

die fruchtigen

cool man

- 4 cl Ananassaft
- 4 cl Multifruchtsaft
- 4 cl Citro
- 4 cl Mineralwasser
- Himbeersirup
- Eiswürfel

Ananassaft, Multifruchtsaft, Citro und Mineralwasser mischen, in ein Glas giessen und zuletzt einen Spritzer Himbeersirup dazugeben. Mit Eis servieren.

Farbe: rot-orange
Geschmack: fruchtig-süss



on the beach

- 2 cl Pfirsichsirup
- 6 cl Orangensaft
- 1,2 dl Cranberrysaft
- Eiswürfel

Alle Zutaten mit Eis kräftig shaken. Im Glas mit Eis servieren. Bei Bedarf kann der Drink mit Mineralwasser oder Citro verdünnt werden.

Farbe: rosa
Geschmack: erfrischend-exotisch



Für den Ausschank von alkoholfreien Drinks: Sansibar, die attraktive ZEPRA-Bar zum Mieten. Auskunft und Reservation: ZEPRA St.Gallen

die cremigen

coconut kiss

- 4 cl Ananassaft
- 4 cl Orangensaft
- 1 cl Zitronensaft
- 3 cl Cream of Coconut
- 3 cl Halbrahm
- Crushed Eis

Alle Zutaten im Shaker mit Eis kräftig schütteln und in das zu einem Drittel mit Crushed Eis gefüllte Glas geben.

Farbe: hellgelb
Geschmack: erfrischend-cremig

ZEPRA Prävention und Gesundheitsförderung
Unterstrasse 22 | 9001 St.Gallen
T 058 229 87 60 | F 058 229 11 42
zepra@sg.ch | www.zepra.info

funky flip

- 2 cl Cream of Coconut
- 2 cl Halbrahm
- 2 cl Blue Curacao Sirup
- 6 cl Orangensaft
- 6 cl Ananassaft
- Eiswürfel

Alle Zutaten mit 2-3 Eiswürfeln kräftig shaken. Durch das Barsieb ausschenken und servieren.

Farbe: türkis
Geschmack: erfrischend-cremig

ZEPRA PRÄVENTION
UND GESUNDHEITSFÖRDERUNG

www.tisato-sulzer.com



trendige rezepte für
alkoholfreie drinks

die exotischen

Die angegebenen Mengen reichen für ein Longdrink-Glas.

manga

- 2 cl Mangosirup
- 3 cl Zitronensaft
- 1,4 dl Ananassaft
- 2 cl Blue Curacao Sirup
- Eiswürfel

Das Glas mit Eis füllen, die Zutaten ohne Blue Curacao Sirup begeben, rühren, mit Sirup übergiessen, servieren.

Farbe: hellgelb-blau
Geschmack: exotisch-fruchtig



mango passion

- 1,4 dl Orangensaft
- 2 cl Zitronensaft
- 2 cl Mangosirup
- 2 cl Halbrahm
- Eiswürfel

Alle Zutaten in einen Shaker geben, mit Eis gut schütteln, in ein Glas giessen und servieren.

Farbe: hellgelb
Geschmack: fruchtig-zitronig



die spannenden

energetics

- 6 cl Orangensaft
- 6 cl Grapefruitsaft
- 6 cl Energy-Drink
- Himbeersirup
- Eiswürfel

Orangen- und Grapefruitsaft in einem Shaker mit Eis gut schütteln, in ein Glas giessen, Energy-Drink vorsichtig dazu giessen und nach eigenem Geschmack einen Spritzer Himbeersirup dazugeben.

Farbe: orange durchsichtig
Geschmack: fruchtig-süss



ipanema

- 1 Limette
- 2 TL braunen Zucker
- 4 cl Ginger Ale
- 6 cl Maracujanektar
- Crushed Eis

Limette waschen und in Achtel schneiden, in ein Glas geben und braunen Zucker darüber streuen. Limettenstücke mit einem Holzmörser gut zerdrücken und mit dem Zucker vermischen. Maracujanektar und Ginger Ale darüber giessen und das Glas mit gecrushtem Eis auffüllen. Gut mischen.

Farbe: kupferbraun
Geschmack: erfrischend-süss



die bitteren

blue lagoon

- 3 cl Blue Curacao Sirup
- 2 dl Tonic Water
- Eiswürfel

Alle Zutaten verrühren und mit viel Eis servieren.

Farbe: blau-durchsichtig
Geschmack: bitter

Weitere Rezepte und Tipps zu alkoholfreien Drinks unter:
www.fachstelle-asn.ch oder www.bluecocktailbar.ch

bitter mint

- Für 2 Portionen
- 1 dl Grapefruitsaft
 - 6 cl Bitter Lemon
 - 2 cl Mineralwasser
 - 1 cl Zitronensaft
 - Pfefferminzsirup
 - Eiswürfel

Grapefruitsaft, Bitter Lemon, Mineralwasser und Zitronensaft in ein Glas giessen, zuletzt ein Spritzer Pfefferminzsirup dazugeben und mit Eis servieren.

Farbe: grün
Geschmack: bitter

