

**SPITZ**  
seit 1857



# It's Cocktail Time!

Blackberry Lime

Ingomar

Spicy Summer

# Blackberry Lime

- 1 cl SPITZ **Johannisbeer Sirup**
- 2 cl SPITZ **Ingo Sirup**
- 3 Johannisbeeren
- 1/2 Limette geschnitten
- 3 cl SPITZ **Vodka Samovar Black**
- 4 cl GASTEINER **Mineralwasser**

Deko: Johannisbeeren, Limette

## Zubereitung:

Limetten und Johannisbeeren in das Glas geben und mit einem Mörser zerdrücken. Ingo Sirup und Johannisbeer Sirup dazugeben und das Glas mit Crushed Ice befüllen. Anschließend mit Vodka Samovar und Mineralwasser auffüllen. Den Cocktail rühren und dekorieren.

Der coole Business-Drink  
nach der Arbeit.



# Ingomar



1,5 cl SPITZ **Ingo Sirup**

10 cl SPITZ **Frizzante**

**Holunderblüte**

Deko: 1 Gurkenscheibe,

2 Brombeeren

## **Zubereitung:**

Frizzante Holunderblüte und Ingo Sirup in ein Weinglas geben und mit vier Eiswürfeln servieren.

Mit einer Gurkenscheibe und zwei Brombeeren dekorieren.

Der spritzige, neue Sommerhit für alle Sparkling-Cocktail Liebhaber.

# Spicy Summer



**Fruchtig  
& stark**

- 2 cl SPITZ **Inländerrum**
  - 0,5 cl SPITZ **Johannisbeer Sirup**
  - 1 cl SPITZ **Ingo Sirup**
  - 8 cl roter Traubensaft
  - 1/2 Chilischote
  - 1 cl Limettensaft, frisch gepresst
- Deko: Zimtstangen, Bärengras,  
Sternanis, Chili

## **Zubereitung:**

Alle Zutaten in einen Shaker geben und mit viel Eis kräftig shaken. Mit Liebe dekorieren und eiskalt servieren.

**Fruchtiger, gehaltvoller  
Inländerrum-Cocktail für  
laue Sommernächte.**



# INGO

Das exotische Abenteuer.



**Ein Newcomer, der auf jeder Sommerparty die Herzen der Gäste im Sturm erobern wird.** Ingo Sirup von SPITZ vereint den Geschmack von Maracuja und Orange mit Limette. Was diesen „Draufgänger“ aber besonders unwiderstehlich macht, ist seine Ingwer-Note, die ihm eine pikante Schärfe verleiht. Ob mit oder ohne Alkohol: Wer mit Ingo Sirup aromatische Cocktails mixt, hat seine Gäste im Nu verzaubert.



# SPITZ

seit 1857



# It's Cocktail Time!

Lemongrass & Pepper

Bed of Roses

Green Sour Apple

# Lemongrass & Pepper



4 Scheiben Salatgurke

1/2 Limette

1 Zimtstange

6 cl SPITZ **Vodka Samovar White**

2 cl SPITZ **Rosalie Sirup**

Deko: Lemongras,  
rosa Pfefferkörner

## Zubereitung:

Salatgurke, Limetten und Rosalie Sirup in ein hohes Glas geben und mit einem Mörser kräftig muddeln. Das Glas randvoll mit Crushed Ice befüllen und anschließend Vodka Samovar und die Zimtstange ins Glas geben. Mit einem langen Löffel rühren und dekorieren.

Der Cocktail für alle  
Caipirinha und Mojito Fans:  
säuerlich und fruchtig im  
Geschmack.

# Bed of Roses

2 cl SPITZ **Inländerrum**  
1 cl SPITZ **Rosalie Sirup**  
1 cl SPITZ **Himbeer Sirup**  
7 cl SPITZ **Orangensaft**  
7 cl Ananassaft  
2 cl Limettensaft  
Deko: Ananas, Rosenblätter

## **Zubereitung:**

Alle Zutaten in einen Shaker geben und mit viel Eis kräftig shaken. Mit Liebe dekorieren und eiskalt servieren.

**Fruchtig  
& leicht**

Eine traumhafte,  
fruchtige Kombination  
für jeden Anlass.





# Green Sour Apple

- 4 cl SPITZ **Saurer Apfel**
- 1 cl SPITZ **Rosalie Sirup**
- 1 cl frischer Limettensaft
- 2 cl SPITZ **Vodka Samovar White**
- 7 cl Tonic Water

Deko: Grüner Apfel, Cocktailkirsche, Silberperlen

## Zubereitung:

Saurer Apfel, Rosalie Sirup, Limettensaft, Vodka Samovar in einen Shaker geben. Eine Schaufel Eis dazugeben und kräftig shaken. Den Drink ins vorgekühlte Glas abgießen und mit Tonic Water auffüllen.

Süß-säuerlich

Ein ausbalancierter süß-säuerlicher Cocktail, perfekt für jede Poolparty.



# Rosalie

Die rosarote Versuchung.



**Hier ist der Beweis, dass Rosenblüten nicht nur verführerisch duften, sondern auch hervorragend schmecken.**

Mit einer fruchtigen Litschi-Note macht sich Rosalie Sirup von SPITZ gut in Cocktails und als Spritzer, ist aber auch klassisch mit Wasser ein Hochgenuss. Selbstverständlich sind – wie bei jedem Sirup von SPITZ – nur beste, natürliche Zutaten im Spiel. Ein raffiniertes Geschmackserlebnis, das bei jeder Gartenparty dieses Sommers ganz oben auf der Getränkekarte stehen sollte.

