**4 Drinks 2 Hours Februar mit Christoph Henkel**

**Pinky and the Brain:**

* **4cl Rum Fire**
* **1cl Limettensaft**
* **18cl Thomas Henry Pink Grapefruit**

*Alle Zutaten wurden auf Würfeleis in einem Longdrinkglas/Tiki – Becher direkt aufeinander aufgebaut und kurz verrührt.*

**Miau Thai:**

* **4cl Captain Cane**
* **1,5cl Hampden 8y.**
* **1cl Rum Fire**
* **2,5cl Adriato White**
* **0,5cl Zuckersirup**
* **1cl Orangenlikör**
* **2cl Limettensaft**

*Alle Zutaten wurden auf Würfeleis in einem Shaker kräftig geschüttelt und in einem Tumbler mit Würfeleis serviert.*

**Suffering Bastard:**

* **3cl London No.3 Dry Gin**
* **3cl Starward Leftfield**
* **2,5cl Orangensaft**
* **1cl Limettensaft**
* **3dash Angostura Bitter**
* **10cl Ginger Beer**

*Alle Zutaten (bis auf das Ginger Beer) wurden auf Würfeleis in einem Shaker kräftig geschüttelt und in einem Longdrink Glas mit Eiswürfeln abgeseiht und mit Ginger Beer aufgefüllt. Auch da wieder kurz verrühren vor dem servieren.*

**Passion Grove Swizzle:**

* **4cl Veriats White Rum**
* **2,5cl Rum Fire**
* **2,5cl Zitronensaft**
* **3cl Ananassaft**
* **1,5cl Maracuja Sirup**
* **1,5cl Falernum**

*Alle Zutaten wurden auf crushedeis in einem Longdrinkglas gegeben und kräftig gezwizzelt und mit frischem crushed ice aufgefüllt und mit einem Trinkhalm serviert.*

Viel Spaß beim nachmixen!!