

WILD FIRE COCKTAILS



OUTLIVE

Zutaten

1 Limette
1 EL Rohrzucker
6 cl Cachaca
2 cl Maracujasaft
WILD FIRE
Crushed-Ice

Zubereitung

Limette achteln, mit Rohrzucker im Glas zerstampfen. Glas leicht mit Crushed-Ice füllen. 6 cl Cachaca und 2 cl Maracujasaft hinzufügen, anschließend kräftig umrühren. Nochmals Crushed-Ice ins Glas geben und mit WILD FIRE auffüllen. Mit Limettenscheibe und Strohhalm servieren.



URBAN

Zutaten

1 Limette
1 EL Rohrzucker
2 cl Maracujasaft
WILD FIRE
Crushed-Ice

Zubereitung

Limette achteln, mit Rohrzucker im Glas zerstampfen. 2 cl Maracujasaft hinzufügen und Glas mit Crushed-Ice füllen. Anschließend mit WILD FIRE auffüllen und kräftig umrühren. Mit Limettenscheibe und Strohhalm servieren.



JUNGLE

Zutaten

1 Limette
6 - 8 Minzeblätter
EL Rohrzucker
5 cl Bacardi
WILD FIRE
Crushed-Ice

Zubereitung

Limette achteln, mit Rohrzucker und Minzeblätter im Glas zerstampfen. Glas leicht mit Crushed-Ice füllen. 5 cl Bacardi hinzufügen, anschließend kräftig umrühren. Nochmals Crushed-Ice ins Glas geben und mit WILD FIRE auffüllen. Mit Limettenscheibe, Minzweig und Strohhalm servieren.



FIREBUG

Zutaten

1 cl Wodka
1 cl Tequila
1 cl Triple Sec
1 cl Gin
1 cl weißer Rum
1 cl Zitronensaft
6 cl Orangensaft
WILD FIRE
½ Limette geviertelt
3 - 4 Eiswürfel

Zubereitung

Eiswürfel ins Glas geben, 1 cl Wodka, 1 cl Tequila, 1 cl Triple Sec, 1 cl Gin, 1 cl weißer Rum, 1 cl Zitronensaft und 6 cl Orangensaft hinzufügen. Halbe Limette, geviertelt, ins Glas geben und mit WILD FIRE auffüllen. Mit Strohhalm servieren.





Bei Fragen zu WILD FIRE, Bestellungen oder anderen
Informationen stehen wir gerne zur Verfügung!

WILD FIRE

Sarah Voigtländer & Ronny Somieski GbR

Hörwarthstr. 11

80804 München

Tel. 089-3603524-0

Mail: info@getwildfire.de

www.ueberlebe.de

www.facebook.com/getwildfire