



# APERITIVO-REZEPTE

PRÄSENTIERT VON  
STARKOCH DAVID GEISSER UND MARTINI



**MARTINI**

**Starkoch David Geisser hat für MARTINI® eine Reihe köstlicher Rezepte kreiert und präsentiert neue, kreative Inspirationen für festliche Aperitivo-Gerichte, die ganz ohne grossen Aufwand gelingen und dabei trotzdem viel hermachen.**

**Passend dazu liefert MARTINI® vielfältige Drink Ideen für jeden Geschmack.**

*David Geisser*

David Geisser (31 Jahre) startete seine Karriere mit der Kochlehre in einem Gault&Millau-Restaurant. Mit mehreren Büchern, einem erfolgreichen YouTube-Kanal sowie einer eigenen TV-Show schaffte er den Sprung in die Schweizer Medienwelt und begeistert nun seine Follower mit viel Herzblut und seiner Passion für gutes Essen und leckere Drinks.

**MARTINI**

## DER ERFRISCHEND FRUCHTIG-BITTERE START IN EUREN APERITIVO-ABEND

Egal, ob deine Gäste und du klassische Aperitifs präferieren oder ihr bewusst auch mal auf Alkohol verzichten möchtet: Bei MARTINI® erwarten euch vielfältige und komplexe Geschmacksnoten – mit 100 % natürlichen Aromen.

### MARTINI® FIERO & TONIC

75 ml MARTINI® Fiero

75 ml Tonic Water

Eiswürfel

Blutorangenscheibe zum Garnieren



### MARTINI® VIBRANTE & TONIC

(ALKOHOLFREI\*)

75 ml MARTINI® Alkoholfrei Vibrante

75 ml Tonic Water

Eiswürfel

Orangenscheibe zum Garnieren

Fülle ein Ballon- oder Weinglas mit Eis und gib zu gleichen Teilen MARTINI® Fiero oder Vibrante und Tonic Water dazu. Vorsichtig umrühren und mit einer Blutorangen-/Orangenscheibe garnieren.



\* < 0,5% vol aus Pflanzenextrakten.



## MARTINI® FIERO DER ERFRISCHEND FRUCHTIG-BITTERE APERITIF

MARTINI® Fiero ist mit seinem Mix aus Zitrusfrüchten, bittersüßen spanischen Orangen und frischen Weissweinen die perfekte Zutat für einen erfrischenden Aperitif. Seine feurige Farbe sowie seine spritzig fruchtigen und zu 100 % natürlichen Aromen sind das Resultat einer sorgfältig durchdachten Rezeptur unseres Master-Blenders, Beppe Musso.





## RINDSTATAR AUF BLINIS

(CA. 24 STÜCK)

### Zutaten Tatar:

- 300 g Rindstatar
- 1 Eigelb
- 1 TL Dijonsenf
- 10 ml Arganöl
- 10 ml Olivenöl
- 1/2 Schalotte
- 1/2 Bund Schnittlauch
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle

### Zutaten Blinis:

- 65 g Weismehl
- 60 g Buchweizenmehl
- 20 g frische Hefe
- 150 ml Milch
- 45 g Butter
- 1 Eiweiss
- Olivenöl zum Braten
- 1/2 TL Meersalz

Für das Tatar die Schalotte und den Schnittlauch fein hacken. Das Eigelb zusammen mit dem Senf in einer Schüssel kurz aufschlagen. Das Arganöl zusammen mit dem Olivenöl langsam unter schnellem Rühren hineinröpfeln lassen, sodass eine Emulsion entsteht. Danach das Fleisch, die gehackte Schalotte sowie 3/4 des gehackten Schnittlauchs dazugeben und mit einer Gabel zu einer homogenen Masse vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Blinis die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und die Butter schmelzen. Beide Mehlsorten und das Salz in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Die Milch mit der aufgelösten Hefe und der flüssigen Butter in die Mulde gießen und das Ganze zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt ca. 2 Stunden gehen lassen. Anschließend das Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

In eine Bratpfanne mit Olivenöl auf mittlerer Hitze jeweils 1/2 EL Teig pro Blini geben, die Blinis mit dem Löffel möglichst rund formen und mehrere Stück gleichzeitig goldbraun herausbacken (erst auf der Unterseite für ca. 1 Minute, danach auf der anderen Seite ca. 1/2 Minute).

Die Blinis mit dem Tatar belegen und mit dem restlichen gehackten Schnittlauch ausgarnieren.



DAZU EMPFEHLEN WIR

## MARTINI® FIERO MULE

- 50 ml MARTINI® Fiero
- 100 ml Gingerbeer
- Eiswürfel
- 2 Limettenschnitze und ein Minzweig zum Garnieren

Mule-Becher mit Eis füllen.

MARTINI® Fiero und Gingerbeer dazugeben, vorsichtig umrühren und mit Minze sowie Limettenschnitzen garnieren.





## ROASTBEEF MIT AVOCADOPÜREE (CA. 20 STÜCK)

### Zutaten:

- 20 Scheiben Roastbeef, gebraten
- 4 Avocados
- 2 Tomaten
- 5 Spargeln, weiss (in der Nebensaison aus dem Glas)
- 1/2 Zitrone
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- 1 TL Paprika, edelsüss
- 3 Msp. Ingwer, gemahlen
- 4 Msp. Paprika, scharf
- Olivenöl zum Braten
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle

Die Tomaten vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die Spargeln schälen, das unterste Drittel entfernen und der Länge nach vierteln. Anschliessend in einer Pfanne mit Öl andünsten, bis sie gar sind, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Avocados halbieren, den Stein und die Schale entfernen. Danach das Fruchtfleisch in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Die Zitrone pressen und 1 EL frischen Saft dem Avocadopüree zugeben.

Die Tomatenwürfel und die Gewürze begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss auf die Roastbeefscheiben jeweils ca. 1 EL Avocadopüree verteilen und der Quere nach eine Spargelspitze daraufsetzen. Vorsichtig zusammenrollen und servieren.



### DAZU EMPFEHLEN WIR

## MARTINI® BERRIES ROYALE

- 50 ml MARTINI® Fiero
- 25 ml BOMBAY Bramble
- 10 ml Schwarzer-Johannisbeer-Sirup
- MARTINI® Prosecco zum Auffüllen
- Eiswürfel

MARTINI® Fiero, BOMBAY Bramble und Schwarzer-Johannisbeer-Sirup in einem Rührglas mit viel Eis verrühren. In ein Champagnerglas abseihen und mit MARTINI® Prosecco auffüllen. Mit Zitronenzeste und Brombeeren garnieren.





## CHÄSCHÜECHLI

(CA. 24 STÜCK)

### Zutaten Grundteig:

- 180 g Weismehl
- 75 g Butter
- 80 ml Wasser
- Butter zum Einfetten
- ½ TL Meersalz

### Zutaten Füllung:

- 200 g pikanter Käse (z. B. Alpkäse, Greyerzer), fein gerieben
- 2 Eier
- 150 ml Milch
- 3 Msp. Paprikapulver, scharf
- 1 Msp. Cayenne Pfeffer
- Pfeffer aus der Mühle
- Meersalz

Das Mehl mit dem Salz vermischen. Die Butter in kleine Würfel schneiden und mit dem Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, den Topf vom Herd ziehen und das Mehl vorsichtig einrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten und anschliessend ca. 2 mm dünn ausrollen. Minibackformen mit der Butter ausfetten. Danach den Teig mit einer runden Ausstechform von ca. 7 cm Durchmesser ausstechen und die Miniformen damit auslegen. Die Seitenwände andrücken und den Boden mit einer Gabel einstechen.

Käse, Eier, Milch, Cayenne Pfeffer und Paprikapulver vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Käsemischung in die mit Teig ausgelegten Förmchen verteilen und für 20 Minuten im auf 200 °C vorgeheizten Backofen goldbraun backen.



### DAZU EMPFEHLEN WIR

## MARTINI® FIERO LEMONADE

- 50 ml MARTINI® Fiero
- 25 ml frischer Grapefruitsaft
- 15 ml frischer Zitronensaft
- 5 ml Zuckersirup
- Soda zum Auffüllen
- Eiswürfel
- Grapefruitschnitz und Minzweig zum Garnieren

Ballonglas mit Eis füllen. MARTINI® Fiero und restliche Zutaten hinzugeben und mit Sodawasser auffüllen. Mit Grapefruitschnitz und Minze garnieren.

Tipp: Anstelle von Grapefruitsaft, Zitronensaft, Zuckersirup und Soda können auch einfach 100 ml Grapefruitlimonade für das Rezept genutzt werden.





## GERÄUCHERTES FORELLENFILET MIT FENCHEL (FÜR CA. 4 PERSONEN)

### Zutaten:

- 2 geräucherte Forellenfilets
- 1 Fenchel, gross
- 3 EL Orangenolivenöl
- 2 TL Fenchelsamen
- Crema di Balsamico
- Meersalz
- Rosa Pfeffer aus der Mühle

Den Fenchel in dünne Streifen schneiden. In einer Bratpfanne das Orangenolivenöl leicht erhitzen und den Fenchel braten, bis er eine caramelbraune Farbe angenommen hat. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die Fenchelsamen im Mörser grob zerstoßen. Die Forellenfilets halbieren und auf die Teller legen. Danach den Fenchel auf den Forellenfilets verteilen. Mit den zerstoßenen Fenchelsamen und Crema di Balsamico die Teller dekorieren.



### DAZU EMPFEHLEN WIR

## MARTINI® FIERO ROSÉ SPRITZ

- 50 ml MARTINI® Fiero
- 100 ml MARTINI® Rosé Extra Dry
- Sodawasser zum Auffüllen
- Eiswürfel
- Orangenscheibe und Beeren zum Garnieren

Ballonglas mit Eis füllen. MARTINI® Fiero und MARTINI® Rosé Extra Dry dazugeben und mit Sodawasser auffüllen. Mit Orangenscheibe und Beeren garnieren.





## ALKOHOLFREIE\* APERITIFS FÜR MOMENTE VOLLER GESCHMACK

Mit Rezepten, die über Generationen von Master-Blender zu Master-Blender weitergegeben wurden, definiert MARTINI® die Wahrnehmung alkoholfreier Getränke komplett neu.

Entdecke **MARTINI® Alkoholfrei Vibrante**, unseren köstlich komplexen Aperitif mit lebendigen Zitrusaromen italienischer Bergamotte, und **MARTINI® Alkoholfrei Floreale** – erfrischend fein-blumig mit Noten Römischer Kamille.

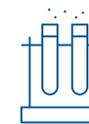
Mit 100 % natürlichen Aromen für 100 % MARTINI® Geschmack.

### EIN HANDWERK, DAS ZEIT UND SORGFALT ERFORDERT

Unsere alkoholfreien Aperitifs entstehen auf fast die gleiche Weise wie unsere alkoholhaltigen Drinks. Wir nutzen die gleichen Qualitätsweissweine, Kräuter und Botanicals, die von unserem Master-Herbalist streng selektiert werden, und kombinieren unsere über 150-jährige Aperitif erfahrung mit einem modernen Twist, um die Komplexität unserer Zutaten zum Leben zu erwecken.



WEIN



ENTALKOHOLISIEREN



BOTANICALS



MISCHEN

Nachdem wir den Alkohol langsam und schonend aus dem Wein entfernt haben, wobei wir auch den letzten Tropfen authentischen Geschmacks bewahren, geben wir die Extrakte unserer hochwertigen Botanicals wie z. B. Artemisia, Römische Kamille oder Bergamotte hinzu. So entstehen zwei köstliche alkoholfreie Aperitifs im typischen MARTINI®-Profil.

\* < 0,5% vol aus Pflanzenextrakten.

DAZU EMPFEHLEN WIR

## MARTINI® VIVACE VIVACE

(ALKOHOLFREI\*)

50 ml MARTINI® Alkohol-  
frei Vibrante

50 ml frisch gepresster  
Grapefruitsaft

Gingerbeer zum  
Auffüllen

Eiswürfel

Passionsfrucht zum  
Garnieren

Ein hohes Glas mit viel Eis füllen. Passionsfrucht halbieren und das Fruchtfleisch einer Hälfte in das Glas geben. MARTINI® Vibrante und Grapefruitsaft dazugeben und mit Gingerbeer auffüllen. Vorsichtig umrühren und mit der restlichen Passionsfrucht garnieren.



— PRODOTTO IN ITALIA —

## SUSHI

(FÜR CA. 4 PERSONEN)

### Zutaten Sushireis:

500 g japanischer Sushireis/  
Rundkornreis, z. B.  
Hakumai, Uruchimai,  
Mochigome oder  
Tamaki, etc.

500 g Wasser

### Zutaten Sushi-Essig:

80 ml Reis-Essig

30 g Zucker,  
je nach Geschmack

10 g Meersalz

Alle Zutaten in einer Pfanne  
kurz erhitzen, bis sich Salz und  
Zucker aufgelöst haben.

### Beispiele für Toppings/Füllungen:

#### Fisch und Meerestiere

Thunfisch, Lachs (geräuchert  
oder roh), Aal (geräuchert),  
Garnelen (gekocht), Lachsrogen

#### Gemüse, Früchte und Kräuter:

Mango, Avocado, Gurke,  
Ananas, Salatblätter, Peperoni,  
Spargel, Karotte, Zucchetto,  
Papaya, Dill, Koriander,  
Basilikum

#### Sonstiges:

Ingwer, Meerrettich (z. B. als  
Paste oder geraffelt), Wasabi,  
Tofu

MARTINI

### Zubereitung

1. Reis mit kaltem Wasser 3 Mal  
in einer Schüssel auswaschen.  
Anschliessend 20 Minuten im  
Wasser ruhen lassen.

2. Reis bei maximaler Hitze zum  
Kochen bringen. Danach 30 Minuten  
auf niedrigster Stufe mit geschlosse-  
nem Deckel ziehen lassen.

3. Den Reis in eine grosse Schüssel (im Idealfall eine Holz-  
schüssel) geben. Den Sushi-Essig mit Hilfe eines Spachtels  
gleichmässig mit schneidenden Bewegungen unter den  
Reis mischen.

4. Diese Bewegung wiederholen, bis der Essig gleichmässig  
verteilt ist und sich der Reis abgekühlt hat.

5. Den fertigen Reis mit einem feuchten Tuch abdecken,  
damit er nicht austrocknet.

**Sushi nach Geschmack entweder als Makirollen oder als  
Nigiri mit Lieblingstopping zusammenstellen.**

### Tipps:

Roher Fisch für Sushi muss frisch und von bester Qualität sein,  
optimalerweise ein paar Tage vorher beim Metzger oder beim  
Grosshandel bestellen. Den Thunfisch bekommt man gefroren  
meistens in besserer Qualität.

Alle Zutaten in gleichmässige Stäbchen/Streifen schneiden.  
Hartes Gemüse wie Karotten oder Peperoni nach dem  
Schneiden kurz blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken!



\* < 0,5% vol aus Pflanzenextrakten.



## LACHS-CARPACCIO

(FÜR CA. 4 PERSONEN)

### Zutaten:

- 600 g Lachs (geeignet zum Rohessen)
- 100 g Parmesan
- Olivenöl zum Beträufeln
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle

Den Lachs unter fließendem Wasser kurz abwaschen und anschließend trocken tupfen.

Danach den Fisch in sehr dünne Scheiben schneiden. Auf den Tellern verteilen und mit Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss den Parmesan dünn hobeln und auf dem Lachs dekorieren.

Fragen Sie den Fischhändler Ihres Vertrauens, ob der Lachs Roh-Ess-Qualität hat. Nur wenn frischeste Ware verwendet wird, wird es ein Gaumenschmaus!



### DAZU EMPFEHLEN WIR

## MARTINI® NOMICANO

(ALKOHOLFREI\*)

- 50 ml MARTINI® Alkoholfrei Vibrante
- 50 ml alkoholfreier Bitter (z.B. Sanbittèr)
- 50 ml Sodawasser
- Eiswürfel
- Orangenscheibe als Garnitur

Ein Glas mit Eis füllen. MARTINI® Vibrante und alkoholfreien Bitter dazugeben und kurz umrühren. Nach Belieben mit Sodawasser auffüllen und mit Orangenscheibe garnieren.





## THUNLOINS SAKUBLOCK IN SESAMKRUSTE

(FÜR CA. 4 PERSONEN)

### Zutaten:

- 4 Thunfischloins  
à ca. 220 g (geeignet  
zum Rohessen)
- 7 EL Sesamsamen
- 2 Orangen
- 4 EL Sojasauce
- 1 EL Reiswein
- 1 EL Honig
- Olivenöl zum Braten

Zuerst die Orangen schälen und mit einem scharfen Messer die weissen Häutchen entfernen. Dann die einzelnen Filets herauslösen und für die Dekoration beiseitestellen.

Die Sesamsamen auf einen Teller geben und die Thunfischfilets darin wälzen.

Unterdessen in einer Bratpfanne das Olivenöl stark erhitzen und den Fisch in die Pfanne geben. Die Hitze etwas reduzieren und die Filets ca. 20 Sekunden auf jeder Seite anbraten. Dann die Filets mit einem scharfen Messer leicht schräg in Stücke schneiden. Die Thunfischstücke sollten innen noch roh sein. Die aufgeschnittenen Filets sofort auf einem leicht vorgewärmten Teller drapieren und mit den Orangenfilets und nach Belieben mit etwas Kresse garnieren.

Für einen Dip Sojasauce, Reiswein und Honig vermengen.



### DAZU EMPFEHLEN WIR

## BABY ONE MORE THYME

(ALKOHOLFREI\*)

- 50 ml MARTINI® Alkoholfrei Floreale
- 20 ml frischer Zitronensaft
- 20 ml Zuckersirup
- 2 Zweige frischer Thymian
- Sodawasser zum Auffüllen
- Eiswürfel
- Zitronenscheibe und Thymianzweig zum Garnieren

Alle Zutaten hart auf Eis shaken und doppelt in ein mit Eis gefülltes Longdrinkglas abseihen. Mit Sodawasser auffüllen. Mit Zitronenscheibe und Thymianzweig garnieren.





## GEMÜSE-FRITTATA

(CA. 24 STÜCK)

### Zutaten:

- 8 Eier
- 50 ml Vollrahm
- 50 g Parmesan, gerieben
- 100 g Cherrytomaten
- 1 EL Kapern
- 1 Zucchetto
- 1 Schalotte
- 1 Bund Kerbel
- Olivenöl zum Braten
- Butter zum Ausfetten
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle

Den Kerbel hacken. Die Eier mit dem Rahm und dem Parmesan in einer Schüssel verrühren. Die Cherrytomaten waschen und vierteln. Den Zucchetto waschen, die Enden abschneiden und auf der Röstiraffel reiben. Die Schalotte schälen und klein würfeln. Den Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eine ofenfeste Form mit etwas Butter ausfetten. In eine Pfanne ein wenig Öl geben und die Schalottenwürfel darin glasig dünsten, dann die Tomaten, Kapern und die Zucchetto dazugeben und kurz mitdünsten. Kurz abkühlen lassen und danach mit dem Kerbel zur Eiermasse geben. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Die Eiermasse in eine Gratinform füllen. Die Form auf mittlerer Schiene ca. 10–20 Minuten fertig backen – je nach Größe der Form.

Optional kann man auch kleine Förmchen verwenden – für den perfekten Apéro.



### DAZU EMPFEHLEN WIR

## MARTINI® BERRY FLOREALE

(ALKOHOLFREI\*)

- 50 ml MARTINI® Alkoholfrei Floreale
- 75 ml Wild-Berry, z. B. Fever-Tree Raspberry & Rhubarb
- Eiswürfel
- Orangenschnitz, Himbeeren und Brombeeren zum Garnieren

Ballonglas mit Eis füllen und zu gleichen Teilen MARTINI® Floreale und Wild Berry dazugeben.

Vorsichtig umrühren und mit Orangenschnitz und Beeren garnieren.





## MINIPIZZAS (CA. 36 STÜCK)

### Zutaten Teig:

- 500 g Weismehl
- 25 g Hefe, frisch
- 300 ml Wasser, lauwarm
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL getrocknete Wildblüten  
(z.B. Kornblumen,  
Holunder, Lavendel,  
Orangenblüten)
- 1 TL Meersalz
- Meersalz zum Würzen
- Schwarzer Pfeffer aus  
der Mühle

### Mögliche Zutaten zum Belegen:

- Tomatensauce
- Oliven, Maiskörner, Pilze,  
Peperoni, Zucchini etc.
- Schinken, Speck, Salami etc.
- Thunfisch, Sardellen etc.
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle

Mehl, Wildblüten und Salz in einer Schüssel vermischen und in der Mitte eine kleine Mulde formen. Die Hefe mit 50 ml lauwarmem Wasser anrühren und in die Mitte der Mulde geben. Mehl dazugeben und ca. 5 Minuten anquellen lassen. Nun das Olivenöl zum restlichen Wasser geben und dieses ebenfalls in die Schüssel gießen. Alles gründlich mischen und den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche so lange kneten, bis er nicht mehr klebt und geschmeidig wird. Den Teig zu einer Kugel formen und wieder in die Schüssel geben. Ein Küchentuch mit lauwarmem Wasser leicht befeuchten und die Schüssel damit abdecken.

Den Teig nun ca. 90 Minuten ruhen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Pizzateig dünn auswallen und mit runden Ausstechförmchen von einem Durchmesser von ca. 8 cm kleine Pizzas ausstechen.

Danach die Minipizzas auf ein Backblech mit Backpapier geben, die Tomatensauce darauf verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den gewünschten Zutaten belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Pizzas für ca. 15 Minuten in den auf 250 °C vorgeheizten Backofen schieben.

### DAZU EMPFEHLEN WIR

## MARTINI® FLORANTE (ALKOHOLFREI\*)

- 50 ml MARTINI® Alkoholfrei  
Vibrante
- 50 ml MARTINI® Alkoholfrei  
Floreale
- 50 ml Gingerale
- Eiswürfel
- Orangenscheibe  
zum Garnieren

Longdrinkglas mit Eis füllen. MARTINI® Vibrante, MARTINI® Floreale und Gingerale dazugeben. Vorsichtig umrühren und mit Orangenscheibe garnieren.



\* < 0,5% vol aus Pflanzenextrakten.



## MINI GUGELHUPFE

(CA. 18 STÜCK)

### Zutaten:

- 250 g Butter
- 250 g Rohrohrzucker
- 4 Eier
- 200 g Crème fraîche
- 150 g Mandeln, gemahlen
- 150 g Sultaninen
- 100 ml Rum
- 200 g Weismehl
- 15 g Backpulver
- 1 Zitrone, unbehandelt

Die Sultaninen über Nacht in Rum einlegen. Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Danach die Crème fraîche und die gemahlene Mandeln dazugeben. Die eingeweichten Sultaninen unter die Masse heben. Die Schale der Zitrone mit einer feinen Raffel abreiben und zusammen mit dem Mehl und dem Backpulver gleichmässig unter die Kuchenmasse heben.

Die Masse in kleine Gugelhupf-Förmchen füllen und ca. 45 Minuten auf mittlerer Schiene bei 180 °C goldbraun backen. Für die Glasur den Puderzucker mit dem Zitronensaft vermischen und die Masse über den Gugelhupfchen verteilen. Nach Belieben mit Dekorzuckerblumen verzieren.



### Zutaten Zuckerguss:

- 150 g Puderzucker
- 50 ml Zitronensaft, frisch gepresst
- Dekorzuckerblumen, nach Belieben

### DAZU EMPFEHLEN WIR

## WAKE ME UP BEFORE YOU GO-GO

(ALKOHOLFREI\*)

- 50 ml MARTINI® Alkoholfrei Vibrante
- 1 Espresso (ca. 30 ml)
- 15 ml Zuckersirup
- 3 Erdbeeren
- Tonic Water zum Auffüllen
- Eiswürfel

2 Erdbeeren klein schneiden und im Shaker mit einem Stößel zerdrücken.

MARTINI® Vibrante, Espresso, Zuckersirup und Eiswürfel dazugeben. Hart shaken und doppelt in ein mit Eis gefülltes Longdrinkglas abseihen. Mit Tonic Water auffüllen und mit einer Erdbeere garnieren.



**MEHR DRINKIDEEN  
FINDEST DU HIER:**



— DAL 1863 —



— **PRODOTTO IN ITALIA** —

**VERANTWORTUNGSVOLLER GENUSS AB 18 JAHREN.**  
MARTINI, ITS TRADE DRESS AND THE BALL & BAR LOGO ARE TRADEMARKS.