

## 4 Drinks 2 Hours März 2024

### **Caipi Chris Style:**

- **6cl Clairin Communal**
- **2cl Zuckersirup**
- **1 ganze Limette**

*Limette in achtel schneiden, dabei den weißen Teil entfernen. Limette mit einem Stößel zerdrücken. Rum und Zuckersirup hinzugeben. Mit Eiswürfeln shaken. In eine Thumbler gießen.*

### **Clearly No Colada:**

- **3,5cl Takamaka Ananas**
- **2,5cl Takamaka Kokos**
- **1cl Takamaka Overproof**
- **1cl Limettenwasser**
- **0,5cl Zuckersirup**

*Im Rührglas auf Eis kalt rühren, in ein Thumbler abseihen. Mit einer dünnen Ananasscheibe garnieren!*

### **Tiki from the Barrel:**

- **5cl Nikka Barrel**
- **2cl Falernum**
- **2cl Limettensaft**
- **1,5cl Zimtsirup**
- **3cl Orangensaft**
- **5cl Ananas Pürree**

*Alle Zutaten auf Eiswürfeln Shaken. In einem Thumbler mit Eiswürfeln abseihen.*

## **Abricot Swizzle:**

- **3cl Takamaka Overproof**
- **2cl Takamaka Blanc**
- **1,5cl Adriatico Blanc**
- **1,5cl Abricot Brandy**
- **1,5cl Zitronensaft**
- **5 – 8 dash Angostura Bitter**

*Alle Zutaten außer den Angostura Bitter, in ein Longdrink Glas geben, mit Crushed Ice auffüllen, kalt rühren, nochmals mit Crushed Ice auffüllen. Angostura hinzugeben, kurz umrühren.*