

FACHSTELLE **ASN**

ALKOHOL- UND DROGENPRÄVENTION
IM STRASSENVERKEHR



AM STEUER
NIE

Hotzestr. 33, 8006 Zürich, fachstelle-asn.ch

Drink and
Drive
mit
FunkyDrinks



Inhalt

<i>SanOrange / ShirleyTempTe</i>	4 / 5
<i>PinkFlorida / VirginMary</i>	6 / 7
<i>FancyFrog / FruityFizz</i>	8 / 9
<i>BlueAngel</i>	10 / 11
<i>AppleCooler / CherryBowl / FunkyKirRoyal</i>	12 / 13
<i>VirginColada / MangoPassion</i>	14 / 15
<i>Caipirohni / EnergyLemon / FunkyFlip</i>	16 / 17
<i>SweetAngel</i>	18 / 19
<i>SparklingSunshine</i>	20 / 21
<i>'FunkyBar'</i>	22 / 23

Fachstelle ASN, Zürich
Telefon 044 360 26 00
info@fachstelle-asn.ch • fachstelle-asn.ch

© Fachstelle ASN, Auflage 2015
Unterstützt vom Fonds für Verkehrssicherheit (FVS)

Idee und Kreationen: *Fachstelle ASN*
Layout, Fotos, Mise en page: *Blitz & Donner, Bern*

SanOrange

1,6 dl
Orangensaft
0,4 dl
San Bitter
Eiswürfel

*Die Zutaten
gut mischen
und mit
Eis servieren.*



Shirley Temple

1,6 dl Ginger Ale
0,2 dl Zitronensaft
Grenadine-
sirup
Eiswürfel

*Kurz rühren,
einen Schuss
Grenadinesirup
darübergiessen.*

Pink Florida

*Pink Grapefruitsaft
und Cranberry-Nektar
zusammengiessen, einen
Schuss Zitronensaft
dazugeben und
mit Eis servieren.*

1 dl
Pink Grapefruitsaft
1 dl
Cranberry-Nektar

Zitronensaft
Eiswürfel

VirginMary

2 dl Tomatensaft
0,1 dl Zitronensaft

Tabasco
Worcestersauce
Salz
und Pfeffer

*Die Zutaten
verrühren, etwas
Pfeffer darüber
streuen und
mit einem
Cocktailspiess
servieren.*

Fancy Frog

1 dl Ananassaft
0,8 dl Tonic Water

*Ananassaft, Tonicwater
und je einen Schuss
Zitronensaft und Blue
Curaçao Sirup zusammen-
giessen, kurz rühren
und mit Eis servieren.*

Zitronensaft
Blue Curaçao Sirup
Eiswürfel

Fruity Fizz

0,4 dl Ananassaft
0,4 dl Multifruchtsaft
0,6 dl Citro
0,6 dl Mineralwasser
Himbeersirup
Eiswürfel

*Ananassaft,
Multifrucht-
saft, Citro
und Mineral-
wasser zusam-
mengiessen und kurz rühren.
Einen Schuss Himbeersirup
darübergiessen und mit Eis
servieren.*

Blue Angel

*Grapefruitsaft,
Zitronensaft und Blue
Curaçao Sirup ver-
mischen, Tonic Water
darübergiessen und
mit Eis servieren.*

0,4 dl
Grapefruitsaft
0,2 dl
Zitronensaft
0,2 dl Blue
Curaçao Sirup
1 dl Tonic Water
Eiswürfel



VIII Schpass im Uusgang – und dänk draa:

Aikohol fährt ii, aber nöd hei!

bemyangel.ch

CherryBow1

14 dl alkoholfreier
Schaumwein
0,5 dl Cassissirup
4 dl Mineralwasser
1,5 dl Zitronensaft
1 Glas Weichselkirschen

*Die Zutaten in
einer Bowleschüssel
vorsichtig vermischen
und Eis dazugeben.*

Apple Cooler

0,8 dl
Apfelsaft
0,8 dl
Bitter Lemon
0,2 dl
Zitronensaft

Himbeersirup
Eiswürfel

*Apfelsaft,
Bitter Lemon
und Zitronensaft
ins Glas giessen,
kurz rühren,
einen Schuss
Himbeersirup
dazugeben und mit
Eis servieren.*

*Wie CherryBow1, nur in
kleinerer Menge. Verwende
1,6 dl alkoholfreien Schaumwein
0,1 dl Cassissirup
0,2 dl Zitronensaft*

Funky KirRoyal



VirginColada

1 dl Ananassaft
0,6 dl Orangensaft
0,2 dl Kaffeerahm
0,1 dl Kokossirup
Eiswürfel

*Alle Zutaten
in einen Shaker
geben und mit Eis
gut schütteln.*

Mango Passion

1,4 dl Orangensaft
0,2 dl Zitronensaft
0,2 dl Mangosirup
0,2 dl Kaffeerahm
Eiswürfel

*Alle Zutaten
in einen Shaker
geben und mit Eis
gut schütteln.*

Caipirohni

1 Limette, gewürfelt
1 EL Rohrzucker

Limette in 6 Würfel schneiden und mit dem Zucker in einem Glas zerdrücken. Reichlich (zerstossenes) Eis dazugeben und mit Ginger Ale auffüllen. Mit einem Löffel den Rohrzucker vom Glasboden aufrühren.

TIPP: Zerdrückte frische Minze zugeben.

Funky Flip

0,8 dl Orangensaft
0,6 dl Ananassaft
0,2 dl Kaffeerahm
0,2 dl Blue
Curaçao-Sirup
0,1 dl Kokossirup
Eiswürfel

Alle Zutaten in einen Shaker geben und mit Eis kräftig schütteln.

Energy Lemon

Wie Caipirohni, jedoch mit einem Energy-Drink auffüllen.



Sweet Angel

0,8 dl

Ananassaft

0,6 dl

Orangensaft

0,4 dl

Cranberrysaft

Zitronensaft

Grenadinesirup

Eiswürfel

*Die Fruchtsäfte
und einen Schuss
Zitronensaft
mischen und zu-
sammen mit dem Eis
in einem Shaker
kurz und kräftig
schütteln. Ins Glas
giessen und
Grenadinesirup
darübergiesen.*



Sparkling Sunshine

*Die Zutaten in
einer Bowleschüssel
vorsichtig vermischen
und Eis dazugeben.*

1.5 l Rivella
(rot/blau)
oder Ginger Ale
oder Citro
1 Gurke (Schale)
Orangen- oder
Zitronenscheiben
Eiswürfel

Funky Bar



AM STEUER
NIE

Die mobile Bar für alkoholfreie Drinks

Steht ein Fest an? Werden kreative Drinks und Shakes gewünscht? Egal ob erfrischend, süß, fruchtig oder farbig - die Funky Bar wartet auf Ihren Anlass.

Die Funky Bar eignet sich von Firmenapéros über Schulfeste und Gewerbetessen bis hin zu ihrem privaten Anlass - mit oder ohne Barkeeper/in.

Für Personen, die selbst hinter der Bar mixen und ausschenken möchten, liefert unser zweistündiger Mixkurs das Know-how.

Tipps und Tricks unter fachstelle-asn.ch

Kontakt:
info@fachstelle-asn.ch
044 360 26 00

