



Drink and
Drive
mit
FunkyDrinks



Hotzestr. 33, 8006 Zürich, amsteuernie.ch



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

Am Steuer Nie, Zürich
Telefon 044 360 26 00
info@amsteuernie.ch · amsteuernie.ch

© Am Steuer Nie, Auflage 2020
Unterstützt vom Fonds für Verkehrssicherheit (FVS)

Idee und Kreationen: Am Steuer Nie
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, Tonic Water
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 fahrt 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

Ginger Ale

(zerstossene)

Eiswürfel

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 Ange 1

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



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 Gewerbesessen 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 amsteuernie.ch

Kontakt:
info@amsteuernie.ch
044 360 26 00

