

Hot Lap Espresso Martini

Zutaten:

- 45 ml Vodka
- 30 ml frisch gebrühter Espresso (abgekühlt)
- 20 ml Kaffeelikör
- 15 ml Tahitian Vanilla Bean Syrup
- 1 Prise gebranntes Karamell-Salz
- Blaues Spirulina-Pulver für die Latte Art

Zubereitung:

1. Alle Zutaten bis auf die Garnitur in einen Cocktailshaker geben.
2. Eiswürfel hinzufügen und kräftig für 15 Sekunden shaken.
3. Doppelt abseihen in eine gekühlte Coupette.
4. Für die Latte Art: Mit einem Zahnstocher blaues Spirulina-Pulver in Wellenlinien auf die Crema ziehen.
5. Sofort servieren, solange die Crema noch perfekt ist.



Turbo Shot Coffee Aperitivo [0%]

Zutaten:

- 30 ml alkoholfreier Aperitif (z.B. Stappi)
- 30 ml Italian Chinotto Soda
- 30 ml Cold Brew Espresso
- 15 ml Orangensirup
- Orangenspalte
- Große Eiswürfel

Zubereitung:

1. Rocks-Glas mit großen Eiswürfeln füllen
2. Aperitif und Chinotto eingießen.
3. Orangensirup hinzufügen und vorsichtig umrühren.
4. Cold Brew Espresso langsam über einen Barlöffel floaten für Schichteffekt.
5. Mit einer Orangenspalte garnieren.

Für eine blaue Orangenspalte: Eine Orangenspalte schneiden, Spirulina-Pulver mit wenig Wasser zu einer Paste mischen und die Spalte damit bepinseln oder kurz eintauchen, dann auf den Glasrand stecken.



Number 7 Coffee Spritz

Zutaten:

- 40 ml Campari
- 30 ml Espresso (gekühlt)
- 120 ml Prosecco
- 15 ml Tonic Water
- Orangenscheibe
- Blaues Spirulina-Pulver für den Glasrand

Zubereitung:

1. Ein Old Fashioned Glas mit großen Eiswürfeln füllen.
2. Aperitif, Chinotto und Orangensirup direkt ins Glas geben.
3. Vorsichtig umrühren.
4. Cold Brew Espresso langsam über einen Barlöffel floaten für Schichteffekt.
5. Mit Orangenzeste garnieren.



Profi-Tipp: Das blaue Spirulina-Element zieht sich durch alle drei Cocktails und gibt ihnen eine moderne, Instagram-taugliche Optik. Es ist geschmacksneutral und rein optisch – perfekt für die „Visual Thrill“ Experience!