

SHATLER'S

Cocktails

Guter Geschmack allein reicht oft nicht – das Auge trinkt mit: Ein attraktiv dekoriertes Cocktail in der Hand Ihres Gastes ist der größte Anreiz für weitere Gäste und die beste Werbung für Sie.



Checkliste für einen perfekten SHATLER'S Cocktail

- * natürlich einen SHATLER'S Cocktail
- * ein schönes Cocktailglas (0,4 l)
- * ausreichend Crushed Ice (wahlweise auch Eiswürfel)
- * lange Trinkhalme
- * einen Dekospieß (Holz oder Kunststoff)
- * Früchte für die Dekoration (je nach Aufwand Cocktailkirschen, Ananas, Melone, Physalis, Orange oder Karambole)
- * eine Serviette

Schritt 1

Cocktailglas (0,4 l) bis zum Rand mit ca. 250 g Crushed Ice füllen



Schritt 2

SHATLER'S Cocktail für die optimale Schaumkrone gut schütteln



Schritt 3

Siegel abziehen und den Cocktail über das Eis gießen

Optional das gefüllte Glas zusätzlich mit einem Speedshaker vor dem Gast shaken



Schritt 4

Glas mit Früchten dekorieren, mit Trinkhalm und Serviette servieren



Servier-
vorschlag

