



★ TIPPS & TRICKS ★

—» FÜR DEINE «—

Hausbar

INHALT

Nº 1: BARTOOLS

Nº 2: TECHNIKEN

Nº 3: GLÄSER

Nº 4: GIN & TONIC

Nº 5: G&T GARNITUREN

Nº 6: WAS IST EIN MULE?

Nº 7: MULE VARIATIONEN

Nº 1: BARTOOLS



1 | STRAINER

2 | SHAKER

3 | JIGGER

4 | BARLÖFFEL

5 | SPARSCHÄLER

6 | MIXER

Nº 2: TECHNIKEN

1



2



3



4



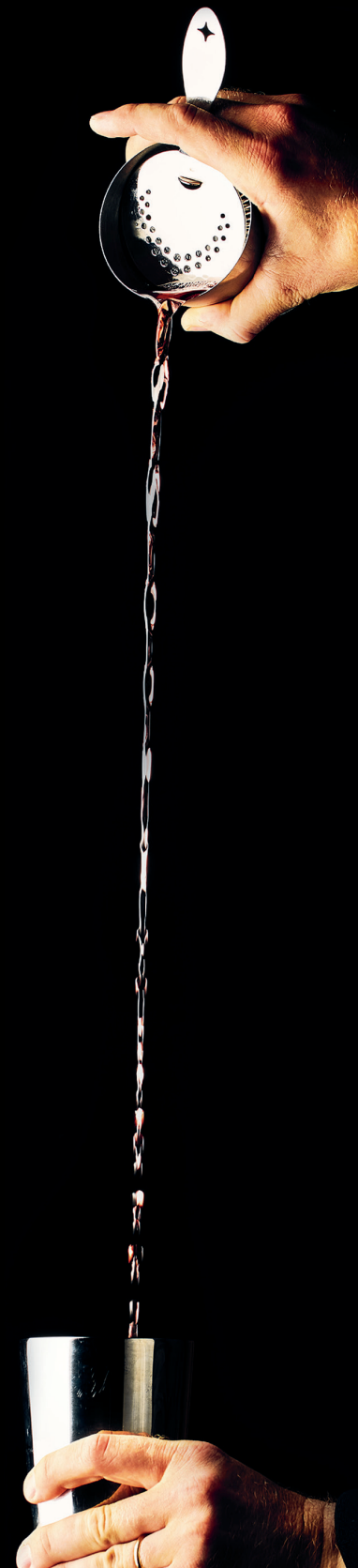
5



6



7



1 | RÜHREN

2 | ABMESSEN

3 | STÖßELN

4 | SHAKEN

5 | ABSEIHEN

6 | FLOATEN

7 | WERFEN

Nº 3: GLÄSER

1



3



2



4



1 | TUMBLER

2 | COUPETTE

3 | LONGDRINK-GLAS

4 | WEINGLAS

Nº 4: GIN & TONIC



1 | 4 CL GIN

2 | THOMAS HENRY TONIC WATER

3 | GARNITUR —>> **SIEHE NÄCHSTE SEITE**

Nº 5: G&T GARNITUREN

1



4



7



2



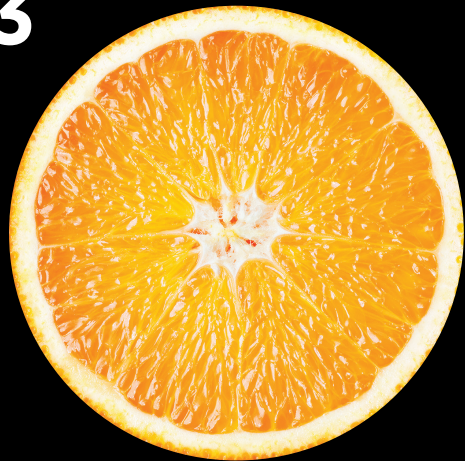
5



8



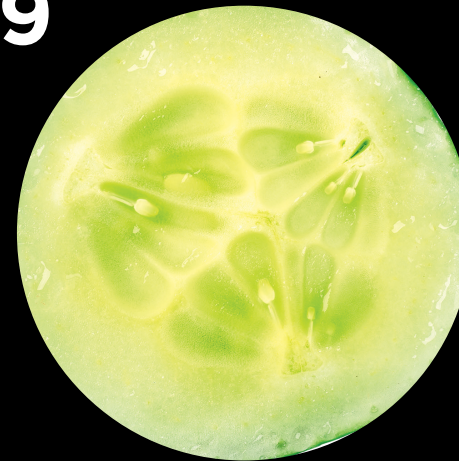
3



6



9



1 | ZITRONE

4 | MINZE

7 | SALZ/PFEFFER

2 | LIMETTE

5 | ROSMARIN

8 | HIMBEERE

3 | ORANGE

6 | SALBEI

9 | GURKE

— N° 6: WAS IST EIN MULE? —



1 | 4 CL SPIRITUOSE

2 | 2 CL LIMETTENSAFT

3 | THOMAS HENRY SPICY GINGER

4 | GARNITUR

— N° 7: MULE VARIATIONEN —



1 | MOSCOW MULE

2 | GIN GIN MULE

3 | GERMAN MULE

4 | MAPLE MULE



Cheers



VIEL SPAß BEIM MIXEN