

**granini®**



*Zutat Zukunft*

UNSER WEG  
DER NACHHALTIGKEIT

# HOT COCKTAILS

*schnell und einfach zubereitet!*

## Die fruchtige Alternative zu Glühwein und Tee für kalte Tage!

Wenn Gäste an kalten Tagen ein Getränk zum Aufwärmen suchen, denken sie spontan vielleicht zuerst an eine Kaffeespezialität, an Glühwein oder auch Tee. Unsere heißen Cocktailideen sind die fruchtige Alternative für eure Gäste! Ganz schnell und einfach hergestellt auf Basis unserer granini Cocktail Premixes oder mit unserem leckeren granini Trinkgenus-Sortiment – so könnt ihr jetzt ganz leicht eure Gäste überraschen.

**Auf ein besonders fruchtiges Einheizen, wahlweise mit oder ohne Alkohol!**



## Überrasche deine Gäste mit neuen Ideen – hot granini Cocktail Rezepte:

Natürlich auch  
ohne Spirituose  
als alkoholfreie  
Variante lecker!

Einfach das Glas mit dem  
granini Premix komplett  
auffüllen



### Hot Beach

**Geschmack:** herb-säuerlich

**Fruchtbasis:** Cranberry-  
Orange-Pfirsich

**Zutaten:** granini Sex on the  
Beach Premix, dunkler Rum

**Zubereitung:** 4 cl Spirituose ins Glas geben  
und mit granini Premix auffüllen. Alles erhitzen  
und mit einem Anisstern garnieren.



### Hot Punch

**Geschmack:** süß-säuerlich

**Fruchtbasis:** Granatapfel-  
Orange-Ananas

**Zutaten:** granini Planter's  
Punch Premix, dunkler Rum

**Zubereitung:** 4 cl Spirituose ins Glas geben  
und mit granini Premix auffüllen. Alles erhitzen  
und mit einer Limettenscheibe garnieren.



### Hot Colada

**Geschmack:** süß mit Kokosnote

**Fruchtbasis:** Ananas-Limette

**Zutaten:** granini Piña Colada  
Premix, weißer Rum

**Zubereitung:** 4 cl Spirituose ins Glas geben  
und mit granini Premix auffüllen. Alles erhitzen  
und mit einer Zimtstange garnieren.



### Hot Tai

**Geschmack:** fruchtig mit  
Mandelaroma

**Fruchtbasis:** Orange-Limette-  
Zitrone

**Zutaten:** granini Mai Tai  
Premix, dunkler Rum oder  
Brandy/Weinbrand

**Zubereitung:** 4 cl Spirituose ins Glas geben und  
mit granini Premix auffüllen. Alles erhitzen und mit  
einer Orangenscheibe garnieren.



### Hot Mojito

**Geschmack:** süß-säuerlich

**Fruchtbasis:** Limette-Minze

**Zutaten:** granini Mojito Premix,  
weißer Rum

**Zubereitung:** 4 cl Spirituose ins Glas geben  
und mit granini Premix auffüllen. Alles zusammen  
erhitzen, mit einer Limettenscheibe und Minze  
garnieren.

Rezeptempfehlung für ein 0,3-l-Glas und Erhitzung  
(z. B. in der Mikrowelle oder Glühweintopf)



ERFAHRE MEHR ÜBER UNSERE NACHHALTIGKEITSSTRATEGIE

Eckes-Granini Deutschland GmbH | Nieder-Olm | Mehr Infos unter [www.granini-gastro.de](http://www.granini-gastro.de) | granini Gastronomie