

Unser Cocktail-Experte empfiehlt:



Siam – fruchtig, süffig und herrlich exotisch

Mit Rum, Brandy, Ananas, Orange, Zitrone, Pfirsich und Grenadine

Rezeptur

3 cl Myers's Original Dark
2 cl Osborne Veterano
6 cl Ananassaft
6 cl Orangensaft
1 cl Zitronensaft
2 cl Pfirsichpüree
1 cl Grenadine Sirup

Garnitur

Ananas/Ananasblatt/Cocktailkirsche

Zubereitung

Alle Ingredienzien zusammen mit viel Eis im Shaker kräftig schütteln und in ein Cocktailglas mit Eis geben. Anschließend das Glas mit einer Ananas, einem Ananasblatt und einer Cocktailkirsche als Garnitur versehen und servieren.

Tipp

Erfahren Sie die Tipps und Tricks unserer Barprofis bei einem unserer Cocktailworkshops an Bord!



Unsere AIDA Cocktails der Woche finden Sie unter

www.aida.de/cocktailtipp