



RIEMERSCHMID

— seit 1835 —

MIX UP

bluecocktailbar.ch

INHALTSVERZEICHNIS

mixtipps & bar know-how	4	cinderella & titanic	18
dekotipps	6	sleepbreaker & black beauty	20
		strawberry bellini & hugolino	22
classic drinks		special drinks	
ipanema & red dream	8	rose hip punch	
sparkling cherry dream		& ingwer-limetten-drink	24
& green rhythm	10	sombrero & banana joe	26
caribbean & manga	12	guajara	28
new drinks		die blue cocktail bar	30
orange green tea & movie star	14	kontakt	31
melon peach & blue ocean	16		

WILLKOMMEN IM REICH DER BLUE COCKTAIL BAR!

BERAUSCHUNG DER SINNE – OHNE ALKOHOL.

die blue cocktail bar mixt alkoholfreie drinks, die wahrhaftig abheben lassen:
weil sie lecker aussehen und einfach himmlisch schmecken.

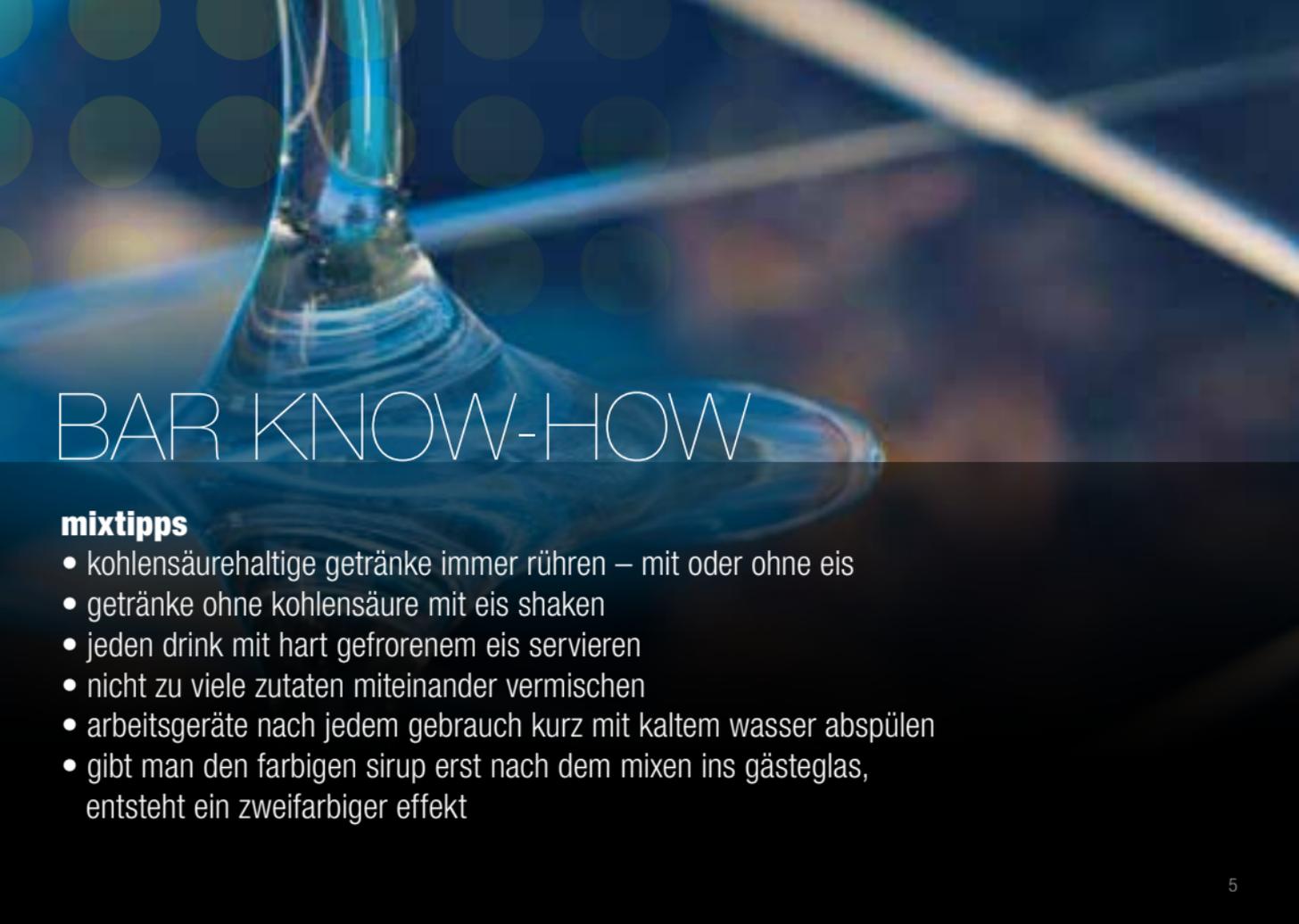
bewusst, echt und intensiv den moment geniessen. ob party, entspannung oder vitamine:
hier finden sich rezepte für jeden anlass und geschmack. tauche ein, lass dich inspirieren
und entfalte deine kreativität!

BLUE COCKTAIL BAR – MIX UP YOUR LIFE



shaker
messer
elektromixer
eiszange
messbecher

barsieb
barlöffel
stößel
flaschenöffner
schneidebrett



BAR KNOW-HOW

mixtipps

- kohlenstoffhaltige getränke immer rühren – mit oder ohne eis
- getränke ohne kohlenstoff mit eis shaken
- jeden drink mit hart gefrorenem eis servieren
- nicht zu viele zutaten miteinander vermischen
- arbeitsgeräte nach jedem gebrauch kurz mit kaltem wasser abspülen
- gibt man den farbigen sirup erst nach dem mixen ins gästeglas, entsteht ein zweifarbiges effekt

DEKOTIPPS

- farblich und / oder geschmacklich mit dem drink abstimmen
- zuckerränder wirken mit farbigem sirup besonders schön
- anstelle von zucker können auch kokospäne für den farbigen rand verwendet werden
- frische früchte an einen partyspiess stecken und über den glasrand legen
- zitrusfrüchte an den glasrand stecken, evtl. mit pfefferminzblatt und kirsche ergänzen
- fruchstücke direkt in den drink geben: z.b. aus melone kugeln formen, apfelsterne ausstechen, erdbeeren halbieren und zwischen den eiswürfeln platzieren
- carambole (sternfrucht) in dünne scheiben schneiden und an die glasinnenseite drücken
- besondere eiswürfel kreieren: z.b. mit farbigem sirup, früchte einfrieren
- diverse gläser verwenden: z.b. longdrinkgläser, cocktailschalen, tumbler, stielgläser
- den eigenen fantasien sind beim drinkdekorieren keine grenzen gesetzt





IPANEMA

TROPICAL FEVER!

die limette in würfel schneiden und ins gästeglas geben. rohrzucker darüber streuen und mit stössel langsam zerdrücken (nicht drehen), glas mit crushed ice auffüllen und mit ginger ale aufgiessen.

apéro-drink

1 frische limette
2 kl rohrzucker
15 cl ginger ale
crushed ice

deko limettenring
farbe grünlich
geschmack süss-sauer | erfrischend



RED DREAM

HEALTHY LADY-POWER

apéro-drink

- 9 cl pink grapefruitsaft
- 10 cl cranberrysaft
- 1 cl zitronensaft

alle zutaten mit eis kräftig shaken und im gästeglas mit eis servieren.

- deko johannisbeerzweig
- farbe orange-rot
- geschmack säuerlich | gesund



SPARKLING CHERRY DREAM

ZUM ABHEBEN

apéro-drink

7 cl cranberrysaft
6 cl mineralwasser
7 cl kirschentee
minze

minzeblätter im gästeglas stossen, eiswürfel
und heidelbeeren (deko) begeben und mit den
restlichen zutaten auffüllen.

deko heidelbeeren
farbe rot
geschmack fruchtig

GREEN RHYTHM

FEEL THE BEAT!



apéro-drink

- 1 cl zitronensaft
- 2 cl riemerschmid barsirup blue curaçao
- 9 cl orangensaft
- 8 cl grapefruitsaft

alle zutaten mit eis kräftig shaken und im gästeglas mit eis servieren.

deko zitrone in dünne scheidn schneiden und an die glasinnenseite drücken

farbe giftgrün

geschmack säuerlich | fruchtig



CARIBBEAN

DANCE WITH ME!

joker-drink

16 cl ananassaft
2 cl riemerschmid barsirup coconut
2 cl zitronensaft

alle zutaten mit eis kräftig shaken und im gästeglas mit eis servieren.

deko ananasblatt
farbe gelb
geschmack süß | erfrischend



MANGA

SÜSSE TRÄUME

joker-drink

- 15 cl ananassaft
- 2 cl zitronensaft
- 2 cl riemerschmid barsirup mango
- 1 dash riemerschmid barsirup blue curaçao

alle zutaten ohne barsirup blue curaçao, kräftig mit eis shaken und ins gästeglas giessen. Vor dem servieren mit barsirup blue curaçao floaten (übergiesen).

- deko mangofächer
- farbe blau-gelb
- geschmack süss | exotisch



ORANGE GREEN TEA

ASIAN POWER

joker-drink

- 3 cl zitronensirup
- 3 cl zitronensaft
- 7 cl orangensaft
- 7 cl grüntee

alle zutaten mit eis kräftig shaken und im gästeglas servieren.

deko zitronenschnitz, minzeblatt
farbe gelb
geschmack herb | erfrischend

MOVIE STAR

WHAT ELSE?



joker-drink

- 2 cl riemerschmid barsirup mango
- 9 cl cranberrysaft
- 2 cl zitronensaft
- 7 cl mineralwasser

die zutaten ohne mineralwasser mit eis kräftig shaken, mit dem eis ins gästeglas geben und mit mineral auffüllen.

- deko stern aus mangostück
- farbe hellrot
- geschmack süss | erfrischend



MELON PEACH

FERIENSTIMMUNG PUR...

joker-drink

- 2 cl riemerschmid barsirup pfirsich
- 2 cl riemerschmid barsirup wassermelone
- 16 cl orangensaft

alle zutaten mit eis kräftig shaken und im gästeglas mit eis servieren.

- deko pfirsich-melonen-spiess
- farbe orange
- geschmack fruchtig | süss

BLUE OCEAN

FRISCHE MEERESBRISE



joker-drink

- 3 cl zitronensaft
- 16 cl birnensaft
- 1 cl riemerschmid barsirup blue curaçao

zitronen- und birnensaft mit eis kräftig shaken, mit dem eis ins gästeglas geben, mit sirup floaten (übergossen) und servieren.

- deko blauer zuckerrand
- farbe gelb-türkis
- geschmack herb | frisch



CINDERELLA

GOOD MORNING SUNSHINE

apéro-drink

- 6 cl roter traubensaft
- 2 cl zitronensaft
- 12 cl ginger ale

trauben- und zitronensaft mit eis kräftig shaken, mit dem eis ins gästeglas geben und mit ginger ale auffüllen.

- deko trauben
- farbe rot
- geschmack fruchtig | erfrischend



TITANIC

ON THE OCEAN

apéro-drink

- 2 cl limettensaft
- 16 cl ginger ale
- 2 cl riemerschmied barsirup blue curaçao

das gästeglas mit eis füllen, limettensaft und ginger ale begeben, umrühren und mit blue curaçao sirup floaten (übergießen).

- deko blauer zuckerrand
- farbe blau
- geschmack süss | erfrischend



SLEEP- BREAKER

GET UP, STAND UP!

shot

- 6 cl tomatensaft
- 2 cl ketchup
- 1 dash zitronensaft
- salz, pfeffer, tabasco

alle zutaten ins shotglas geben, würzen, rühren und servieren.

- deko cherrytomate geviertelt
- farbe rot
- geschmack würzig | intensiv



BLACK BEAUTY

SÜSSE VERFÜHRUNG

dessert-drink

- 2 cl riemerschmid barsirup chocolate
- 2 cl riemerschmid barsirup himbeer
- 6 cl kalter espresso
- 10 cl kalte milch

alle zutaten mit eis kräftig shaken und im gästeglas mit eis servieren.

- deko himbeeren am spieß
- farbe dunkel
- geschmack süß | eiskaffee-ähnlich



STRAWBERRY BELLINI

DIE ROTE PERLE

apéro-drink

- 2 cl riemerschmied barsirup erdbeer
- 1 erdbeere geviertelt
- 15 cl alkoholfreier sekt

sirup und erdbeere mit crushed ice in das gästeglas geben, mit alkoholfreiem sekt auffüllen und umrühren.

- deko erdbeere geviertelt
- farbe rötlich
- geschmack süss | frisch



RIMUSS
SECCO

HUGOLINO

SUMMERTIME



apéro-drink

- 2 cl holunderblütensirup
- 9 cl mineralwasser
- 9 cl rimuss secco
- minzeblätter
- zitronenscheibe

gästeglas mit eis füllen, sirup, minzeblätter und zitronenscheibe begeben und mit den restlichen zutaten auffüllen.

deko keine
farbe klar
geschmack erfrischend

ROSE HIP PUNCH

WÄRME IM SCHNEEGESTÖBER

115 cl wasser mit den gewürznelken und der zimtstange zum kochen bringen. teebeutel begeben, ziehen lassen. anschliessend zimtstange, nelken und teebeutel entfernen, himbeeren zugeben, alles erhitzen und pürieren. johannisbeersaft dazugiessen, bis knapp vor den siedepunkt erhitzen und mit zucker abschmecken.



warmer punsch

- 2 gewürznelken
- 1 beutel hagenbuttentee
- 50 g himbeeren
- 5 cl schwarzer johannisbeersaft
- 1 prise zimtpulver
- 1 zimtstange
- zucker nach belieben

deko zimtstange, johannisbeerzweig
farbe dunkelrot
geschmack würzig | süss



RIMUSS

INGWER- LIMETTEN- DRINK

ENTSPANNUNG

apéro-drink

- ½ limette, schale & saft
- 10 cl rimuss-rosé
- 10 cl ginger ale

alle zutaten mit eis ins gästeglas geben,
umrühren und servieren.

- deko limettenzeste
- farbe orange
- geschmack prickelnd frisch



SOMBRERO

FRUCHTIGE VITAMINBOMBE

lassie

- 1 passionsfrucht
- ½ mango
- ½ banane
- 10 cl apfelsaft
- 2 kl joghurt

alle zutaten mit eis im standmixer pürieren und kalt servieren.

deko physalis
farbe gelb
geschmack fruchtig | erfrischend



BANANA JOE

SING ALONG

fruit juice

- ½ banane (reif)
- 15cl buttermilch nature
- zucker nach belieben
- 1cl zitronensaft

banane im standmixer prürieren, buttermilch, zucker und zitronensaft zugeben, kurz weiter mixen. Im gästeglas servieren.

- deko papierschirmchen
- farbe weiss
- geschmack fruchtig | milchig

GUAJARA

SHAKE IT



joker-drink

- 6 cl maracujanektar
- 6 cl orangensaft
- 6 cl ananassaft
- 2 cl halbrahm

alle zutaten mit eis kräftig shaken und im gästeglas servieren.

- deko cocktailkirsche, kokosrand
- farbe gelb
- geschmack süß, cremig

Die Blue Cocktail Bars mixen exklusiv mit den Premium-Sirups von



Riemerschmid Bar-Sirups werden von führenden Barprofis entwickelt und bieten:

- beste Qualität: hochkonzentriert mit natürlichen Inhaltsstoffen
- exklusive Sortenauswahl: zum mixen von Cocktails, mit Wasser, Tee oder zum aromatisieren von Kaffee (z.B. Caramel, Hazelnut, Amaretto usw.)
- lange Haltbarkeit: auch geöffnet ungekühlt lange haltbar

Riemerschmid Bar-Sirups – empfohlen von der Barfachschiule Kaltenbach – sind erhältlich im Getränkehandel. Für Bezugsquellen in Ihrer Region sowie eine Sortenübersicht senden Sie eine email an info@dettling-marmot.ch



DIE BLUE COCKTAIL BAR

mit der mobilen alkoholfreien blue cocktail bar bietet das blaue kreuz eine attraktive und genussvolle alternative zu alkoholischen getränken.

das blaue kreuz ist träger der blue cocktail bar. weitere projekte im bereich gesundheitsförderung und prävention sind unter www.blaueskreuz.ch zu finden.

stilvolles barsetting mit geschultem team

mit innovativen drinkkreationen verwöhnen wir unsere gäste an unserer stilvollen mobilen bar und ermöglichen ihnen ein neues geschmackserlebnis. gerne bereichern wir auch ihre geburtstags-, hochzeits- oder geschäftsfeier. die blue cocktail bar kann in der gesamten deutschschweiz für anlässe gemietet werden.

mix- und präventionsworkshops für jugendliche

in den interaktiven workshops geht es, neben dem genussvollen alkoholfreien mixen, um eine sensibilisierung der jugendlichen hinsichtlich der suchtmittelproblematik. gemeinsam machen wir uns gedanken über das persönliche und gesellschaftliche konsummuster. setzen auch sie an ihrer schule, im jugendtreff oder im jugendlager ein präventives zeichen!

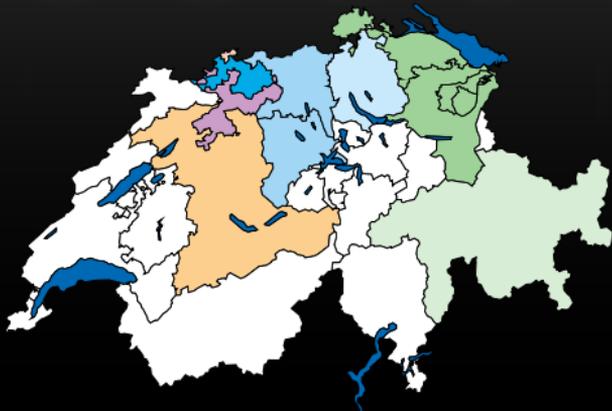
möglichkeit für jugendliche zur mitarbeit an der bar

möchtest du einmal selber als barkeeper hinter der bar stehen und leckere drinks mixen? wir suchen laufend motivierte freiwillige, welche sich für die blue cocktail bar engagieren.

KONTAKT

für weitere informationen und fragen:

www.bluecocktailbar.ch



nationale koordinierung 031 300 58 60
schweiz@bluecocktailbar.ch

aargau-luzern 062 837 70 19
aargau-luzern@bluecocktailbar.ch

basel 061 922 03 43
basel@bluecocktailbar.ch

bern 031 398 14 54
bern@bluecocktailbar.ch

graubünden 079 572 22 44
graubuenden@bluecocktailbar.ch

solothurn 032 534 69 70
solothurn@bluecocktailbar.ch

thurgau-schaffhausen 071 622 40 46
thurgau@bluecocktailbar.ch
schaffhausen@bluecocktailbar.ch

st.gallen-appenzell 071 231 00 38
st.gallen-appenzell@bluecocktailbar.ch

übrige kantone 031 300 58 60
schweiz@bluecocktailbar.ch



Blaues Kreuz
Croix-Bleue



RIEMERSCHMID

— seit 1835 —