



MORIANZ

COCKTAIL CATERING





Peach Power

Gin
Pfirsich
Zitrone
Grüntee
Soda
Minze als Deko

Fruchtig, süßlich mit einer leichten säure.
Frisch durch das Soda und Garniert mit
Minze in einem Highball Glas.

Waldbeer Spagliato

Roter Wermuth
Verjus
Waldbeersirup
Rose Sekt

Beerig mit einer leichten Bitternote. Ein nicht zu
süßer, spritziger Sommerappetiv, der für
gewöhnlich im Weinglas serviert wird.



Whisky-Marille

Bourbon Whisky
Marillenmark
Zitronenmelissensirup (selbst gemacht)
Zitronensaft
Soda
Thymianzweig als Deko

Ein erdiger und doch spritziger Cocktail mit
regionalem Charakter.

Mojito

Rum bianco
Limette
Minze
Zucker
Soda

Ein karibischer Klassiker, der allseits bekannt ist. Erfrischend, säuerlich-spritzig mit einem Hauch Minze und exotischer Limette.



Singapur Sling

Gin
Kirsch Likör
Grenadine
Grand Marnier
DOM Benedictine
Limettensaft
Ananassaft

Fruchtig und leicht süß, mit einer Kombination aus Gin, Kirsche, Ananas und einem Hauch von Kräutern. Der Cocktail ist lebendig, erfrischend und hat eine subtile Komplexität durch die Gewürze.



Spialfield Stinger

Cognac
Portwein
Johannisbeerlikör
Kirschlikör
Minze

Ähnlich wie ein Manhattan hat der Spitalfield Stinger ein herbes Aroma und eine zarte Süße durch den oft unterschätzten Portwein. Dank der Minze wirkt er dennoch erfrischend und angenehm sanft.





Paper Plane

Aperol
Amaro Nonino
Whisky
Zitrone

Trotz des Whiskys ist er durch die Zitrone frisch und leicht. Der Kräuterlikör gibt dem Aroma Tiefe - gepaart mit Aperol wird er zum perfekten Sommercocktail.

Negroni

Gin
Campari
Roter Wermuth

Der süß-bittere Klassiker ist die perfekte Synfonie aus bitter-fruchtigen Zitrusaromen und wacholderlastigen Gin-Noten. Kräftig aber ausgezeichnet als Apperitiv oder Degistiv geeignet.



Certo Certo

Campari
Grapefruit
Roter Wermuth
Weißbier



Die Kombination aus fruchtigem Weißbier und Grapefruit passt perfekt zum leicht herben Wermuth. Ergänzt durch den zart bitteren Campari ist der Drink eine erfrischende Alternative zum kräftigen Negroni.

Penicillin

Scotch
Honig
Ingwer
Zitrone

Eine Whisky-Sour-Variante, die dank des Ingwers und der Zitrone eine wohltuende frische und leichte Schärfe besitzt.



Espresso Martini

Vodka
Kahlua
Espresso

Ein belebender Cocktail als perfekte Basis für einen geselligen Abend. Sowohl als Dessert als auch als Energiespender ist er herb-bitter und besticht mit einer subtilen Süße.

Bahama Mama

Weißer Rum
Dunkler Rum
Grenadine
Kokosnuss
Ananas
Orange

Dr. Kelsos Liebling bietet eine breite Palette an tropisch-fruchtigen Aromen und verkörpert durch die Kokosnuss das ultimative Urlaubsgefühl. fruchtig-süß





Whisky Sour

Bullet Bourbon
Zitronensaft
Veganer Eiweißersatz
Zuckersirup

Der klassische Whisky Sour ist eine erfrischende, leicht herbe Mischung, die auch Whiskyneulingen schmeckt. Das vegane Eiweiß nimmt die süßen und sauren Spitzen und sorgt für ein samtiges Mundgefühl.

Snow Rabbit

Rum Especial
Amaretto
Birnensaft
Limettensaft
Milch
Kastanienespuma
Marschmallows

Amaretto und Birne stehen hier im Vordergrund. Durch den Kastanienschaum erhält er eine verführerische Kremigkeit. Definitiv eine Empfehlung für jene, die es gerne etwas süßer mögen.



Blood and Sand

Scotch
Roter Wermuth
Kirsch Likör
Orangen-Espuma

Ein herrlich fruchtiger, vollmundiger Drink mit einer leicht rauchig-torfigen Note. Der Orangenschaum fischt die Mischung auf und macht ihn zu einem hervorragenden Cocktail in der kalten Jahreszeit.



Gin Basil Smash

Gin
Basilikum
Zitronensaft
Zuckersirup

Mit diesem frischen Cocktail hat man gefühlt ein Stück Italien im Glas. Da der Zucker nur zur Balance dient, stehen die sauren und kräuterigen Noten klar im Vordergrund.

El Presidente

Rum leicht gereift
Wermuth Dry
Orange Curacao
Grenadine

Der klassische Cocktail ist eher auf der starken, trockenen Seite. Rum und Wermut verbinden sich auf harmonische Weise ohne die subtilen Zitrusnoten zu überdecken.



Pineapple Daiquiri

3Havanna 3 años
Havanna 7 años
Ananaspüree frisch
Limettensaft
Rohrzuckersirup

Bei diesem Drink steht die Ananas mit ihrer Fruchtigkeit im Vordergrund. Damit verleiht sie dem starken Cocktail eine angenehme Leichtigkeit und ein seidiges Mundgefühl.

Wahlweise alkoholfrei



What a Melon!

Wassermelone
Vodka
Kale Kräuterlikör
Limettensaft
Soda

Ein leichter Sommercocktail, der Abkühlung verspricht. Mit Minze garniert erhält er eine zusätzliche Frische. (Auch alkoholfrei möglich)

White Peach Paloma

Tequila
Pfirsich
Limette
Grapefruit
White Peach tonic
Salzrand

Eine erfrischend, süß-salzige Kombination mit einer leichten Säure. Der Drink wird durch das Tonic besonders süffig und überzeugt jeden Tequila-Neuling. (Auch alkoholfrei möglich)



Banksy

Weißer Rum
Ananassaft
Zuckersirup
Kokoswasser



Angelehnt an eine Pina Colada ist der Banksy eine moderne, leichte Alternative zum Sahnigen Colada. Nicht zu süß aber trotzdem ein tropischer Genuss, dem es an nichts fehlt. (Auch alkoholfrei möglich)

Wahlweise alkoholfrei



Lady in Red (alkoholfrei möglich)

Campari
Wermuth
Verjus
Cranberry
Prosecco
Soda

Frisch, spritzig und leicht säuerlich besticht der leichte Cocktail mit seiner subtilen süße. Perfekt als Apperitif, auch im Winter.

Fresh Andy (alkoholfrei)

Peachaud Bitters
Grapefruitsaft
Ginger Beer

Der alkoholfreie Cocktail besticht durch seine leichte Schärfe und seine Bitterkeit. Besonders beliebt ist er wegen seiner milden Süße, die ihn zu einem erfrischenden Abendbegleiter macht.



Ambrosia (alkoholfrei)

Apfelsaft
Limettensaft
Maracuja sirup
Ginger Ale

Dieser Drink ist fruchtiger als der Fresh Andy aber nicht weniger erfrischend. Ein angenehm balancierter Cocktail für jene, die den Abend nüchtern genießen wollen.

Dein Lieblingscocktail war nicht dabei?

Neben den allseits beliebten Klassikern entwickle ich Dir auch gerne einen Signature-Cocktail. Gemeinsam erstellen wir ein Menü, das genau auf Dich und Dein Event abgestimmt ist. Das gilt natürlich auch für alkoholfreie Cocktails.

Tel: +43 660 6518349

E-mail: morianz.catering@gmail.com

Webseite: www.patriciamorianz.com

