



Vorstellung Cocktails zum 75. Geburtstag Niedersachsens

Nord „SandKorn“

3cl LieblingsKorn aus Nörthen-Hardenberg

3cl Sanddorn-Likör z.B. Andalö

10cl Bad Pyrmont- Tonic Water

(gedörnte) Orangenscheibe

Rosmarinzweig

Glas: Weißweinglas

Eis: Eiswürfel

Zubereitung: bauen



Mitte „KornBad“

4cl LieblingsKorn aus Nörthen-Hardenberg

2cl Kräuterlikör aus der Region

z.B. Rattenkiller/ Jägermeister

0,5cl Bio-Apfelessig

12cl Bad Pyrmonter Ginger Breeze*

Gurkenzeste

Apfelfächer

**Alternativ auch mit Ginger Ale möglich*

Glas: Highball-/ Longdrinkglas

Eis: Eiswürfel

Zubereitung: bauen



Süd „KaffeeBerg“

4cl LieblingsKorn aus Nörthen-Hardenberg

2cl Runny-Honey* von Honig aus der Region

1cl Beverbach Kaffeelikör aus Nörthen-Hardenberg

3cl Espresso z.B. aus regionaler Kaffeerösterei

3 Espressobohnen

Glas: Cocktailschale/ Coupette

Eis: keine

Zubereitung: shaken

**Hierfür eignet sich am besten „Runny Honey“*

-dafür 2 Teile Honig mit 1 Teil Wasser vermengen.

Dadurch kann man besser mit dem Honig arbeiten



Alkoholfrei

Selbstgemachte „Shrubs“ | „GeburtstagsBrause“

Shrubs sind essiggesäuerte Limonaden aus dem 19. Jahrhundert -oft noch zu finden in den Kochbüchern unserer Großeltern

Holunderblüten- & Himbeer-Shrub

2cl Sirup einer regionalen Zutat,

z.B. Holunderblüte, Himbeere, Blaubeere

2cl Bio-Apfelessig

12cl Mineralwasser klassik regionaler Marken

Minze oder Beeren der Saison -passend zum Sirup

Glas: Highball-/ Longdrinkglas

Eis: Eiswürfel

Zubereitung: bauen

