



Praktisches Qualifikationsverfahren 2025

Ergänzungskompetenz: Jung-Barkeeper

Pflichtgerichte – Barkarte

Aus der untenstehenden Liste wird ein Cocktail für 2 Personen von den Gästen am **Businesslunch** - Tisch bestellt, (täglich wechselnd).

Die Rezepturen und Vorgehensweisen entsprechen dem SkillsBuch.

Barkarte

Apero Getränke

Name	Zutaten	Zubereitungs Art	Glas	Dekoration
Lillet Wild Berry	5cl Lillet blanc – 10cl Russian Wild Berry -	Im Gästeglas bauen / rühren	Grosser Tumbler (Longdrink oder Highball Glas)	Trinkhalm
Spritz Veneziano	6cl Prosecco – 4cl Aperol – Soda Wasser	Im Gästeglas bauen	Old Fashioned Glas	Orangenscheibe

Pre – Dinner Cocktails

Name	Zutaten	Zubereitungs Art	Glas	Dekoration
Negroni	3cl Gin – 3cl Campari – 3cl roter Wermut	(Rühren im Rührglas oder Gästeglas)	Old- Fashioned -Glas	½ Orangenscheiben
Wodkatini	5cl Wodka – 1cl Wermut trocken	Bauen und Rühren	Cocktailglas	Grüne Olive
Americano	3cl Roter Wermut – 3cl Campari – Mineralwasser	Bauen	Old Fashioned Glas	½ Orangenscheibe

Longdrinks

Name	Zutaten	Zubereitungs Art	Glas	Dekoration
Moscow Mule	4-6cl Wodka – 2cl Limettensaft – Ginger Beer	Bauen und Rühren	Kupferbecher	Limettenscheibe
Gin Fizz	4,5cl Gin – 3cl Zitronensaft – 1cl Zuckersirup – 8cl Sodawasser	Zutaten im Blender oder Shaker mit Eis zubereiten und im Tumbler mit frischem Eis servieren und Sodawasser auffüllen	Tumbler	Zitronen- oder Limettenscheibe, optional Zuckerrand

All Day Cocktail

Name	Zutaten	Zubereitungs Art	Glas	Dekoration
White Lady	4cl Gin – 3cl Triple sec – 2cl Zitronensaft	Shaken	Cocktailglas ohne Eis	Cocktailkirsche oder / und Zitronenscheibe (optional)
Cosmopolitan	4cl Zitronenvodka – 1.5cl Cointreau – 1.5cl Limettensaft – 3cl Cranberrysaft	Shaken	Cocktailglas ohne Eis	Limettenscheibe



Praktisches Qualifikationsverfahren 2025

Cocktail Karte Pflicht

Alkoholfreie Cocktails

Name	Zutaten	Zubereitungs Art	Glas	Dekoration
Frozen Strawberry	1cl Erdbeersirup – 1cl Mandelsirup – 4cl Erdbeersaft – 2cl Orangensaft – 1cl Limettensaft – 100g Erdbeere frisch	<i>Blenden</i>	<i>Grosses Cocktailglas</i>	<i>Erdbeere / Trinkhalm</i>
Hurricane Mocktail	6cl Orangensaft – 6cl Cranberrysaft – 3cl Grapfruitsaft – 3cl Apfelsaft	<i>Shaken</i>	<i>Hurricane oder Fancy-Glas</i>	<i>Fancy-Garnitur / Trinkhalm</i>
Mojito Mocktail	Minze – Rohzucker weiss – 3cl Limettensaft 2cl Rumsirup – 8cl Soda oder Limonade	<i>(Crushed Drink) im Gästeglas</i>	<i>Grosser Tumbler (Longdrink oder Highball-Glas) oder Libbey Glas</i>	<i>Minze , Trinkhalm</i>
Virgin Colada	2cl Kokossirup – 1cl Rumsirup – 2cl Rahm – 15cl Ananassaft	<i>Stabmixen oder Blenden</i>	<i>Hurricane Glas</i>	<i>Fancy-Garnitur mit Ananas, dicker Trinkhalm</i>

After Dinner Cocktails

Name	Zutaten	Zubereitungs Art	Glas	Dekoration
Golden Cadillac	2cl Galliano – 2cl Crème de Cacao, weiss – 2cl Rahm	<i>Shaken</i>	<i>Kleine Cocktailschale</i>	
Grasshopper	2cl Crème de Menthe, grün 2cl Crème de Cacao, weiss – 2cl Rahm	<i>Shaken</i>	<i>Kleine Cocktailschale</i>	
Golden Dream	2cl Galliano – 2cl Cointreau – 2cl Orangensaft – 1cl Rahm	<i>Shaken</i>	<i>Kleine Cocktailschale</i>	