zitronen- oder Orangenschalen,
einem Zweig Minze oder
mit in Eiswürfeln eingefrorenen Früchten.

Schön sieht auch ein frostiger Rand aus:
Dazu den Rand des Glases zuerst in Zitronen-
oder Orangensaft, dann in feinen Zucker tauchen
und (je nach Rezept) in den Kühlschrank stellen.

Grenadine-Sirup dient zum Süßen und
gibt vielen Cocktails das gewisse Etwas
und eine schöne Färbung.

Zerstoßenes Eis läßt einen Drink
schaumig aussehen.

Zum Eiszerkleinern nimmt man
am Besten Hammer und Handtuch.

Alkoholfreie Getränke ...

... wie Aperitifs, Cocktails und Mixgetränke
erfreuen sich immer größter Beliebtheit.

Ihre Gäste werden überrascht sein,
eine Alternative kennenzulernen,
die sie in Geschmack und Darbietung
ohne Alkohol auskommen läßt.

Seien Sie ein zeitgemäßer und
gesundheitsbewußter Gastgeber
und verwöhnen Sie Ihre Gäste mit
alkoholfreien Drinks.

Mit Sicherheit kommen Sie
damit immer gut an.

Alkoholfrei ist besser



Deutscher Frauenbund
für alkoholfreie Kultur e.V.
Bahnhofstr. 41
58095 Hagen
Tel. 0 23 31 / 7 87 85 85
www.deutscher-frauenbund.de



www.pauradesign.de

BARMER

die gesundexperten

... wenn Sie
Gäste erwarten

Alkoholfrei ist besser



Deutscher Frauenbund
für alkoholfreie Kultur e.V.

Short-Drinks



Nordic

pro Glas

- 7 Eßl. Grapefruit-Saft
- 7 Eßl. Johannisbeersaft
- je 1 Prise Nelkenpulver
- Zucker nach Belieben

Red Rose

für 3 Gläser

- 1/4 l Kirschsafft
- 1/2 l Tonic Water

Mr. Mümmelmann

pro Glas

- 8 cl Karottensaft
- 8 cl Orangensaft
- 1 cl Zitronensaft

Roter Husar

für 4 Gläser

- 3/4 l Tomatensaft
- 1/4 l Sangrita picante
- 1 Bund Schnittlauch
- Worchestersauce,
- Pfeffer, Salz, Paprika

Alle Zutaten mischen, ohne Eis. Nicht zu kühl servieren.

Zuerst Tonic Water einfüllen, Kirschsafft hineingeben und nicht umrühren. Mit Eis servieren.

Die Zutaten mit 5 - 6 Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Glas mit 3 Eiswürfeln abseihen.

Gekühlten Tomatensaft, Sangrita und den größten Teil des gehackten Schnittlauch mischen, mit Worchestersauce und Gewürzen abschmecken. In Gläser füllen, mit dem restlichen Schnittlauch bestreuen.

Long-Drinks

Lambada

pro Glas

- 1 Kiwi
- 50 ml Sprite
- 150 ml Bitter Lemon

Diabetiker-Rezept:

Andaluz

pro Glas

- 1 pürierte Kiwi
- 1 cl frischer Zitronensaft
- 2 Spritzer flüssiger Süßstoff
- 15 cl Diätzitrone Limonade

Gesamt 0,6 Be

Vitamin-Bombe

pro Glas

- Saft von 1/2 Orange, 1/2 Grapefruit und 1/2 Zitrone
- 2 Eßl. Ananassaft
- 100 ml Fanta und 1 Eiswürfel

Diabetiker-Rezept:

Poolboy

pro Glas

- 8 cl Orangensaft
- 1 cl frischer Zitronensaft
- 1 cl Diabetiker Himbeersirup
- 8 cl Mineralwasser

Gesamt 1,3 Be



Kiwis Schälen, würfeln und ins Glas geben. Mit Sprite und Bitter Lemon auffüllen. Mit Löffel servieren. Als Deko eine Kiwischeibe.

Die Zutaten außer der Limonade mit 5 - 6 Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Longdrinkglas mit 3 Eiswürfeln abseihen. Mit der Limonade auffüllen und mit Kiwischeiben dekorieren.

Säfte auspressen, mischen und mit Fanta auffüllen. Mit Eiwürfel servieren.

Die Zutaten außer dem Mineralwasser mit 5 - 6 Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Longdrinkglas mit 3 Eiswürfeln abseihen. Mit Mineralwasser auffüllen und mit Zitronenscheibe und Himbeeren dekorieren.

Bowlen

Kiwi-Kiwi

für 8 Gläser

- je 1/4 l Orangen- und Zitronensaft
- 1/8 l Ananassaft
- 1 Flasche Ginger Ale
- 6 Kiwifrüchte
- Zucker, Eiswürfel

Früchtetraum

für 15 Gläser

- 500 g Früchte der Jahreszeit (oder Konserve)
- 3 Flaschen Apfelsaft
- etwas Zitronensaft
- Natursprudel

Diabetiker-Rezept:

Apfel-Pflaumenbowle

für 10 Gläser (200 ml)

- 250 g gewürfelte Äpfel
- 250 g entst. und halb. Pflaumen
- 1 Zweig frische Melisse
- 0,75 l Apfelsaft
- 4 cl Zitronensaft
- 0,75 Tonic oder Mineralwasser
- Gesamt 15 Be

Melone-Bitter Lemon

für 8 Gläser

- 500 g vers. Melonensorten
- Saft von 2 Zitronen
- 2 Eßl. flüssiger Honig
- 2 Flaschen Bitter Lemon



Kiwis schälen, in dünnen Scheiben schneiden, Fruchtsäfte darüber gießen. Zwei Stunden gekühlt stehen lassen. Vor dem Servieren Eiswürfel zugeben und mit dem Ginger Ale auffüllen.

Früchte mit einer Flasche Apfelsaft ansetzen, im Kühlschrank zwei Stunden ziehen lassen, mit zwei Flaschen kaltem Apfelsaft auffüllen. Nach Geschmack Zitronensaft zugeben, mit Natursprudel aufgießen.

Die Zutaten außer Tonic oder Mineralwasser in ein Bowlegefaß geben und 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem servieren, Melisse entfernen und mit eisgekühltem Tonic oder Mineralwasser auffüllen.

Melonenfleisch entkernen, in Würfel schneiden, auf 8 Gläser verteilen. Ausgepreßten Zitronensaft und Honig verrühren und über die Melonenwürfel gießen. Bitter Lemon dazugeben.

Heiß-Getränke

Cappuccino Flirt

pro Tasse

- 1 doppelter Espresso
- 2,5 cl Schoko-Sirup
- 1,5 cl Mandel-Sirup
- 6 cl heiße geschäumte Milch

Cafe Milano

pro Tasse

- 1,5 cl Vanille-Sirup
- 1,5 cl Cassis-Sirup
- 18 cl heißer Kaffee
- 6 cl kalte Milch

Empfehlung:

Heißmacher

für 8 Gläser

- 1 l Trauben- oder Johannisbeersaft
- 2 Stangen Zimt
- 4 Nelken, Zucker
- Saft von 1 Zitrone



Espresso und Sirup in eine Tasse geben, umrühren, geschäumte Milch zugeben, mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen.

Zutaten in eine vorgewärmte Tasse geben, umrühren. Garnitur: Sahnehaube und Schokostreusel.

Aromatische Kaffee-Getränke mit einem Schuss Milch oder einer Sahnehaube zu servieren, damit sich das Kaffee-Aroma optimal entfalten kann.

Zucker, Zimt, Nelken und Zitrone in zwei Liter Wasser aufkochen, abseihen, Saft zugeben und erhitzen. Sehr heiß, in vorgewärmten Gläsern servieren.