

COCKTAIL - REZEPTE

Alkoholfrei

Virgin Colada

- 8 cl EL PUENTE Orangensaft
- 8 cl Ananassaft
- 2 cl Kokosmilch
- Crushed Ice

Zutaten gut im Shaker schütteln und im Longdrinkglas auf Eis servieren.

cu1-18-100 Orangensaft aus Cuba

Alice

- 8 cl EL PUENTE Orangensaft
- 8 cl Ananassaft
- 2 cl Sahne
- 1-2 cl Grenadine
- Eiswürfel

Zutaten mit Eiswürfeln gut im Shaker schütteln und im Longdrinkglas auf Eis servieren.
Wahlweise mit verschiedenen Früchten garnieren.

cu1-18-100 Orangensaft aus Cuba

Bogota

- 2 Limetten
- 2 cl EL PUENTE Maracujakonzentrat
- EL PUENTE Orangensaft zum Auffüllen
- Crushed Ice

Die Limetten achteln und mit einem Stößel in einem Whiskeybecher auspressen. Das Glas zur Hälfte mit Eis füllen und das Maracujakonzentrat darüber gießen.

Anschließend mit Orangensaft auffüllen.

cu1-18-100 Orangensaft aus Cuba

ko1-18-001 Maracujakonzentrat aus Kolumbien

Alkoholische Cocktails

Varadero Cocktail

- 5 cl EL PUENTE Varadero Ron de Cuba, weiß
- 3 cl Limettensaft
- 1 cl Zuckersirup
- 1 Schuss Grenadine
- Eiswürfel

Zutaten mit Eiswürfeln gut im Shaker schütteln und in einer Cocktailschale mit einer Limette garniert servieren.

cu1-11-201 Ron de Cuba, Varadero, weiß, 3 Jahre

Samba do Brasil

- 5 cl EL PUENTE Varadero Ron de Cuba, weiß
- 2 Limetten
- 1 Schuss Limettensaft
- 2 Teelöffel EL PUENTE Bio-Vollrohrzucker, braun
- Crushed Ice

Die Limetten achteln und in einem Whiskeybecher mit einem Holzstößel zerdrücken. Nach und nach den braunen Vollrohrzucker und den Varadero Rum hinzufügen und gut umrühren. Das Glas anschließend mit Eis auffüllen und den Limettensaft darüber geben.

cu1-11-201 Ron de Cuba, Varadero, 3 Jahre

ec2-10-000 Bio-Vollrohrzucker aus Ecuador

Cuba Libre

- 4 cl EL PUENTE Varadero Ron de Cuba, weiß
- 1 cl Zitronensaft
- 1 Zitronenscheibe
- Cola
- Eiswürfel

In ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas zuerst den Rum geben, dann den Zitronensaft und schließlich mit Cola auffüllen und leicht umrühren. Für die geschmackliche Abrundung kommt zusätzlich eine halbe Zitronenscheibe in den fertigen Drink.

cu1-11-201 Ron de Cuba Varadero, weiß, 3 Jahre

Green Elisabeth

- 2 cl EL PUENTE Varadero Ron de Cuba, braun, 7 Jahre
- 2 cl Kiwilikör
- 1 cl Zitronensaft
- 1 cl EL PUENTE Orangensaft
- 1 cl Zuckersirup
- 1 Kiwischeibe
- Eiswürfel

Alle Zutaten mit Eiswürfeln gut im Schaker schütteln und in einer Cocktailschale mit einer Kiwischeibe garniert servieren.

cu1-11-202 Ron de Cuba Varadero, braun, 5 Jahre

cu1-18-100 Orangensaft aus Cuba

Hurricane

- 1,5 cl EL PUENTE Varadero Ron de Cuba, braun, 7 Jahre
- 1,5 cl EL PUENTE Varadero Ron de Cuba, weiß, 3 Jahre
- 1 cl Gin
- 3 cl EL PUENTE Orangensaft
- 3 cl EL PUENTE Grapefruitsaft
- 3 cl Ananassaft
- 1 Schuss Grenadine
- Eiswürfel

Alle Zutaten gut im Shaker schütteln und in einem mit Eiswürfeln gefüllten Longdrinkglas servieren.

cu1-11-202 Ron de Cuba Varadero, braun, 5 Jahre

cu1-11-201 Ron de Cuba Varadero, weiß, 3 Jahre

cu1-18-100 Orangensaft aus Cuba

cu1-18-200 Grapefruitsaft aus Cuba

Lumumba

- 4 cl EL PUENTE Varadero Ron de Cuba, braun, 7 Jahre
- 10 cl eiskalter Chocolé Instant Kakao von EL PUENTE
- Eiswürfel

Alle Zutaten gut im Shaker schütteln und in einem mit Eiswürfeln gefüllten Longdrinkglas servieren.

bo0-14-100 Chocolé, lösliches Trinkschokoladenpulver

Mojito

- 4-8 cl EL PUENTE Varadero Ron de Cuba, weiß
- 1 Limone
- 1-2 cl Limettensaft
- Sprudelwasser
- Frische Minze
- 2 Teelöffel EL PUENTE Bio-Vollrohrzucker, braun
- Crushed Ice

Die Limone achteln und mit einem Stößel zusammen mit der Minze im Whiskeybecher auspressen. Anschließend das Glas bis zur Hälfte mit Eis auffüllen. Dann den Zucker, den Limettensaft und den weißen Rum zugeben. Schließlich wird das Glas noch mit etwa einem Daumenbreit Sprudelwasser aufgefüllt. Vorsichtig umrühren. Mit einem Minzezweig garnieren.

ec2-10-000 Bio-Vollrohrzucker aus Ecuador

cu1-11-201 Ron de Cuba Varadero, weiß, 3 Jahre

Santo Domingo

- 4 cl EL PUENTE Varadero Ron de Cuba, weiß
- 2 cl Blue Curacao
- 6 cl EL PUENTE Orangensaft
- 1 cl EL PUENTE Maracujakonzentrat
- 1 Minzezweig
- Eiswürfel

Alle Zutaten gut im Shaker schütteln und in einem mit Eiswürfeln gefüllten Longdrinkglas servieren. Mit einem Minzezweig garnieren.

cu1-11-201 Ron de Cuba Varadero, weiß, 3 Jahre

cu1-18-100 Orangensaft aus Cuba

ko1-18-001 Maracujakonzentrat aus Kolumbien

Swamp Water

- 6 cl EL PUENTE Varadero Ron de Cuba, braun
- 1 cl Blue Curacao
- 5 cl EL PUENTE Orangensaft
- 1-2 cl Zitronensaft
- Eiswürfel

Alle Zutaten gut im Shaker schütteln und in einem Whiskeyglas mit einigen Eiswürfeln servieren.

cu1-11-202 Ron de Cuba Varadero, braun, 5 Jahre
cu1-18-100 Orangensaft aus Cuba

Zombie

- 6 cl EL PUENTE Varadero Ron de Cuba, weiß
- 4 cl EL PUENTE Varadero Ron de Cuba, braun
- 2 cl Cointreau
- 2 cl Grenadine
- 2 cl EL PUENTE Maracujakonzentrat
- 4 cl Zitronensaft
- 4 cl Ananassaft
- 4 cl EL PUENTE Orangensaft
- Crushed Ice

Alle Zutaten gut im Shaker schütteln und in einem zur Hälfte mit Crushed Ice gefüllten Longdrinkglas servieren. Wahlweise mit verschiedenen Früchten garnieren.

cu1-11-201 Ron de Cuba Varadero, weiß, 3 Jahre
cu1-11-202 Ron de Cuba Varadero, braun, 5 Jahre
cu1-18-100 Orangensaft aus Cuba
ko1-18-001 Maracujakonzentrat aus Kolumbien

COCKTAILS MIT KAFFEELIKÖR

Blue Mountain

- 4 cl EL PUENTE Varadero Ron de Cuba, braun
- 2 cl Wodka
- 2 cl EL PUENTE Cubita Kaffeelikör
- 10 cl EL PUENTE Orangensaft
- Crushed Ice

Alle Zutaten gut im Shaker schütteln und in einem mit Crushed Ice gefüllten Longdrinkglas servieren.

cu1-11-202 Ron de Cuba Varadero, braun, 5 Jahre
cu1-11-300 Cubita Kaffeelikör
cu1-18-100 Orangensaft aus Cuba

Quentin

- 1 cl EL PUENTE Cubita Kaffeelikör
- 3 cl EL PUENTE Varadero Ron de Cuba, braun
- 2 cl Sahne

Alle Zutaten gut im Shaker schütteln, durch ein Barsieb abgießen und in einer Cocktailschale servieren.

cu1-11-300 Cubita Kaffeelikör

cu1-11-202 Ron de Cuba Varadero, braun, 5 Jahre

Tia Tropicál

- 2 cl Tequila, weiß
- 2 cl EL PUENTE Cubita Kaffeelikör
- 2 cl Erdbeersirup
- 1 cl Zitronensaft
- 8 cl EL PUENTE Orangensaft
- 1 cl EL PUENTE Maracujakonzentrat
- Crushed Ice

Alle Zutaten gut im Shaker schütteln und in einem mit Crushed Ice gefüllten Longdrinkglas servieren.

cu1-11-300 Cubita Kaffeelikör

cu1-18-100 Orangensaft aus Cuba

ko1-18-001 Maracujakonzentrat aus Kolumbien

Yellow Bird

- 3 cl EL PUENTE Varadero Ron de Cuba, weiß
- 3 cl EL PUENTE Varadero Ron de Cuba, braun
- 1 cl EL PUENTE Cubita Kaffeelikör
- 4 cl EL PUENTE Orangensaft
- 2 cl Zitronensaft
- Eiswürfel

Alle Zutaten gut im Shaker schütteln und in einem mit Eiswürfeln gefüllten Longdrinkglas servieren. Wahlweise mit verschiedenen Früchten garnieren.

cu1-11-201 Ron de Cuba Varadero, weiß, 3 Jahre

cu1-11-202 Ron de Cuba Varadero, braun, 5 Jahre

cu1-11-300 Cubita Kaffeelikör

cu1-18-100 Orangensaft aus Cuba

Chinchín!