



SUMMER DRINKS



Pernod Ricard Deutschland

Créateurs de convivialité



AMARO | DOLCE



SAVOIA

AMERICANO

|



Herkunft:
Moncalieri, Italien

Mit seiner bitter-süßen Note aus mehr als 20 handverlesenen Botanicals ist der erfrischende Savoia Americano die perfekte Basis für spritzige Aperitifs und italienische Klassiker.

Alkoholgehalt:
18,6% Vol.



SAVOIA SPRITZ



**4 cl Savoia Americano · 8 cl Prosecco
grüne Trauben · Eiswürfel**

Ein Glas mit Eis füllen und Savoia Americano hinzugeben.
Anschließend langsam den Prosecco darübergießen und mit drei
grünen Trauben garnieren.

SAVOIA NEGRONI



8 cl Savoia Americano · 4 cl London Dry Gin
Orangenscheibe · Eiswürfel

Einen Tumbler mit Eis füllen, Savoia Americano und London Dry Gin dazugeben. Kurz umrühren und mit einer Orangenscheibe garnieren.

SAVOIA ON THE ROCKS



Savoia Americano · grüne Trauben · Eiswürfel

Einen Tumbler mit Eis füllen und Savoia Americano darübergießen. Mit drei grünen Trauben garnieren.

L'AMERICANO SAVOIA



**8 cl Savoia Americano · 8 cl Sodawasser
grüne Trauben · Eiswürfel**

Ein Glas mit Eis füllen und Savoia Americano hinzugeben.
Vorsichtig umrühren, mit Sodawasser aufgießen und mit drei
grünen Trauben garnieren.

SAVOIA GARIBALDI



**8 cl Savoia Americano · 8 cl frischer Orangensaft
Orangenscheibe · Eiswürfel**

Ein Glas mit Eis füllen, Savoia Americano und Orangensaft
hinzugeben und mit einer Orangenscheibe garnieren.

LILLET®

Herkunft:

Podensac, Frankreich

Lillet Blanc ist ein vielseitiger Klassiker mit brillant goldener Farbe, der sein einzigartig fruchtiges Aroma erlesenen Weinen des weltbekannten Anbaugebiets rund um Bordeaux verdankt.

Alkoholgehalt:

17 % Vol.



Herkunft:

Podensac, Frankreich

Lillet Rosé ist eine besondere Kombination auserwählter Weißweine, die mit edlen Tropfen roter Trauben versetzt werden, welche ihm Struktur und angenehme Säure verleihen.

Alkoholgehalt:

17 % Vol.



LILLET WILD BERRY



5 cl Lillet Blanc · 10 cl Wild Berry
verschiedene Beeren · Eiswürfel

Für unseren fruchtig-frischen Aperitif-Klassiker Lillet Blanc in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben und mit Wild Berry auffüllen. Zuletzt mit frischen Beeren garnieren.

LILLET VIVE



5 cl Lillet Blanc · 10 cl Tonic Water
Gurkenscheibe, Erdbeere & Minze · Eiswürfel

Für eine spritzig-herbe Variante Lillet Blanc in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben und mit Tonic Water mischen. Dann den Drink mit einer Gurkenscheibe, einer Erdbeere und frischer Minze garnieren.

LILLET JOLIE



5 cl Lillet Rosé · 10 cl Grapefruitlimonade
Limettenscheibe · Salz · Eiswürfel

Für diesen himmlisch-eleganten Drink Lillet Rosé und Grapefruitlimonade in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben und mit einer Limettenscheibe garnieren. Für den ultimativen Feinschliff eine Prise Meersalz hinzugeben.

LILLET WHITE PEACH



5 cl Lillet Rosé · 10 cl White Peach
Pflirsichspalte · Eiswürfel

Für diese prickelnd-fruchtige Variante Eiswürfel in ein Glas geben und Lillet Rosé sowie White Peach hinzugeben. Zuletzt mit einer Pflirsichspalte garnieren.

RAMAZZOTTI
Aperitivo Rosato

Herkunft:
Asti, Italien

Aperitivo Rosato ist der sommerlich leichte Mix-Aperitif aus dem Hause Ramazzotti. Italienische Leichtigkeit zum Genießen in Gesellschaft – mit floralen Akzenten von Hibiskus und Orangenblüten.

Alkoholgehalt:
15 % Vol.



RAMAZZOTTI
**APERITIVO
FRESCO**

Herkunft:
Asti, Italien

Aperitivo Fresco ist der neue Aperitif aus dem Hause Ramazzotti mit natürlichen Aromen von Bergamotte, fruchtiger Zitrone, einem Hauch von Orange, Minze und Noten von Ingwer – natürlich gepaart mit der typischen Bitternote von Ramazzotti.

Alkoholgehalt:
15 % Vol.



ROSATO TONIC



4 cl Ramazzotti Aperitivo Rosato · 12 cl Tonic Water
Limettenspalten · Eiswürfel

Ramazzotti Aperitivo Rosato und Tonic Water
in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben.
Den Aperitif mit Limettenspalten garnieren.

ROSATO LEMON



5 cl Ramazzotti Aperitivo Rosato · 10 cl Bitter Lemon
Zitronenscheibe & Minze · Eiswürfel

Ramazzotti Aperitivo Rosato und Bitter Lemon in ein mit
Eiswürfeln gefülltes Weinglas geben. Den Aperitif mit einer
Zitronenscheibe und Minze garnieren.

ROSATO BELLA



**5 cl Ramazzotti Aperitivo Rosato · 10 cl Wild Berry
Zitronenspalten · Eiswürfel**

Ramazzotti Aperitivo Rosato in ein mit Eiswürfeln gefülltes Weinglas geben. Wild Berry hinzufügen und mit Zitronenspalten garnieren.

FRESCO SPRITZ



**4 cl Ramazzotti Aperitivo Fresco · 12 cl Prosecco
Zitronenscheibe & Minze · Eiswürfel**

Ramazzotti Aperitivo Fresco und Prosecco in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Den Aperitif mit einer Zitronenscheibe und Minze garnieren.

FRESCO LIMONATA



**5 cl Ramazzotti Aperitivo Fresco · 10 cl Zitronenlimonade
Zitronenscheibe & Minze · Eiswürfel**

Ramazzotti Aperitivo Fresco und Zitronenlimonade in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Den Aperitif mit einer Zitronenscheibe und Minze garnieren. Optional noch eine Kugel Zitroneneis hinzugeben.

FRESCO TONIC



**4 cl Ramazzotti Aperitivo Fresco · 12 cl Tonic Water
Orangenscheibe & Thymian · Eiswürfel**

Ramazzotti Aperitivo Fresco und Tonic Water in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Den Aperitif mit einer Orangenscheibe und Thymian garnieren.



Herkunft:
Kalabrien, Italien

Das damalige „Getränk der Könige“ erlebt jetzt als moderne Neuinterpretation des weltbekannten Bartenders Guiseppe Gallo seine Renaissance. Italienische Kunst, Design und Kultur in Form eines erfrischenden Aperitifs.

Alkoholgehalt:
20 % Vol.



ITALICUS LEMON



**4 cl Italicus Rosolio di Bergamotto · 8 cl Bitter Lemon
Zitronenspalte · Eiswürfel**

Italicus Rosolio di Bergamotto in ein mit Eis gefülltes Glas geben, mit Bitter Lemon auffüllen und kurz umrühren. Mit einer Zitronenspalte garnieren.

ITALICUS SPRITZ



4 cl Italicus Rosolio di Bergamotto · 8 cl Prosecco
grüne Oliven · Eiswürfel

Italicus Rosolio di Bergamotto in ein mit Eis gefülltes Glas geben,
mit Prosecco auffüllen und kurz umrühren.
Mit grünen Oliven garnieren.

ITALICUS GRAPEFRUIT SODA



4 cl Italicus Rosolio di Bergamotto · 10 cl Grapefruitsaft
Grapefruitspalte · Eiswürfel

Italicus Rosolio di Bergamotto in ein mit Eis gefülltes Glas geben,
mit Grapefruitsaft auffüllen und kurz umrühren.
Mit einer Grapefruitspalte garnieren.



Herkunft:
Sizilien, Italien

Im klassischen Gin treffen italienischer Wacholder und fünf weitere Botanicals auf Mineralwasser aus Italiens reinsten Quelle – der nahe gelegenen Bergquelle von Monviso – für mediterranen Trinkgenuss der Extraklasse.

Alkoholgehalt:
41 % Vol.



Herkunft:
Sizilien, Italien

Der Ausnahme-Gin bringt das fruchtige Aroma der Sfusato-Zitrone mit Orangen der Amalfiküste und sizilianischen Grapefruits zusammen. Eine Extraportion Zitrus für spritzige Abende.

Alkoholgehalt:
41 % Vol.



Herkunft:
Sizilien, Italien

Seine tieforangene Farbe verdankt Malfy con Arancia den spätgeernteten Blutorangen Siziliens und zaubert so den Geschmack mediterraner Nächte ins Glas.

Alkoholgehalt:
41 % Vol.



Herkunft:
Sizilien, Italien

Mit dem feinen Geschmack der Schale sizilianischer Grapefruits von den Zitrus-Hainen der Mittelmeerküste, italienischer Wacholderbeeren, Rhabarber und vier weiteren Botanicals lässt Malfy Gin Rosa die italienische Sonne im Glas aufblitzen.

Alkoholgehalt:
41 % Vol.



MALFY LIMONE TONIC



5 cl Malfy Gin con Limone · 12 cl Tonic Water
Zitronenscheibe · Eiswürfel

Die Zutaten in ein Glas mit Eiswürfeln geben und vorsichtig umrühren. Anschließend mit einer Zitronenscheibe garnieren.

MALFY APERITIVO LIMONE



5 cl Malfy Gin con Limone · 12 cl Bitter Lemon
Zitronenscheibe & Minze · Eiswürfel

Malfy Gin con Limone und Bitter Lemon in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Vorsichtig umrühren und mit einer Zitronenscheibe und Minze garnieren.

MALFY ROSA GIN & TONIC



5 cl Malfy Gin Rosa · 12 cl Tonic Water
Grapefruitscheibe & Rosmarinzweig · Eiswürfel

Die Zutaten in ein Glas mit Eiswürfeln geben und vorsichtig umrühren. Anschließend mit einer Grapefruitscheibe und Rosmarin garnieren.

MALFY APERITIVO ROSA



5 cl Malfy Gin Rosa · 12 cl Wild Berry · Limettensaft
Grapefruitscheibe · Eiswürfel

Malfy Gin Rosa und Wild Berry in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Einen Spritzer Limettensaft dazugeben, vorsichtig umrühren und mit einer Grapefruitscheibe garnieren.

ABSOLUT.®

Herkunft:
Åhus, Schweden

Das schwedische Meisterstück kombiniert handverlesenen Winterweizen mit klarem Quellwasser für einen unvergleichlich reinen Geschmack. Der zeitlose Klassiker lässt sich vielseitig verwenden.

Alkoholgehalt:
40 % Vol.

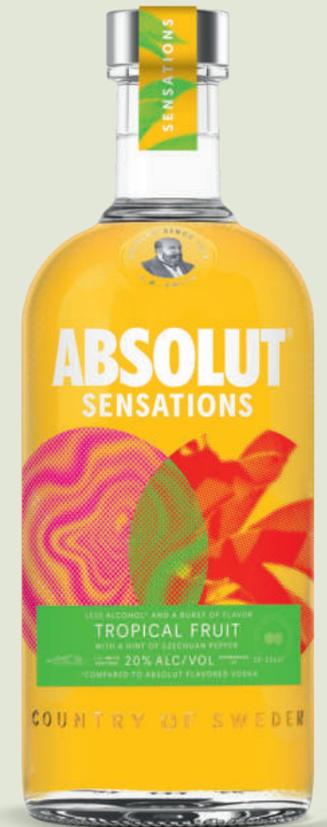


ABSOLUT.® SENSATIONS

Herkunft:
Åhus, Schweden

Absolut Sensations vereint den Geschmack tropischer Früchte mit einem Hauch Szechuan Pfeffer. Mit seinem verringerten Alkoholgehalt bietet er die optimale Basis für leichten Genuss.

Alkoholgehalt:
20 % Vol.



ESPRESSO MARTINI



4,5 cl Absolut Vodka · 2,5 cl Kahlúa · 2,5 cl Espresso
Kaffeebohnen · Eiswürfel

Einen Boston-Shaker mit Eiswürfeln füllen. Alle Zutaten hinzugeben. Shaken und in ein Cocktail-Glas abseihen. Danach mit Kaffeebohnen garnieren.

ABSOLUT SENSATIONS LEMONADE



5 cl Absolut Sensations · 10 cl Zitronenlimonade
Orangenscheibe · Eiswürfel

Absolut Sensations in ein mit Eiswürfeln gefülltes Copa-Glas geben und mit Zitronenlimonade auffüllen. Anschließend mit einer Orangenscheibe garnieren.



Herkunft:

Reims, Frankreich

Die Kraft und Struktur dieser Cuvée entstammen der Signatur des Hauses, der Pinot Noir Traube. Ob als intensiver und vollmundiger Rosé-Champagner oder als eleganter Rouge-Champagner, G.H. Mumm setzt immer wieder neue Maßstäbe.

Alkoholgehalt:

12-12,5 % Vol.



Herkunft:

Provence, Frankreich

Die Essenz der Provence in jedem Tropfen – dafür steht Saint Marguerite. Die sonnenverwöhnten Trauben der Côte d'Azur sorgen für höchste Qualität und zeitlose Eleganz. Genussvolle Momente garantiert.

Alkoholgehalt:

13 % Vol.



CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT

Herkunft:
Épernay, Frankreich

Perrier-Jouët zelebriert Eleganz und Raffinesse in seiner exklusiven Champagnerkollektion. Lebendige Fruchtnoten und frische Finesse machen jeden Schluck zu einem Fest der Sinnlichkeit.

Alkoholgehalt:
12-12,5 % Vol.





Pernod Ricard Deutschland
Créateurs de convivialité

genuss-mit-verantwortung.de

