



Sie haben ein Cocktailrezept für "Eversbusch", das wir nicht kennen? Schicken Sie es uns! Wir probieren's gerne aus, trifft es unseren Geschmack und wir veröffentlichen es, erhalten Sie ein Cocktailset und einen Liter "Eversbusch" Doppelwachholder! Wir freuen uns auf Ihre Rezepte! Postanschrift und eMail-Adresse finden Sie unten auf dieser Seite!

Seit 2009 steht unsere Brennerei unter Denkmalschutz! Sie können unseren Betrieb nach Voranmeldung in Gruppen besichtigen, es lohnt sich! Sehen Sie die noch heute in Gebrauch befindliche Destille aus napoleonischer Zeit und

vielen mehr! Erhalten Sie Informationen aus erster Hand, hier führt Sie ein "Eversbusch"! Verkosten Sie vor Ort unseren 46%igen Eversbusch Doppelwachholder, Korn-Anisette und einen unserer Cocktails zum

Komplettpreis von 7,50 Euro pro Person. Mehr Informationen finden Sie auch im Internet unter www.eversbusch.de



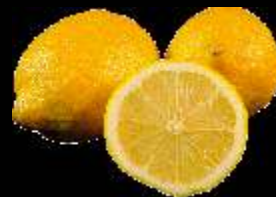
Aug. Eversbusch oHG, Wachholderbrennerei
Berliner Str. 90, 58135 Hagen-Haspe
Telefon 02331-41033, Telefax 02331-49107
info@eversbusch.de www.eversbusch.de

Öffnungszeiten: Montags bis Freitags
Von 08.00 bis 12.00 Uhr und von 13.00 bis 16.00 Uhr
EC- oder Kreditkartenzahlung leider nicht möglich.

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 Strohhalm servieren. Die Zitronenscheiben hineingeben und/oder am Glasrand dekorieren.

Auch vor dem Kamin schmeckt ein "Eversbusch"-Cocktail...

"Knecht Ruprecht"

- 2 cl "Eversbusch" Doppelwachholder 46vol. %
- 2 cl Triple Sec oder Cointreau
- 3 cl Amaretto
- eine Messerspitze Zimtpulver oder etwas Zimtsirup (MONIN)
- 8 cl Orangensaft

Zutaten im Shaker auf Eis mixen. Im Longdrinkglas mit Strohhalm, Eiswürfeln und Orangenscheibe am Glasrand servieren.

Eversbusch

Cocktailrezepte

www.eversbusch.de



Elegante fruchtige Cocktails und frische Longdrinks für Genießer!

Schon probiert...?

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 Strohalm 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 Strohalm servieren.

- schnell
- einfach
- fruchtig!

"Golden Dawn"

- außergewöhnlich
- aromatisch
- gehaltvoll!

- 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 Strohalm servieren.

Mit Orangenscheibe dekorieren.