

The background is a soft watercolor wash in shades of light blue, peach, and cream. It is decorated with several stylized snowflakes in dark blue and grey, and clusters of leaves in muted blue and warm tan tones. The main title is written in a large, elegant, dark purple cursive font.

Winter Drinks

HEISSE UND KALTE DRINK-VARIATIONEN
FÜR DEN WINTER

Absolut Vodka



Absolut Hot Vanilla Apple

Alles außer der Spirituose erhitzen, aber nicht kochen.
Absolut Vanilia in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit
auffüllen. Mit einer Zimtstange und einer Apfelspalte garnieren.

pro Glas 33 cl

5 cl

28 cl

2 Spritzer

pro 5l

75 cl

425 cl

4 EL

Zutaten

Absolut Vanilia

Apfelsaft

flüssiger Honig

Apfelspalte & Zimtstange

Schlagsahne (optional)



Absolut Hot Cosmow Mule

Alles außer der Spirituose erhitzen, aber nicht kochen.
Absolut Vodka in ein Glas geben und mit der heißen
Flüssigkeit auffüllen. Mit einer Orangenzeste garnieren.

Zutaten

4 cl Absolut Vodka

10 cl Cranberrysaft

1 cl kochendes Wasser

Orangenzeste



Havana Club Original - 3 Años



Apple Cake Daiquiri

Alle Zutaten in eine Coupette geben und
mit Apfelscheiben und einem Rosmarinzwig garnieren.

Zutaten

- 6cl Havana Club 3 Años
- 3cl frischer Limettensaft
- 2cl Ahornsirup
- Apfelscheiben & Rosmarinzwig





Hot Mojito

Havana Club 3 Años, Limettensaft und Zucker in ein Glas geben und verrühren. Minzzweig und ausgedrückte Limettenspalten hinzugeben. Mit heißem Wasser auffüllen und verrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Zutaten

5 cl	Havana Club 3 Años
	Saft einer ½ Limette
3 TL	weißer Rohrzucker
ca. 9 cl	kochendes Wasser
	Minzblätter & Limettenspalten

Tropical Winter Holidays

Alles außer der Spirituose erhitzen, aber nicht kochen. Havana Club 3 Años als erstes in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen. Mit einer Zimtstange und Ananasblättern garnieren.

pro Glas 35 cl	pro 5l	Zutaten
5 cl	70 cl	Havana Club 3 Años
14 cl	200 cl	Maracujasaft
14 cl	200 cl	Ananassaft
2 cl	30 cl	Zimtsirup
		Zimtstange & Ananasblätter



Winter Fruit Cake

Alles außer der Spirituose erhitzen, aber nicht kochen. Havana Club 3 Años als erstes in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen. Mit Apfelspalten und getrockneten Cranberries garnieren.

pro Glas 35 cl	pro 5l	Zutaten
5 cl	70 cl	Havana Club 3 Años
14 cl	200 cl	Kirschsafte
14 cl	200 cl	Apfelsaft (naturtrüb)
2 cl	30 cl	Maraschinlikör
		Apfelspalten & getrocknete Cranberries



Havana Club 7 Años



Spekulatius Old Fashioned

Havana Club 7 Años, Grand Marnier und Spekulatius Sirup in ein Rührglas geben und auf Eis kalt rühren, bis das Rührglas beginnt zu beschlagen. Anschließend in einen Tumbler auf Eis abseihen und mit Spekulatius garnieren.

Zutaten

- 5 cl Havana Club 7 Años
- 0,5 cl Grand Marnier
- 1 cl Spekulatiusirup
- 2 Schuss Chocolate Bitters
- Spekulatius



The Nutcracker

Alle Zutaten in ein Glas geben, vermischen und mit etwas frisch geriebener Muskatnuss würzen. Nach Geschmack mit einem Klecks Sahne, gerösteten Marshmallows, Baiser, Muskat- oder Haselnuss garnieren.

pro Glas	pro 5l	Zutaten
4cl	170cl	Havana Club 7 Años
5cl	210cl	Haselnussmilch
3cl	120cl	Haselnusslikör
		Muskatnuss & Sahne

Hot-Variante

Alle Zutaten langsam erhitzen, aber nicht kochen. Mit frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Nach Geschmack mit einem Klecks Sahne, gerösteten Marshmallows, Baiser, Muskat- oder Haselnuss garnieren.



Nordic Toddy

Alles außer der Spirituose erhitzen, aber nicht kochen. Havana Club 7 Años als erstes in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen. Mit einer Zimtstange oder einer getrockneten Orangenscheibe garnieren.

pro Glas	pro 5l	Zutaten
5cl	70cl	Havana Club 7 Años
30cl	420cl	Cranberrysaft
1cl	15cl	Zitronensaft
1 Schuss	2 EL	Zimtsirup
		Zimtstange oder Orangenscheibe



Cuban Winter

Alles außer der Spirituose erhitzen, aber nicht kochen. Havana Club 7 Años als erstes in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen. Mit einer Zimtstange und einer getrockneten Apfelscheibe garnieren.

pro Glas	pro 5l	Zutaten
5cl	70cl	Havana Club 7 Años
1cl	15cl	Zimtsirup
15cl	210cl	Apfelsaft
15cl	210cl	Ananassaft
		getrocknete Apfelscheibe & Zimtstange



Havana Club Especial



Cinnamon Daiquiri

Zimtsirup und Havana Club Especial in einen Shaker oder ein großes Glas mit Deckel geben und den Limettensaft hineinpresse. Anschließend Eiswürfel hinzufügen. Rund 30 Sekunden lang kräftig schütteln und in ein Cocktailglas abseihen.

Zutaten

- 5cl Havana Club Especial
- 2,5cl Limettensaft
- 2cl Zimtsirup
- Glasrand mit Zimt-Zuckergemisch
- vielen Eiswürfel
- Zimtstange





Gingerbread Fizz

Alle Zutaten außer Mineralwasser in einen Shaker oder ein großes Glas mit Deckel geben und kräftig schütteln. Inhalt in ein Glas abseihen und mit Sprudelwasser auffüllen. Anschließend mit Muskatnuss garnieren.

Zutaten

- 5cl Havana Club Especial
- 3cl Limettensaft
- 2,5cl Lebkuchensirup
- 1 Prise getrockneter Ingwer
- 1 Eiweiß
- Sprudelwasser
- Muskatnuss

Santas Almond Punch

Alles außer der Spirituose erhitzen, aber nicht kochen. Havana Club Especial als erstes in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen. Mit einer Zimtstange garnieren.

Zutaten

- 5cl Havana Club Especial
- 25cl Mandelmilch
- 2EL Honig
- 1 TL Kardamom
- 1 TL Zimt
- 4 Nelken
- Zimtstange



Orange Toddy

Alles außer der Spirituose erhitzen, aber nicht kochen. Max. auf 65 Grad erhitzen. Havana Club als erstes in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen. Mit einer Orangenspirale garnieren.

Zutaten

- 6cl Havana Club Especial
- 2cl Grand Marnier
- 20cl naturtrüber Apfelsaft
- Orange



Alkoholfreie Winterdrinks



Virgin Almond Punch

Zutaten in einen Topf geben und erhitzen, aber nicht kochen (max. 65 Grad). Dann die heiße Flüssigkeit in ein Glas geben und mit Muskatnuss garnieren.

Zutaten

- 25cl Mandelmilch
- 2EL Honig
- 1TL Kardamom
- 4 Nelken
- Muskatnuss
- 1TL Zimt

Virgin Cuban Winter

Zutaten in einen Topf geben und erhitzen, aber nicht kochen (max. 65 Grad). Dann die heiße Flüssigkeit in ein Glas geben und mit einer Zimtstange und einer Apfelscheibe garnieren.

Zutaten

- 1cl Zimtsirup
- 15cl Apfelsaft
- 15cl Ananassaft
- Apfelscheibe & Zimtstange



Lillet Blanc



Lillet Winter Berry

Lillet Blanc in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben.
Wild Berry und getrocknete Cranberries zugeben.
Mit einem Rosmarinweig garnieren.

Zutaten

- 5cl Lillet Blanc
- 10cl Wild Berry
- getrocknete Cranberries & Rosmarinweig





Lillet Winter Vive

Lillet Blanc in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben.
Tonic Water und eine Birnenscheibe zugeben.
Mit einer Prise Zimt und Thymian garnieren.

Zutaten

5 cl Lillet Blanc
10 cl Tonic Water
Birnenscheibe, Zimt & Thymian

Lillet Tarte

Lillet Blanc, Apfelsaft und Zitrone in einem Gefäß erhitzen,
aber nicht kochen. In einem dekorativen Glas servieren und
mit Zimtstange und Apfelscheibe garnieren.

pro Glas	pro 5l	Zutaten
10cl	240cl	Lillet Blanc
10cl	240cl	Apfelsaft (naturtrüb)
1cl	20cl	Zitronensaft
		Apfelscheibe & Zimtstange

Hot Buttered Variante

Für etwas mehr Extravaganz

Für ein Glas 1 Teelöffel
weiche Butter unterrühren
und mit Meersalz
abschmecken.



Lillet Rosé



Lillet Winter Rubis

Lillet Rosé in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben.
Dunklen Traubensaft und Ginger Beer zugeben.
Mit einer Prise Zimt und einer Orangenscheibe garnieren.

Zutaten

- 5cl Lillet Rosé
- 5cl dunkler Traubensaft
- 10cl Ginger Beer
- Orangenscheibe & Zimt





Lillet Clémentine

Lillet Rosé in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben.
Tonic Water, Mandarinsirup, Zitronensaft und
Clementinstück zugeben. Mit einem Salbeiblatt garnieren.

Zutaten

5cl	Lillet Rosé
10cl	Tonic Water
1cl	Mandarinsirup
1,5cl	frischer Zitronensaft
	Clementinstück & Salbeiblatt



Lillet Noisette

Lillet Rosé, Kirschsaf, Maracujasaft, Zitrone und Haselnusssirup
in einem Gefäß erhitzen, aber nicht kochen. In einem
dekorativen Glas servieren und mit einer Sahnehaube und
gemahlene Haselnüsse garnieren.

pro Glas pro 5l Zutaten

5cl	165cl	Lillet Rosé
4cl	130cl	Kirschsaf
4cl	130cl	Maracujasaft
1cl	33cl	Zitronensaft
1cl	33cl	Haselnusssirup
		gemahlene Haselnüsse & Sahne



Lillet Rouge



Lillet Artiste

Lillet Rouge in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben.
Johannisbeersaft, Ginger Ale und Limettensaft hinzugeben.
Anschließend mit Minze garnieren.

Zutaten

10cl	Lillet Rouge
5cl	Johannisbeersaft
5cl	Ginger Ale
2cl	frischer Limettensaft
	Minze



Lillet Noël

Lillet Rouge, Orangensaft, Vanille- und Karamellsirup in einem
Gefäß erhitzen, aber nicht kochen. In einem dekorativen Glas
servieren und mit einer Orangenscheibe garnieren.

pro Glas pro 5l Zutaten

5cl	150cl	Lillet Rouge
10cl	300cl	Orangensaft
1,5cl	44cl	Vanillesirup
1,5cl	44cl	Karamellsirup
		Orangenscheibe



Ramazzotti Limoncello



Ramazzotti Limoncello Pur

Ramazzotti Limoncello in ein mit Eiswürfeln
gefülltes Glas geben.

Zutaten

4 cl Ramazzotti Limoncello
Eiswürfel



Ramazzotti Limoncello Winter Tonic

Ramazzotti Limoncello in ein mit Eiswürfeln gefülltes
Glas geben. Mit Tonic Water auffüllen. Mit frischen
Cranberries und Rosmarin garnieren.

Zutaten

4 cl Ramazzotti Limoncello
12 cl Tonic Water
Eiswürfel
Frische Cranberries
Rosmarin





Ramazzotti Limoncello Winter Spritz

Ramazzotti Limoncello in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Mit Prosecco und Sodawasser auffüllen. Mit einer getrockneten Zitronenscheibe und einer Zimtstange garnieren.

Zutaten

- 4cl Ramazzotti Limoncello
- 7,5cl Prosecco
- 2,5cl Sodawasser
- Eiswürfel
- getrocknete Zitronenscheibe
- Zimtstange

Limoncello Heiße Zitrone

Aufgebrühtes Teewasser, eine frisch gepresste Zitrone und einen Barlöffel Honig in ein Punschglas geben und umrühren. Ramazzotti Limoncello hinzufügen und mit einer frischen Zitronenscheibe garnieren.

Zutaten

- 6cl Ramazzotti Limoncello
- 1 frische Zitrone (Saft)
- 1 Barlöffel Honig
- ca. 1 Tasse Teewasser
- 1 Zitronenscheibe



Limoncello Ginger-Punsch

Ginger Beer, Zitronensaft und Orangensaft sowie frischen Ingwer und Zimtstange(n) in einem Kochtopf erhitzen. In ein Punschglas geben und Ramazzotti Limoncello hinzufügen. Mit einer frischen Zitronenscheibe und einer Zimtstange garnieren.

Zutaten

- 7cl Ramazzotti Limoncello
- 10cl Ginger Beer
- 1cl frisch gepresster Zitronensaft
- 1cl Orangensaft
- 1-2 Scheiben frischer Ingwer
- ½ Zimtstange
- Zitronenscheibe & Zimtstange



Ramazzotti Rosato



Winter Rosato Tonic

Ramazzotti Aperitivo Rosato und Tonic Water in ein Weinglas geben. Eiswürfel hinzugeben. Den Aperitif mit einer Apfelscheibe, einer Zimtstange oder alternativ Zimtpulver und einem Rosmarinweig garnieren.

Zutaten

- 5 cl Ramazzotti Aperitivo Rosato
- 15 cl Tonic Water
- 1 cl frisch gepresster Zitronensaft
- Apfelscheibe
- Zimtstange
- alternativ Zimtpulver & Rosmarinweig



Ramazzotti Rosato Rossa

Alles außer der Spirituose erhitzen, aber nicht kochen. Ramazzotti Aperitivo Rosato als erstes in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen. Mit Cranberries und einem Rosmarinweig garnieren.

Zutaten

- 5 cl Ramazzotti Aperitivo Rosato
- 10 cl Cranberrysaft
- 1 cl Zimtsirup
- Cranberries & Rosmarinweig



Ramazzotti Fresco



Ramazzotti Fresco Mule

Ramazzotti Aperitivo Fresco und Ginger Beer
in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben.
Den Aperitif mit einer Ingwer- und einer
Zitronenscheibe garnieren.

Zutaten

- 5cl Ramazzotti Aperitivo Fresco
- 10cl Ginger Beer
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Ingwerscheibe
- Zitronenscheibe



Ramazzotti Fresco Bianco

Weißwein, Honig, Sternanis und Zimtstange in einem
Kochtopf erhitzen. In ein Punschglas füllen und
Ramazzotti Aperitivo Fresco hinzugeben.
Mit Sternanis und Zimtstange garnieren.

Zutaten

- 5cl Ramazzotti Aperitivo Fresco
- 20cl Weißwein
- 10g Honig
- Sternanis
- Zimtstange



Ramazzotti Crema



Crema Macchiato

Ein Glas mit aufgeschäumter Milch auffüllen, den doppelten Espresso dazugeben und mit Ramazzotti Crema verfeinern.

Zutaten

- 4 cl Ramazzotti Crema
- 10 cl Milch für Milchschaum
- 1 Doppelter italienischer Espresso





Ramazzotti Crema als Dessert-Topping

Verwende Ramazzotti Crema als Topping, um deinem Lieblingsdessert den letzten Schliff zu geben.

Zutaten

- 1 Lieblingsdessert
(Eiscreme, Schokopudding)
- 5cl Ramazzotti Crema als Topping

Ramazzotti Crema Pur oder auf Eis

Für den puren Genuss eignen sich kleine Likörgläser oder ein Tumbler mit einem Eiswürfel. Die optimale Trinktemperatur liegt zwischen 15°C bis 18°C.

Zutaten

- 4cl Ramazzotti Crema
- Eiswürfel (optional)



Ramazzotti Amaro



Vino con Ramazzotti

Ramazzotti Amaro mit warmem Glühwein in eine Tasse geben.
Mit einer Zimtstange garnieren.

Zutaten
4cl Ramazzotti Amaro
10cl Roter Glühwein



Ramazzotti Amaro Pur

Für den puren Genuss eignen sich kleine Likörgläser
oder ein Tumbler.

Zutaten
4cl Ramazzotti Amaro



Jameson Irish Whiskey



Jameson Irish Coffee

Jameson mit Zuckersirup in einem Glas verrühren. Espresso direkt aus der Kaffeemaschine in das Glas laufen lassen und mit Schlagsahne drapieren. Anschließend mit einer Vanilleschote oder Zimtstange sowie gemahlener Muskatnuss garnieren.

pro Glas 33cl	pro 5l	Zutaten
5cl	75cl	Jameson Irish Whiskey
12cl	180cl	Demerara- und Muscovado-Zuckersirup
5cl	75cl	leicht geschlagene Sahne
10cl	170cl	medium gerösteter Espresso
		Vanilleschote oder Zimtstange
		Muskatnuss



Jameson Hot Apple & Cinnamon

Apfelsaft langsam erhitzen, aber nicht kochen. Jameson in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen. Mit einer Apfelscheibe und Zimtstange garnieren.

pro Glas 35cl	pro 5l	Zutaten
5cl	70cl	Jameson Irish Whiskey
30cl	430cl	Apfelsaft (naturtrüb)
		Apfelscheibe & Zimtstange



The Glenlivet



Christmas Market Sour

Alle Zutaten bis auf den Glühwein in einem Shaker mit Eiswürfeln kräftig mixen, in einen mit frischen Eiswürfeln gefüllten Tumbler abseihen und den kalten Glühwein vorsichtig obenauf floaten. Jeweils mit einer Kirsche und Orangenzeste garnieren.

Zutaten

- 5cl The Glenlivet 12 YO
- 2cl Zitronensaft
- 1cl Zuckersirup
- ½cl Eiweiß (optional)
- 5cl Glühwein
- Kirsche und Orangenzeste

Hot-Variante

Alle Zutaten ohne Eiweiß und Glühwein vorsichtig erwärmen aber nicht kochen, in ein passendes Glas geben und heißen Glühwein vorsichtig obenauf floaten. Jeweils mit einer Kirsche und Orangenzeste garnieren.



Redbreast



Red Apple Punch

Apfelsaft und Kirschnektar zusammen mit dem Redbreast und dem Zimtsirup langsam erhitzen, aber nicht kochen. Den Abrieb von einer Muskatnuss in das Glas geben und mit einer Zimtstange garnieren.

Zutaten

- 5cl Redbreast 12 YO
- 10cl naturtrüber Apfelsaft
- 5cl Kirschnektar
- 1cl Zimtsirup
- Muskatnuss und Zimtstange



Malibu



Malibu Popcorn Caramel Milkshake

Malibu zusammen mit vier Kugeln Vanilleeis und Karamellsirup in den Mixer geben und zu einem glatten Milchshake pürieren. Alles in ein Longdrink-Glas geben. Mit Sprühsahne, Karamellsirup und Karamellpopcorn nach Wahl garnieren.

pro Glas 33cl

5cl
4 Kugeln
6cl

pro 5l

75cl
60 Kugeln
80cl

Zutaten

Malibu
Vanilleeis
Karamellsirup
Karamell-Popcorn
Sprühsahne



Malibu Heißer Apfelstrudel

Alles außer der Spirituose erhitzen, aber nicht kochen.
Malibu als erstes in ein Glas geben und mit der heißen
Flüssigkeit auffüllen. Mit einer Apfelspalte und
einer Zimtstange garnieren.

Zutaten	
5cl	Malibu
10cl	heißer Apfelsaft
	Apfelspalte & Zimtstange



Malibu Hot Chococo

Malibu zusammen mit warmer Kakaomilch
in ein Longdrink-Glas geben. Nach Belieben
mit Marshmallows garnieren.

pro Glas 33cl	pro 5l	Zutaten
5cl	75cl	Malibu
28cl	425cl	warme Kakaomilch Marshmallows



Malibu Pink Punch

Alles außer der Spirituose erhitzen, aber nicht kochen.
Malibu als erstes in ein Punschgef geben und
mit der heißen Flüssigkeit auffüllen.
Bei Bedarf mit Sprühsahne servieren.

Zutaten	
70cl	Malibu
100cl	Ananassaft
100cl	Sauerkirschsaf
25cl	Vanillesirup
1 Päckchen	Lebkuchengewürz



Malfy Gin con Limone



Malfy Winter Limone

Malfy Gin con Limone und Bitter Lemon in ein Glas geben. Eiswürfel hinzugeben. Den Aperitif mit Granatapfelkernen und einer Birnenscheibe garnieren.

Zutaten

- 5cl Malfy Gin con Limone
- 12cl Bitter Lemon
- Granatapfelkerne & Birnenscheibe



Malfy Limone Punch

Alles außer der Spirituose erhitzen, aber nicht kochen. Malfy Gin con Limone als erstes in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen. Mit einem Minzweig und einer Zitronenspalte garnieren.

pro Glas 35 cl pro 5l Zutaten

- 5cl 70cl Malfy Gin con Limone
- 28cl 410cl Earl Grey Tee
- 1,5cl 20cl Agavensirup
- Minzweig & Zitronenspalte



Malfy Gin Rosa



Malfy Winter Rosa

Malfy Gin Rosa und Wild Berry in ein Glas geben.
Eiswürfel und einen Spritzer Limettensaft hinzugeben.
Den Aperitif mit getrockneten Cranberries
und einer Zimtstange garnieren.

Zutaten

5cl	Malfy Gin Rosa
12cl	Wild Berry
1 Spritzer	Limettensaft
	getrocknete Cranberries & Zimtstange



Malfy Rosa Punch

Alles außer der Spirituose erhitzen, aber nicht kochen.
Malfy Gin Rosa als erstes in ein Glas geben und mit der
heißen Flüssigkeit auffüllen. Mit Spekulatiuskeksen
und Sauerkirschen garnieren.

pro Glas 35 cl

5cl	70cl
14cl	200cl
14cl	200cl
1,5cl	30cl

Zutaten

Malfy Gin Rosa
Kirschsafft
Pink Grapefruit Saft
Agavensirup
Spekulatiuskekse & Sauerkirschen



Malfy Gin con Arancia



Malfy Winter Arancia

Malfy Gin con Arancia und Ginger Ale in ein Glas geben. Eiswürfel hinzugeben. Den Aperitif mit einem Minzweig und einer Zimtstange garnieren.

Zutaten

- 5cl Malfy Gin con Arancia
- 12cl Ginger Ale
- Minzweig & Zimtstange



Malfy Arancia Punch

Alles außer der Spirituose erhitzen, aber nicht kochen. Malfy Gin con Arancia als erstes in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen. Mit frischem Ingwer garnieren.

pro Glas 35cl pro 5l Zutaten

- | | | |
|-------|-------|-----------------------|
| 5cl | 70cl | Malfy Gin con Arancia |
| 15cl | 215cl | Früchtetee |
| 14cl | 200cl | Birnenensaft |
| 1,5cl | 15cl | Zuckersirup |
| | | frische Ingwerscheibe |



Malfy Gin Originale



Malfy Winter Originale

Malfy Gin Originale, Traubensaft und Tonic Water in ein Glas geben. Eiswürfel hinzugeben. Den Aperitif mit Trauben garnieren.

Zutaten

5cl	Malfy Gin Originale
5cl	Roter Traubensaft
12cl	Tonic Water
	Rote Trauben



Malfy Originale Punch

Alles außer der Spirituose erhitzen, aber nicht kochen. Malfy Gin Originale als erstes in ein Glas geben und mit der heißen Flüssigkeit auffüllen. Mit einer Zimtstange und einer Apfelscheibe garnieren.

pro Glas 35cl

5cl
14cl
14cl
1,5cl

pro 5l

70cl
200cl
200cl
30cl

Zutaten

Malfy Gin Originale
Apfelsaft (naturtrüb)
Tonic Water
Zimtsirup
Apfelspalte & Zimtstange





Pernod Ricard Deutschland

Créateurs de convivialité

pernod-ricard.de

GENUSS-MIT-VERANTWORTUNG.DE

