

Drucke mich doppelseitig auf ein A3-Papier und schneide mich an der gestrichelten Linie aus.



Drinks mixen ist einfacher als gedacht. Hier präsentieren wir die besten Cocktail-Rezepte der Creative Drink Challenge 2022/23. Erfunden durch die jugendlichen Foodautor*innen aus den Kantonen St. Gallen, Appenzell-Innerrhoden und Ausserrhoden. Alle Zutaten der erfrischenden und alkoholfreien Drinks sind im Handel erhältlich. Probier'es aus! Diese und über hundert weitere Rezepte findest du unter: bluecocktailbar.ch/rezepte



Das Projekt wird durch den Nationalen Alkoholverventionsfonds finanziell unterstützt.

[bluecocktailbar.ch](https://www.instagram.com/bluecocktailbar.ch)

#CreativeDrinkChallenge

SOFT WINTER



Andrina (16), Gams/Grabs

- 0,25 Stk. Limette
- 2,5 cl Kokosnussirup
- 15 cl Citro
- 1,5 cl Lavendelsirup

Limette direkt in das Gästeglas pressen. Kokosnussirup, sowie Citro hinzugeben und alles vorsichtig mit dem Barlöffel umrühren. Mit Eiswürfel auffüllen und danach mit Lavendelsirup floaten.

bluecocktailbar.ch

GRAPEN PINAPPLE

erfrischende Exotiki!

Sabrina (13), Josefine (13), Alina (18) und Martin (20), Urnäsch

- 10 cl Ananassaft
 - 7 cl Roter Traubensaft
 - 2 cl Holunderblütensirup
 - 0,5 cl Blue Curaçao Sirup
- Ananassaft, roter Traubensaft und Holunderblütensirup zusammen mit dem Eis im Shaker kräftig mixen. In das Gästeglas giessen. Danach den Blue Curaçao Sirup mit einem Teelöffel auf dem Schaum verteilen.



GRAPPE FLAVOUR

BITTER AND FRESH

für die nicht so Süssen :)

Svenja (14), Appenzell

- 12,5 cl Traubensaft
- 1 cl Blue Curaçao Sirup
- 6 cl Indian Tonic Water

Traubensaft zusammen mit dem Eis im Shaker kräftig mixen. Durch den Strainer in das Gästeglas giessen, den Blue Curaçao Sirup beifügen und alles mit dem Barlöffel umrühren. Indian Tonic Water hinzugeben und danach mit Eiswürfel auffüllen.



bluecocktailbar.ch



CHOCOLATA ZEBRA

süsse Versuchung!

Emma (13), Anna (14), Tiana (14) und Elena (13), Herisau

18 cl Milch
1 cl Karamellsirup
1 cl Schokoladensauce

Die Milch in das Gästeglas giessen und Eiswürfel hinzugeben. Karamellsirup mit Schokoladensauce vermischen und danach dem Rand entlang in die Milch fließen lassen.



SUMMER RE-FRESH-MENT

fruit up your life :)

Fabrice (14) und Marc(14), Goldach

4 Stk. Erdbeeren
6 cl Wasser mit Kohlensäure
10 cl Fanta

Erdbeeren würfeln, direkt in das Gästeglas füllen und mit dem Mörser zerstoßen. Mit Fanta, sowie Wasser mit Kohlensäure aufgiessen und danach Eiswürfel hinzugeben.



BLUE-GREEN-STAR

craaaaash it! ;)

Constantin (15) und Jonas (15), Gams/ Grabs

2 cl Limettensaft
1 TL Rohrzucker
17 cl Ginger Ale
1 cl Blue Curaçao Sirup

Limetten würfeln, Rohrzucker hinzugeben und beides mit dem Mörser zerstoßen. Mit Hilfe des Strainers den Inhalt in das Gästeglas giessen. Ginger Ale, sowie Eis hinzugeben und danach mit Blue Curaçao Sirup floaten.



BANANA-SPLIT EXTREME

going wyld!

Maik (12), St. Magarethen

14 cl Milch
3 cl Bananensirup
2 cl Orangensirup

Milch, Bananensirup und Orangensirup zusammen mit dem Eis im Shaker kräftig mixen. Danach in das Gästeglas füllen.