



PHRAYA COCKTAILS

ZUM NACHMIXEN



PHRAYA SUNSET

ZUTATEN

- 45 ml *Phraya Elements Rum*
- 85 ml *Ananassaft*
- 25 ml *Kokosnusswasser*
- 15 ml *Limettensaft*
- 10 ml *Granatapfel Sirup*

ZUBEREITUNG

1. Ein Highball-Glas mit Eiswürfeln bis zum Rand füllen.
2. Alle Zutaten außer dem Granatapfelsirup direkt ins Glas geben.
3. Mit einem Barlöffel umrühren, bis alles gut vermischt ist.
4. Mit einem Ananasblatt und einem Phraya-Stirrer garnieren.
5. Kurz vor dem Servieren den Granatapfelsirup hinzufügen, um den „Golden Hour“-Effekt zu erzielen.

TE-CHO (FEUER)

ZUTATEN

- 45 ml *Phraya Elements Rum*
- 2 Stück *frischer Ingwer*
- 20 ml *Orangensaft*
- 15 ml *Limettensaft*
- 15ml *Zuckersirup*
- 1 Spritzer *Fee Brothers Old Fashioned Bitters*

AR-PO (WASSER)

ZUTATEN

- 45 ml *Phraya Elements Rum*
- 30 ml *Kokoswasser*
- 30 ml *Ananassaft*
- 20ml *Lime Cordial*
- 2 Spritzer *Fee Brothers Limetten Bitters*
- 5 ml *Zuckersirup*

ZUBEREITUNG

1. Den halben Rand eines Cocktailglases mit einer Mischung aus Chilipulver und Zucker einreiben.
2. Alle Zutaten in einen Shaker geben.
3. Mit Eiswürfeln kräftig shaken.
4. Fein in das vorbereitete Cocktailglas abseihen.

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in ein Rührglas geben.
2. Mit Eiswürfeln gut umrühren, bis die Mischung gekühlt ist.
3. In ein Weinglas mit Eis abseihen.
4. Mit getrockneter Ananas und Minze garnieren.

PA-TA-WEE (ERDE)

ZUTATEN

- 40ml *Phraya Elements Rum*
- 20 ml *süßer Wermut*
- 10ml *Limettensaft*
- 10 ml *Mangosaft*
- 5 ml *Zuckersirup*
- 2 Spritzer *Toasted Almond Bitters*

WA-YO (LUFT)

ZUTATEN

- 45 ml *Phraya Elements Rum*
- 10ml *Limoncello*
- 10 ml *Limettensaft*
- 10 ml *Eiweiß*
- 15 ml *Zuckersirup*
- 45 ml *Schaumwein*

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in einen Shaker geben
2. Mit Eiswürfeln kräftig shaken.
3. In einen Tumbler abseihen, das mit frischen Eiswürfeln gefüllt ist.
4. Mit einem Lorbeerblatt garnieren.

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in einen Shaker geben.
2. Ohne Eis shaken, um das Eiweiß zu emulgieren (Dry Shake).
3. Eiswürfel hinzufügen und erneut shaken.
4. Fein in ein Weinglas abseihen und mit Schaumwein auffüllen.
5. Mit einer Limettenzeste garnieren.