

KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

#MeinHofGenuss

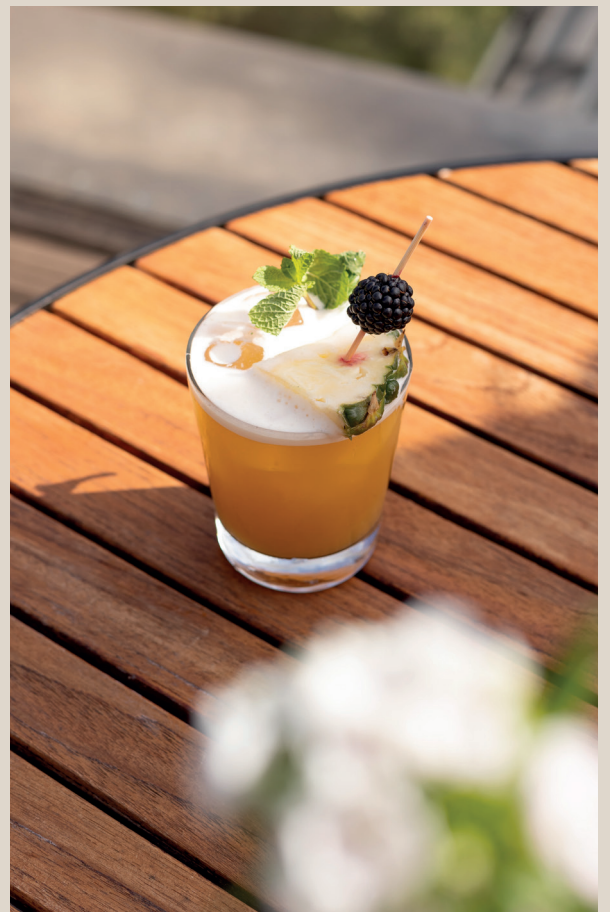


„ROOFTOP HURRICANE“

DER SPRITZIGE UND EXOTISCHE SOMMERCOCKTAIL,
PERFEKT FÜR HEIßE TAGE ODER UM EINFACH ZU ENTSPANNEN.



- Zutaten
- Zubereitung



ZUTATEN

„Rooftop Hurricane“ Sommercocktail

4 cl	Myers's Rum
10 cl	Ananassaft
1 cl	Maracujasirup
2/8	Limette (frisch gepresst)

Eiswürfel



ZUBEREITUNG

„Rooftop Hurricane“ Sommercocktail

Geben Sie zuerst den Ananassaft und den Maracujasirup in einen Shaker. Anschließend den Rum hinzufügen. Danach die Limette auspressen und den Saft dazugeben.

Alles zusammen mit Eis kräftig shaken und in ein Glas mit frischen Eiswürfeln gießen. Nach Wunsch mit einer Ananasscheibe oder Limette garnieren.

Gut gekühlt servieren und sofort genießen.



VIEL FREUDE BEIM
GENIESSEN!
IHR BLUE SPA TEAM.

Frido Divald - Head Bartender Blue Spa