

So einfach zubereitet
und doch so aromatisch:

“Eversbusch - Lemon”

- 4 cl “Eversbusch”
Doppelwachholder 46vol. %
- Bitter Lemon
- Dekoration: Zitronenscheiben



“Eversbusch” und Bitter Lemon
auf Eiswürfeln im Longdrinkglas
mit Strohalm servieren.
Die Zitronenscheiben hineingeben
und/oder am Glasrand
dekoriere.

“Anisette - Cola”

Beim Craft Spirits Festival in Berlin kreiert: Die
Hommage an den Pernod-Cola
der 70er - unser 42%iger Korn-
Anisette auf Eis und Cola, mit
Zitronenscheibe der erfrischende
Sommer-Longdrink!

- 4 cl “Eversbusch” Korn-Anisette
42vol. %
- Cola
- unverzichtbar: Zitronenscheiben!



“Eversbusch - Tonic”

Ein Tip für Longdrink-Genießer:
Bereiten Sie sich doch einmal
den klassischen Gin-Tonic mit 4
cl. Eversbusch und 16 cl. Tonic
Water zu. Sie werden begeistert
sein! (Auch ohne
Gurkenscheibe...)



In den Bars von Berlin und
München ist dieser Klassiker
mit unserem Doppelwachholder ein Geheimtip.
Nicht umsonst erhielt unser 46%iger
Doppelwachholder in Berlin 2016 einen “Gold-
Award” beim Craft Spirits Festival.

Eversbusch

Cocktailrezepte

www.eversbusch.de



Elegante fruchtige
Cocktails und
klassische Longdrinks
für Genießer!

Schon probiert...?

Aug. Eversbusch oHG, Wachholderbrennerei
Berliner Str. 90, 58135 Hagen-Haspe
Telefon 02331-41033, Telefax 02331-49107
info@eversbusch.de www.eversbusch.de



Eversbusch "privat"

(Der "Hasper Martini")

Geschüttelt - nicht gerührt!

- 2 cl "Eversbusch" Doppelwachholder 46vol. %
- 4 cl weißer Wermutwein
- ein Spritzer Zitronensaft

- Dekoration: Zuckerrand

"Eversbusch", weißen Wermut und Zitronensaft im Shaker auf Eiswürfeln gut schütteln und in ein mit Zuckerrand dekoriertes Cocktailglas geben.



Unsere Empfehlung: der Cocktail läßt sich auch als Aperitif für Ihre Gäste gut vorbereiten! Einfach einen Krug 0,35 l. Eversbusch Doppelwachholder mit einer Flasche 0,7 l. weißem Wermutwein und einem Schnapsglas Zitronensaft in einem Gefäß mischen, dann wieder in die Flasche und den Krug abfüllen und gut kühlen, jedoch nicht frosten. Vor dem Servieren Gläser mit Zuckerrand vorbereiten, falls gewünscht.

Begrüßen Sie Ihre Gäste stilvoll!



Unser Tip zum Zuckerrand: Gläser mit Zuckerrand sind leicht vorzubereiten: je eine Untertasse mit Zitronensaft und Zucker füllen, die Gläser erst in den Saft, dann in den Zucker tauchen! Fertig!

"Banjino-Cocktail"

3 cl "Eversbusch" Doppelwachholder 46vol. %
1 cl Bananenlikör
Orangensaft
Dekoration:
Orangenscheibe

"Eversbusch" und Bananenlikör im Shaker auf Eiswürfeln gut schütteln und in ein Longdrinkglas mit vielen Eiswürfeln geben. Mit Orangensaft aufgießen und mit Strohhalm servieren. Die Orangenscheibe hineingeben oder am Glasrand dekorieren.

"Palm Beach"

2 cl "Eversbusch" Doppelwachholder 46vol. %
2 cl weißer Rum
6 cl Ananassaft
Dekoration:
Ananasscheibenviertel

"Eversbusch", Rum und Ananassaft im Shaker auf Eis gut schütteln und in ein niedriges Glas (z. B. Sourglas) mit Eiswürfel geben. Das Ananasscheibenviertel einschneiden und auf den Glasrand stecken. Mit Strohhalm servieren.

- schnell
- einfach
- fruchtig!

"Golden Dawn"

- außergewöhnlich
- aromatisch
- schaltvoll!

3 cl "Eversbusch" Doppelwachholder 46vol. %

2 cl Apricot Brandy (oder Pfirsich- bzw. Marillenlikör)

1 cl Zitronensaft

3 Spritzer Grenadine

15 cl Orangensaft

Dekoration:
Orangenscheibe

Im Shaker auf Eiswürfeln gut schütteln und im Longdrinkglas auf Eiswürfeln oder crushed ice mit Strohhalm servieren.

Mit Orangenscheibe dekorieren.