

KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

#MeinHofGenuss



„LA PALOMA“

DER FRUCHTIGE UND LEICHT HERBE SOMMERCOCKTAIL,
PERFEKT FÜR HEIßE TAGE ODER UM EINFACH ZU ENTSPANNEN.



- Zutaten
- Zubereitung



ZUTATEN

„La Paloma“ Sommercocktail

4 cl	Tequila blanco
1,5 cl	Limettensaft frisch gepresst
10 cl	Grapefruitlimonade
1 Prise	Meersalz

Eiswürfel



ZUBEREITUNG

„La Paloma“ Sommercocktail

Geben Sie Eiswürfel in ein Glas und fügen nach und nach den Tequila, den Limettensaft und die Grapefruitlimonade hinzu. Mit einem langen Löffel vom Glasboden aus gut vermengen. Mit einer Grapefruitzeste und einer Brombeere als Topping garnieren.

Für einen Meersalzrand den äußeren, oberen Glasrand mit der angeschnittenen Limette etwas anfeuchten und über Meersalz leicht andrehen.

Zum Auffrischen geeignet, immer wieder mal umrühren.



VIEL FREUDE BEIM
GENIESSSEN!
IHR BLUE SPA TEAM.

Frido Divald - Head Bartender Blue Spa