

WALDE

Lieblingsdrinks



VON UNSEREM TEAM FÜR SIE

Inhalt

Mocktails (alkoholfrei)

Virgin Mimosa	6
Exotic Tonic	8
Pink Tonic	10
Virgin Caipirinha	12
Virgin Mojito	14
Virgin Aperol	16
Santino Drink	18

Cocktails & Longdrinks

Cuba Libre	20
Saigon Mule	22
Long Island Iced Tea	24
Negroni	26
Mojito	28
Ginger Pimm's	30
Lime Margarita	32
Frosé	34
Tequila Mint Smash	36
Pimm's No. 1 Cup	38
Passionsfrucht Caipirinha	40

Impressum	42
-----------	----

Die Cocktail-Saison ist eröffnet!

Zurücklehnen und den Moment geniessen: Dazu laden wir Sie ein.

Auf Balkonien oder im Garten, ob süss oder würzig, mit oder ohne Alkohol – lassen Sie sich von unseren Lieblingsdrinks zu eigenen Drink-Kreationen inspirieren.

Zum Wohl!

Virgin Mimosa

Erfrischend spritzig

1 dl Rimuss FRESH
4 cl Orangensaft
Orangenschnitz

Zuerst Rimuss ins Glas füllen.
(Am besten in einem Champagner-Glas servieren.)

Vorsichtig den Orangensaft dazu giessen.

Als Deko kann ein kleiner Orangenschnitz am
Glasrand hingesteckt werden.

Judith Bachmann
Immobilienberaterin
Geschäftsstelle Zollikon

Wieso ich diesen Drink empfehle:
Weil er einfach, frisch und
spritzig ist.



Exotic Tonic

Sonne im Glas

1.5 dl Tonic Water
(z.B. Fever Tree Mediter-
anean Tonic Water)

0.25 dl Exotic Sirup
(z.B. Coop Naturaplan)

1 Passionsfrucht, Fruchtfleisch
herausgelöst

1 TL Zitronensaft

4 Eiswürfel

½ Passionsfrucht
(mit Fruchtfleisch)

1 kurzes Holzspiesschen

Tonic, Sirup, Passionsfruchtfleisch und
Zitronensaft verrühren.

Eis ins Glas geben.

Mocktail dazugießen.

Passionsfruchthälfte an das Holzspiesschen
stecken, Mocktail damit garnieren.

Natasa Cukic

Immobilienberaterin
Geschäftsstelle Baden

Wieso ich diesen Drink empfehle:
Sehr erfrischend und super für
warme Tage - ganz ohne Alkohol.



Pink Tonic

Sanfte Würze

2 cl Grapefruitsaft
150 ml Tonic Water
1 Zweig Rosmarin
Crushed Ice
Grapefruitscheibe zur Deko

Grapefruit heiss waschen, trocken reiben, halbieren und in Scheiben schneiden.

Rosmarin waschen und trocken schütteln.

Glas mit Eis füllen.

Grapefruitscheiben und Rosmarin hineingeben und mit Grapefruitsaft und Tonic Water auffüllen.

Äsa Guggenheim
Leiterin Finanzen
Hauptsitz Zollikon

Wieso ich diesen Drink empfehle:
Pink Tonic ist ein sehr erfrischendes alkoholfreies Getränk z.B. nach der Golfrunde auf der Terrasse.



Virgin Caipirinha

Lebensfreude pur

1-2 Limetten
2-3 EL grober Rohrzucker
Ginger Ale
Crushed Ice

Limette in Stücke schneiden und mit dem Rohrzucker ins Glas geben. Beides zusammen zerstampfen, so dass sich der Saft der Limetten mit dem Zucker vermischt.

Glas mit Crushed Eis füllen.

Mit Ginger Ale auffüllen und verrühren.

Myriam Schmidt

Immobilienberaterin
Geschäftsstelle Uster

Wieso ich diesen Drink empfehle:
Leckere Mischung, nicht zu süß
nicht zu sauer und trotzdem sehr
erfrischend.



Virgin Mojito

Minzige Magie

½ Bund Minze
 1 Limette
 1–2 TL brauner Zucker
 3 TL Holundersirup
 200 ml Ginger Ale oder
 Zitronen-Limonade
 100 ml Mineralwasser
 Crushed Ice

Minze gründlich abspülen und trocken schütteln.

Limetten abspülen und trocken reiben.

Die Limetten auf einem Tisch mit viel Druck hin und her rollen, das macht sie saftiger, danach Limetten in Achtel schneiden.

Die Hälfte der Limettenstücke und Minze in ein hohes, dickwandiges Glas geben.

1 TL Zucker dazugeben.

Mit einem Holzstößel die Limetten und Minze gut zerquetschen, bis der Saft ausgetreten ist.

Die Gläser mit Crushed Ice füllen und mit einem langen Barlöffel umrühren.

Anschließend mit Holundersirup, Ginger Ale oder Zitronen-Limonade sowie Mineralwasser auffüllen.

Je nach Geschmack noch mehr Zucker dazugeben und mit einem Strohhalm servieren.

Elisa Berardelli
 Immobilienberaterin
 Neubau

Wieso ich diesen Drink empfehle:
 Dieser Drink begeistert jeden
 Gast zu jeder Jahreszeit.



Virgin Aperol Sommer-Spritz

1 kleines Fläschchen Crodino
2 dl alkoholfreier Sekt
(z.B. Rimuss Secco bianco)
1 dl Mineralwasser
1 Scheibe Orange
Eiswürfel

Crodino in ein bauchiges Weinglas mit der Orangenscheibe und den Eiswürfeln geben.

Sekt hinzu giessen.

Mit dem Mineralwasser auffüllen.

Talin Schaufelberger Tag
Immobilienberaterin
Geschäftsstelle Uster

Wieso ich diesen Drink empfehle:
Zurücklehnen, die Sonne auf dem Gesicht spüren und sich die französische, wohlwollende Sommerbrise vorstellen. Das Ganze wird mit erfrischenden Beeren abgerundet.



Santino Drink

Tropische Frische

1 kleines Fläschchen Crodino
4 cl Ananassaft
12.5 cl Thomas Henry
Ginger Beer
2 Scheiben Gurke
Eiswürfel

Das Glas bis zum Rand mit Eiswürfeln füllen und das Fläschchen Crodino darüber giessen.

Anschließend den Ananassaft dazu geben und das Ganze mit 1 dl Ginger Beer auffüllen.

Die Gurkenscheiben nun noch in den Drink stecken und vorsichtig umrühren. Fertig!

Lasst es euch schmecken – Cheers!

Soraya Ponte

Art Director
Hauptsitz Zollikon

Wieso ich diesen Drink empfehle:
Tropisches Flair trifft auf Frische
und zum Schluss den richtigen
Kick mit Spicy Ginger. Einfach
lecker mit null Kompromissen.



Cuba Libre

Longdrink mit Tradition

2-4 cl Rum
Cola
Eis
Limette

Glas mit Eiswürfel füllen.

Je nach Durst, Gesellschaft und mentaler Verfassung
2 bis 3 cl (oder mehr) Rum begeben.

Mit Cola (es muss nicht die rote Marke sein) auffüllen.

1 bis 2 Bio-Limettenstücke über dem Glas ausdrücken
und dazugeben.

Optional und nur für Connaisseurs: etwas Minze begeben.

Wiederholen, da mindestens eine anwesende Person
den gleichen Drink haben möchte.

Geniessen.

Max Guggenheim
Business Analyst
Hauptsitz Zollikon

Wieso ich diesen Drink empfehle:
Weil er auch spätabends noch
genug einfach zum Mixen ist.



Saigon Mule

Nichts für schwache Gaumen

4 cl Vodka
 (zum Beispiel Ketel One)
½ Lemongrass
1 cl Limettensaft
1 Blatt Kefir
1 rote Chili
Gingerbeer
Eis

Longdrinkglas (oder ein hohes Glas) mit Eis füllen.

Vodka und Limettensaft über das Eis giessen.

Glas mit Gingerbeer auffüllen.

Rote Chili und ein halbes Lemongrass in der Länge angeschnitten und zusammen mit dem Kefirblatt in den Drink gesteckt. Cheers!

Tipp: Wer keinen Messbecher zur Hand hat, schenkt den Alkohol aus der Flasche mit einem Winkel von 45° ein und zählt ganz schnell „einundzwanzig, zweiundzwanzig“.

Vy Ha

Immobilienberaterin
 Geschäftsstelle Zollikon

Wieso ich diesen Drink empfehle:
 Er ist frisch und gibt mir den
 nötigen Kick! Macht süchtig.



Long Island Iced Tea

Klassisch elegant

1 cl Tequila
1 cl Rum (weiss)
1 cl Vodka
1 cl Gin
1 cl Cointreau
1 cl Limettensaft
(frisch gepresst)
2cl Orangensaft
Cola (oder für die weniger
süsse Variante Chinotto)
Eiswürfel

Tequila, Rum, Vodka, Gin, Cointreau, Limetten- und Orangensaft gut mischen.

Eiswürfel begeben und das Glas mit Cola (oder Chinotto) auffüllen.

Stefan Felber

Leiter Geschäftsstellen
Luzern und Sursee
Mitglied Management Team

Wieso ich diesen Drink empfehle:
Das super leckere Erfrischungs-
getränk mit ordentlich Wums.



Negroni

Rote Verführung

3 cl Gin
3 cl Campari
3 cl Roter Wermut
Eiswürfel

Gin, Campari und roten Wermut in ein Rührglas geben.

Rührglas mit Eis auffüllen und etwa 20 Sekunden rühren.

Einen grossen Eiswürfel in ein Oldfashioned Glas geben.

Cocktail ins Glas abseihen.

Mit einer Orangenzeste garnieren.

Alternativ die Zutaten direkt im Oldfashioned Glas verrühren.

Leslie Schibler
Leiterin Neubau
Mitglied Management Team

Wieso ich diesen Drink empfehle:
Bringt mit seiner Farbe eines romantischen Sonnenuntergangs im Tumbler-Glas serviert den Hauch des Südens in den Apéroabend!



Mojito

Minzige Magie mit Schuss

2 EL Rohrzucker
1 Limette (Saft)
3 Zweige Minze
9 cl Sprudelwasser
5 cl weisser Rum
Eiswürfel
Minze für die Garnitur

Limette in Stücke schneiden.

Zucker und Limettenstücke in ein Glas geben.

Minze leicht zwischen den Händen zerdrücken und hinzugeben.

Limetten mit Zucker und Minze zerstoßen.

Eiswürfel und Rum hinzufügen und verrühren.

Mit Sprudelwasser auffüllen und mit Minze garnieren.

Benjamin Stamm

Leiter Geschäftsstelle Zollikon
Mitglied Management Team

Wieso ich diesen Drink empfehle:
Tolle Mischung aus Süsse, Säure
und Frische – zudem verbinde ich
den Drink mit kubanischem Salsa
und der Lebensfreude.



Ginger Pimm's

Mit Spice und Style

6 cl Pimm's
2 cl Borgmann 1772
(Kräuterlikör)
Thomas Henry Spicy Ginger
Gurkenscheiben
Eis

Das Longdrinkglas mit Eis füllen.

Pimm's und Borgmann dazugeben.

Mit Thomas Henry Spicy Ginger auffüllen.

Vorsichtig umrühren und garnieren.

Mirjam Knight
Immobilienberaterin
Geschäftsstelle Luzern

Wieso ich diesen Drink empfehle:
Ob Sommer oder Winter ...
leckeres spicy Ingwer-Getränk –
peppt so herrlich auf!



Lime Margarita

Sweet & Sour

Salz

8 cl weisser Tequila

4 cl Orangenlikör

(z.B. Cointreau)

2 cl Rohrzucker Sirup

4 cl frischer Limettensaft

Crushed Ice

1 Limette

Etwas Salz auf einen Teller geben. Ränder von Gläsern mit Limettenscheibe anfeuchten, dann in das Salz drücken.

Limettensaft, Orangenlikör, Rohrzucker Sirup und Tequila mit Crushed Ice in einen Cocktailshaker geben und kräftig schütteln.

In die vorbereiteten Margarita-Gläser giessen.

Mit je einer Limettenscheibe garnieren und sofort servieren.

Tipp:

Anstelle von Crushed Ice kann man auch Eiswürfel nehmen und hat dann einen Margarita on the Rocks.

Christoph Marthaler

Front Office Manager
Hauptsitz Zollikon

Wieso ich diesen Drink empfehle:
Erfrischend und nicht so süß.
Guter Tequila gibt übrigens keine
Kopfschmerzen!



Frosé

Fraises + Rosé = ❤️

1.25 dl Rosé
45 g Erdbeeren
20 g Zucker
20 ml Wasser
⅓ EL Zitronensaft
35 g Crushed Ice
Erdbeeren und Minze
zum Garnieren

Den Rosé über Nacht tiefkühlen.

Erdbeeren in Stücke schneiden. Zucker mit Wasser und Zitronensaft in einer Pfanne aufkochen, bis sich der Zucker auflöst.

Geschnittene Erdbeeren dem heissen Sirup begeben und auskühlen lassen.

In ein Sieb giessen, dabei die Erdbeeren mit einem Löffel ausdrücken.

Den gefrorenen Rosé mit dem entstandenen Sirup und dem Crusehd Ice mit einem Stabmixer pürieren, bis eine cremige Masse entsteht.

Nun in schöne Gläser füllen und mit Minze und Erdbeeren garnieren.

Leonie Steiner
 Immobilienberaterin
 Neubau

Wieso ich diesen Drink empfehle:
 Der perfekte Sommerdrink für
 einen heissen Sommertag.



Tequila Mint Smash

Mexiko ruft!

6 cl Tequila: z.B. Tequila Herradura Silver
3 cl Limettensaft
2 cl Agavendicksaft
Frische Minze
Orange Bitters
Eis

Für diesen Cocktail füllen Sie Tequila, Limettensaft und Agavendicksaft in einen Shaker und geben frische Minze dazu. Die Minze vorher bereits etwas anschlagen und im Shaker etwas andrücken, damit sie ihre Aromen besser abgibt.

Dann folgt ein Hardshake, bei dem die Zutaten mit möglichst vielen und grossen Eiswürfeln und sehr kräftig im Shaker geschüttelt werden. Auch dies dient dazu, die Aromen besser zu lösen.

Wenn der Shaker durch die Kälte der Eiswürfel von aussen beschlägt, ist dies ein Zeichen dafür, dass Sie genug geschüttelt haben.

Den Drink dann in einen vorgekühlten und mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler abseihen – und zwar doppelt, damit keine unliebsamen Stücke von der Minze mit ins Glas gelangen.

Zum Schluss mit ein paar Spritzern Orange Bitters abrunden und mit einem Zweig Minze garnieren. Cheers!

Stéphanie Knüsli
 Stv. Leiterin Neubau

Wieso ich diesen Drink empfehle:
 Weil mich dieser Drink gedanklich nach Mexiko versetzt ...



Pimm's No. 1 Cup

Bittersüss

5 cl Pimm's No. 1
15 cl Ginger Ale
1 Scheibe Orange
1 Scheibe Zitrone
1 Scheibe Gurke
Eiswürfel
Minze (kleiner Zweig),
wer mag, auch eine
Cocktailkirsche
Eiswürfel

Eiswürfel in ein Longdrink- oder ein grosses Weinglas füllen.

Pimm's No. 1 darauf giessen.

Ginger Ale hinzugeben und rühren, bis sich alles vermischt hat.

Gurken-, Zitronen- und Orangenscheiben sowie die Minze dazugeben – fertig ist der Pimm's No. 1 Cup!

Varianten:

Alternativ kann der Cocktail auch mit ein Erdbeeren, Pfirsich, Limetten, Äpfeln, Trauben, Kiwi oder anderen Früchten zubereitet werden. Die Gurke aber ist ein absolutes Muss!

Pimm's No. 1 Cup ist eine Alternative zur herkömmlichen Bowle. Wer es dann doch lieber etwas stärker mag, ersetzt das Ginger Ale durch Schaumwein und erhält dann einen Pimm's Royal Cocktail.

Mihaela Philip

Immobilienberaterin
 Geschäftsstelle Zollikon

Wieso ich diesen Drink empfehle:
 Weil er gute Erinnerungen in mir weckt ...



Passionsfrucht Caipirinha

Leidenschaftlich fruchtig

1 Passionsfrucht
2 cl Limettensaft
2 TL brauner Rohrzucker (grob)
3 EL Crushed Ice
6 cl Cachaça
1 cl Passionsfrucht-Sirup

Passionsfrucht achteln und in ein Caipirinha-Glas füllen.

Frisch gepressten Limettensaft und braunen Rohrzucker zufügen.

Passionsfrucht mit einem Holzstößel zerdrücken, damit sich der Saft mit dem Zucker mischt.

Crushed Ice zufügen und Cachaça darüber giessen.

Sirup zufügen und den Cocktail einmal kurz durchrühren.

Cocktail Caipirinha Passion mit einem kleinen Löffel servieren. Die mit dem Fruchtfleisch umhüllten Kerne werden mitgetrunken.

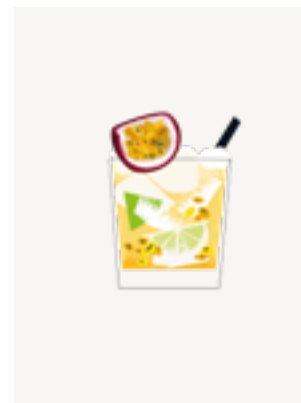
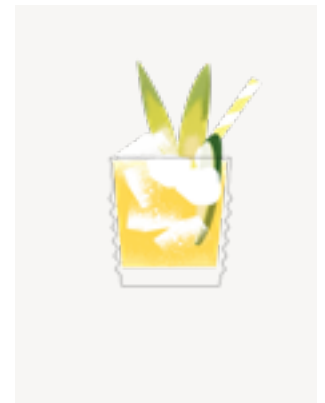
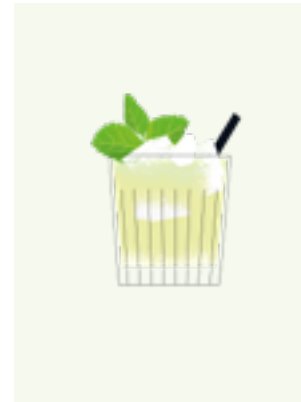
Carola Sallenbach

Koordinatorin Marketing
Hauptsitz Zollikon

Wieso ich diesen Drink empfehle:
Weil er mir jedes Mal ein bisschen Ferien- und Meerfeeling zaubert ...



IMPRESSUM



INSPIRIERT VON DIESEN REZEPTEN

Virgin Mimosa: Eigenkreation
 Exotic Tonic: fooby.ch
 Pink Tonic: gutekueche.de
 Virgin Caipirinha: Eigenkreation
 Virgin Mojito: Eigenkreation
 Virgin Aperol: Eigenkreation
 Santino Drink: vollgut-gutvoll.de (Elena)
 Cuba Libre: fooby.ch
 Saigon Mule: Eigenkreation
 Long Island Iced Tea: stilpalast.ch
 Negroni: ginspiration.de
 Mojito: kitchenstories.com
 Ginger Pimm's: thomas-henry.com
 Lime Margarita: Eigenkreation
 Frosé: bakingamoment.com
 Tequila Mint smash: banneke.com
 Pimm's No. 1 Cup: spirituosenworld.de
 Passionsfrucht Caipirinha: marions-kochbuch.de



WALDE