SOMMER PIAZZA

COCKTAIL-GUIDE

#EnjoyResponsibly

CAMPARI GROUP

EINEN SPRITZ FÜR JEDEN GESCHMACK

HIER KLICKEN

CRODINO
NON-ALCOHOLIC SPRITZ
BITTER-SÜSS

SARTI
SPRITZ
FRUCHTIG

APEROL SPRITZ
BITTER-SÜSS

CAMPARI
SPRITZ
SPRITZIG-HERB

ALKOHOL FREI

MIT KLEINEN SNACK-IDEEN
FÜR DICH UND DEINE FREUNDE

CAMPARI GROUP

GENUSS MIT LONGDRINKS

HIER KLICKEN

SKYY SODA

Weich, erfrischend, mineralisch rein

SKYY MULE

Erfrischend, pikant, süß

MIT KLEINEN SNACK-IDEEN

FÜR DICH UND DEINE FREUNDE

CAMPARI GROUP

AFTER-DINNER-MOMENTE

HIER KLICKEN

AMARO AVERNA SICILIANO

Bitter-süß, mild, würzig-aromatisch

Frangelico

Süß, nussig

12 OUZO ORIGINAL

12 GOLD MILDER GENUSS

Mild, aromatisch

MIT KLEINEN SNACK-IDEEN

FÜR DICH UND DEINE FREUNDE

CAMPARI GROUP

CAMPARI®

CAMPARI ist ein zeitloser und charismatischer Klassiker.

CAMPARI ist eine Spirituose, die ihren einmaligen Geschmack einer Infusion aus herben Kräutern, aromatischen Pflanzen und Früchten in Alkohol und Wasser verdankt. Seine extreme Vielseitigkeit, die unverwechselbare leuchtend rote Farbe, das intensive Aroma, der inspirierende Geschmack und das Originalrezept von 1860 machen CAMPARI seit jeher zum Symbol für Genuss und entfachen ein faszinierendes Geschmackserlebnis. Diese Eigenschaften haben die Marke CAMPARI auf der ganzen Welt als Ikone des leidenschaftlichen italienischen Lebensstils berühmt gemacht.

EIN KLASSIKER

›› CAMPARI als essenzielle Zutat für jeden Negroni, der weltweiten Nr. 1 unter den Classic-Cocktails.*

* Drinks International Brands Report 2024.

CAMPARI®

SPRITZ

- **3 TEILE PROSECCO** AUF EIS
- **2 TEILE CAMPARI**
- **1 TEIL SODAWASSER**
- \+ ORANGEN-SCHEIBE

GESCHMACK

VIELSCHICHTIG, HERB, SPRITZIG

CAMPARI®

NEGRONI

GESCHMACK

VOLLMUNDIG, BITTER

- 1 TEIL **PROSECCO** AUF EIS
- 1 TEIL **GIN**
- 1 TEIL **VERMOUTH**
- \+ ORANGEN-SCHEIBE

APEROL®

APEROL wurde 1919 in der italienischen Stadt Padua erfunden und ist der perfekte Aperitif.

Sein einzigartiger, bitter-süßer Geschmack und seine leuchtend orange Farbe gehen zurück auf ein geheimes, über die Zeit unverändert gebliebenes Originalrezept: eine perfekt ausgeglichene Komposition aus ausgewählten Grundzutaten mit Orangen, Kräutern und Wurzeln.

ITALIENS COCKTAIL NR.1*

›› Verkörpert pure italienische Lebensfreude.

›› Schafft unvergessliche Momente mit Freunden.

›› Ist die perfekte Wahl für den Aperitif.

* Doxa-Onlinestudie, April 2024, Stichprobe N = 1.800 Cocktailkonsumenten der letzten 3 Monate in Italien, 18–55 Jahre.

APEROL SPRITZ

- 3 TEILE PROSECCO AUF EIS
- 2 TEILE APEROL
- 1 TEIL SODAWASSER
- \+ ORANGEN-SCHEIBE

GESCHMACK

BITTER-SÜSS

APEROL SPRITZ

FLASCHE ÖFFNEN

APEROL SPRITZ PERFEKT GEMIXT AUF EIS

ORANGENSCHEIBE HINZUFÜGEN

GESCHMACK

BITTER-SÜSS

PERFEKT GEMIXT GENIESSEN

SARTI
ITALIA

Der fruchtige Spritz mit den Geschmacksnoten von Mango, Passionsfrucht und sizilianischer Blutorange.

SARTI Rosa ist die moderne Variante des klassischen Spritz mit einem fruchtigen Charakter und einer lebhaften rosa Farbe, die die lebendige italienische Aperitivo-Kultur widerspiegelt. Ganz gleich, zu welchem Anlass.

Der fruchtige Geschmack unseres italienischen Aperitifs SARTI Rosa passt immer, und die lebendige pinke Farbe des Getränks steht für unvergessliche Momente.

LEICHTER GESCHMACK

›› Ein fruchtiges Geschmackserlebnis mit den Zitrusnoten sizilianischer Blutorange, begleitet vom Geschmack von Mango und Passionsfrucht.

›› Dieser lebendige, pinke Eye-Catcher ist der perfekte Begleiter für den Aperitivo-Moment.

SARTI SPRITZ

DER FRUCHTIGE SPRITZ

- 3 TEILE **PROSECCO** AUF EIS
- 2 TEILE **SARTI ROSA**
- 1 TEIL **SODAWASSER**
- \+ LIMETTEN-SCHEIBE

GESCHMACK
FRUCHTIG

CRODINO
NON-ALCOHOLIC SPRITZ

CRODINO ist die perfekte Antwort für jeden, der nach einem authentischen und alkoholfreien Aperitif-Genuss sucht.

Fein abgestimmt aus über 30 Kräutern und Fruchtextrakten ist CRODINO als beliebter „Non-Alcoholic Spritz" fester Bestandteil der Genusskultur Italiens und wird noch heute nach dem Rezept von 1965 hergestellt.

Der sympathische Bitter überzeugt mit einem unverkennbar samtig-bitteren Geschmackserlebnis, der sonnengelben Farbe und der kleinen, stilvollen Glasflasche. CRODINO steht für ein Genusserlebnis in entspannter Atmosphäre und Geselligkeit, um das Leben mit einem guten Drink zu zelebrieren.

EIN AUTHENTISCHER APERITIF SEIT 1965.

›› Italiens Nr. 1 im Segment alkoholfreier Aperitif.*

›› Die perfekte Ergänzung zu klassischen Aperitifs.

*Circana Liquid Data TM, Absatz in Italien total inkl. Discounter, C&C, FGH, MAT März 2024.

CRODINO
NON-ALCOHOLIC SPRITZ

ALKOHOL
FREI

CRODINO
FLÄSCHCHEN
AUF EIS

SPRITZER
SODAWASSER

\+ ORANGEN-
SCHEIBE

GESCHMACK
BITTER-
SÜSS UND
ALKOHOLFREI

SKYY®
VODKA
EST. 1992 SAN FRANCISCO, USA

Die Premium-Spirituose in der kobaltblauen Flasche wird mit Wasser hergestellt, das mit pazifischen Mineralien aus der San-Francisco-Bay-Area behandelt und durch kalifornischen Kalkstein gefiltert wird. Durch vierfache Destillation und dreifache Filtration besticht SKYY VODKA mit seiner unverwechselbaren Reinheit. Das Ergebnis überzeugt sowohl Kenner als auch Trendsetter und macht SKYY VODKA zur Grundlage für einen besonderen Vodka & Soda.

SAN FRANCISCO IN JEDEM TROPFEN

›› SKYY VODKA besticht mit seiner unverwechselbaren Reinheit.

›› Vierfach destilliert und dreifach filtriert.

SKYY SODA

1½ TEILE SKYY VODKA AUF EIS

4½ TEILE SODAWASSER HINZUFÜGEN

\+ GRAPEFRUITSCHALE AUSPRESSEN UND INS GLAS GEBEN

GESCHMACK

WEICH, ERFRISCHEND, MINERALISCH REIN

skyyvodka | #skyyvodka | www.skyyvodka.com

CAMPARI GROUP

SKYY MULE

1 TEIL SKYY VODKA AUF EIS

+ ETWAS LIMETTENSAFT

2 TEILE GINGER BEER HINZUFÜGEN

+ MINZEZWEIG UND LIMETTENSCHEIBE

GESCHMACK

ERFRISCHEND, PIKANT, SÜSS

Ein Stück Geschichte abgefüllt in der Flasche: **Ouzo 12**.
Seit 1880 begeistert der legendäre Ouzo aus Fass Nr. 12 mit seinem unverwechselbaren aromatischen Geschmack – erst die Gäste in der kleinen Taverne der Gebrüder Kaloyiannis, dann auf der ganzen Welt.

12 Gold

Weicher und milder Genuss – die moderne Interpretation des griechischen Anislikörs, der die süßeren mediterranen Noten betont.

FÜR MEINE GUTEN FREUNDE

›› Außergewöhnliches Aroma mit Geschichte und Tradition.

›› Pur, auf Eis oder als Longdrink gemischt mit kaltem Wasser.

›› Der perfekte Begleiter für gesellige Momente mit Freunden.

12 OUZO ORIGINAL

12 GOLD MILDER GENUSS

DEN EISGEKÜHLTEN OUZO 12 ODER 12 GOLD IN EIN GLAS GEBEN

GESCHMACK

MILD, AROMATISCH

ouzo12.de | #fürmeinegutenfreunde | www.ouzo12.de

CAMPARI GROUP

AMARO
AVERNA
SICILIANO

Averna – der authentische sizilianische Amaro

verbindet seit über 150 Jahren Zitrusnoten mit mediterranen Kräuteraromen. Der besonders milde Kräuterlikör mit dem Geschmack Siziliens bildet den perfekten Abschluss für einen langen Abend mit Freunden und Familie und zelebriert die traditionelle Amaro-Kultur auf sizilianisch-lässige Art.

AVERNA IST DER AMARO AUS SIZILIEN

›› AVERNA ist aus natürlichen Zutaten gemacht.

›› Bitter-süßer und milder Geschmack: ein zugänglicher Amaro.

AMARO
AVERNA
SICILIANO

GLAS MIT EISWÜRFELN UND AVERNA FÜLLEN

ZITRONENZESTE AUSPRESSEN UND INS GLAS GEBEN

GESCHMACK
BITTER-SÜSS, MILD, WÜRZIG-AROMATISCH

averna | #averna | www.amaroaverna.com/de/

CAMPARI GROUP

Frangelico

Frangelico® ist ein traditionsreicher italienischer Haselnusslikör, der seit über 300 Jahren im Piemont hergestellt wird. Seine Wurzeln reichen zurück bis in ein kleines Franziskanerkloster, wo Mönche im 17. Jahrhundert erstmals nach einem geheimen Rezept einen köstlichen Haselnusslikör kreierten.

Frangelico

DEN GEKÜHLTEN FRANGELICO IN EIN GLAS GEBEN

EINZIGARTIGER GENUSS

›› Frangelico eignet sich perfekt, um mit Freunden anzustoßen und in den Abend zu starten.

GESCHMACK

SÜSS, NUSSIG

WALTER GOTT
ICE FACTORY

ICE UP YOUR DRINK!

Warum fancy Drinks mit einfallslosen Eiswürfeln entzaubern?
Unsere 5 Ice-Varianten kühlen und boosten eure Drinks extrem!

ICE CUBES

Das Essential für viele Klassiker –
zeitlos & zuverlässig.

Best of CRUSHED ICE

Die Basis für Mojitos, Caipis
& alles, was extra fresh sein soll.

Original ICE CUBES

Das Longdrink-Must-Have!
Perfekt für Gin Tonic & Co.

XXL ICE CUBES

Wahre Größe für echte Schätze –
schmilzt langsam, kühlt lange.

Premium ICE BALLS

Wer hat gesagt, dass Eiswürfel
immer eckig sein müssen?

ALCOHOL FREE

ice-factory.de

SOFORT EINSATZBEREIT

Kein lästiges Einfrieren oder Warten – einfach Beutel aufschütteln, öffnen und direkt genießen. Perfekt für spontane Drinks!

LÄNGER KALT

Dank spezieller Herstellung schmilzt unser Eis extra langsam und hält deine Drinks länger auf der perfekten Temperatur – ideal für heiße Nächte.

STYLISCHES ICE

Glasklare Ice Balls und XXL Cubes sehen nicht nur premium aus, sondern heben deine Cocktails auf Bar-Niveau.

KEIN GESCHMACKS MIX

Der Beutel schützt das Eis vor fremden Aromen – deine Drinks schmecken immer fresh und unverfälscht.

PRO-TIPP

Lass die Eiswürfel kurz temperieren, bevor du sie ins Getränk gibst. So vermeidest du Risse und sorgst für eine kristallklare Optik.

WALTER GOTT ICE FACTORY

ice-factory.de

REZEPT-
IDEEN
für dich und deine Freunde
HIER KLICKEN
• Oliven + Mozzarella-Bällchen
• Ricotta und Roasted-Tomato-Bruschetta
• Gegrillte Pfirsiche und Burrata mit Tomatensalat
• Einfache Pizza
• Griechischer Salat
• Klassisches italienisches Tiramisu
• Zitronentarte
#EnjoyResponsibly
CAMPARI GROUP

OLIVEN+
MOZZARELLA-BÄLLCHEN

Zutaten (für 4 Personen)

- gemischte Oliven
- 2 Pk. Mozzarella-Kugeln
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1 EL frisch gehackte Kräuter der Provence: Rosmarin, Thymian, Majoran, Bohnenkraut, alternativ auch getrocknet
- ½ TL Chilipulver (je nach Schärfe)
- 1 Tasse Olivenöl
- 2 EL Pfefferkörner

Zubereitung

Die Mozzarella-Kugeln gut abtropfen lassen. Die Knoblauchzehe schälen und anschließend pressen. Den Knoblauch zusammen mit dem Öl, den Kräutern und dem Chilipulver vermengen. Die Mozzarella-Kugeln und die Marinade gut miteinander verrühren und in eine passende Schale oder Glas füllen. Mit Öl auffüllen, bis der Mozzarella bedeckt ist. Für mindestens 30 Min. ziehen lassen.
TIPP: Noch besser schmeckt der Mozzarella, wenn man ihn über Nacht im Kühlschrank ziehen lässt.
Das Öl schmeckt köstlich zum Dippen mit einer Scheibe Weißbrot. Oliven und Mozzarella in Schälchen anrichten.

RICOTTA & ROASTED-TOMATO BRUSCHETTA

Zutaten (für 2 Personen)

- 280 g bunte Kirschtomaten
- 2 Knoblauchzehen, grob in Scheiben geschnitten
- 5 EL natives Olivenöl extra, plus etwas mehr zum Beträufeln
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 450 g frischer Ricotta
- 8 Scheiben Landbrot (ca. 6 mm dick), getoastet
- flockiges Meersalz zum Servieren

Zubereitung

Ofen auf 160 °C vorheizen. Tomaten mit Knoblauch, 1 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen und aufs Backblech geben. Ca. 35 Min. backen, bis sie karamellisieren, dann in eine Schüssel geben.

Ricotta auf das getoastete Brot streichen, mit den Tomaten belegen und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer verfeinern.

GEGRILLTE PFIRSICHE & BURRATA MIT TOMATENSALAT

Zutaten (für 4 Personen)

- 1 Handvoll Kirschtomaten
- 2 Handvoll Rucola
- 2 reife Pfirsiche
- 4 EL extra natives Olivenöl
- Saft einer halben Zitrone
- Meersalz nach Geschmack
- Chiliflocken nach Geschmack
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Kugeln Burrata
- 1 Handvoll kleinblättriges Basilikum
- bunter Pfeffer nach Geschmack
- getrocknetes Basilikum nach Geschmack

Zubereitung

Tomaten waschen und je nach Größe in Scheiben, Viertel oder Hälften schneiden. Auf einer großen Platte oder in einer flachen Schüssel anrichten. Pfirsiche halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Die Pfirsichspalten kurz auf den heißen Grill legen, bis sie warm sind und leicht weich werden. Anschließend auf den Tomaten verteilen. 3 EL Olivenöl mit Zitronensaft in einer kleinen Schüssel verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und gepresstem Knoblauch abschmecken. Über die Tomaten und Pfirsiche geben und vorsichtig vermengen. Burrata in Stücke zupfen und auf dem Salat verteilen. Mit etwas Olivenöl beträufeln, Chiliflocken und getrocknetes Basilikum darüber streuen.

EINFACHE PIZZA

Zutaten (für 4 Personen)

- 250 g Mehl
- ½ TL Salz
- 10 g frische Hefe oder 1 Pk. Trockenhefe
- 120 ml lauwarmes Wasser
- Olivenöl

Zubereitung

Das Mehl in eine große Schüssel geben und einen halben TL Salz untermischen. Die Hefe in einer Tasse lauwarmem Wasser (nicht zu heiß!) auflösen und unter das Mehl geben. Das Ganze ca. 15 Min. mit den Knethaken der Küchenmaschine oder eines Handrührgeräts zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Alternativ auf einer glatten bemehlten Fläche mit der Hand kneten. Wenn der Teig klebt, noch etwas Mehl hinzufügen.

Nach dem Kneten den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig vierteln und in vier geformten Kugeln wieder zwei Stunden auf einem mit Öl gefetteten Blech bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Nun die vier Kugeln auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu je einem Pizzaboden formen: Eine Vertiefung in die Mitte der Kugel drücken. Diese dann von innen nach außen vorsichtig mit der Hand ausweiten, bis die Pizza ihre Form hat. Ein Nudelholz würde den luftigen Teig nur platt machen. Die Pizzen nach Belieben belegen und nacheinander bei 250 °C Ober- und Unterhitze für ca. 10 Min. backen.

GRIECHISCHER SALAT

Zutaten (für 2 Personen)

- ½ Salatgurke
- 250 g Tomaten
- ½ rote Paprika
- ½ grüne Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 100 g Schafskäse
- 50 ml Weißweinessig (oder der Saft einer Zitrone)
- ½ TL getrocknete Kräuter (z. B. Oregano, Thymian oder Dill)
- Salz und Pfeffer
- ¼ TL Zucker
- 3 EL Olivenöl
- 38 g schwarze Oliven (entsteint)

Zubereitung

Die Gurke gründlich waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Tomaten vierteln. Paprika waschen, entkernen, vierteln und in Streifen schneiden. Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Den Schafskäse abtropfen lassen und in kleine Würfel oder Scheiben schneiden. Oliven ebenfalls abtropfen lassen. In einer kleinen Schüssel den Weißweinessig (oder Zitronensaft) mit Salz, Pfeffer, Zucker und den Kräutern gut verrühren. Das Olivenöl langsam unterrühren, bis das Dressing emulgiert. Alle vorbereiteten Zutaten (Gemüse, Schafskäse und Oliven) in einer großen Salatschüssel vermengen. Das Dressing über den Salat gießen und gut durchmischen. Nach Belieben noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

CAMPARI GROUP

KLASSISCHES ITALIENISCHES TIRAMISU

Zutaten (für 4 Personen)

- 500 g Mascarpone
- 100 g Puderzucker
- 200 g Löffelbiskuits
- 4 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 3 Tassen abgekühlter Kaffee
- 2–3 EL Amaretto (nach Geschmack)
- ungesüßtes Kakaopulver zum Bestreuen

Zubereitung

Eigelb mit Puderzucker schaumig schlagen, bis die Masse hell und cremig ist. Amaretto unterrühren. Mascarpone vorsichtig mit einem Schneebesen oder Kochlöffel einarbeiten (nicht mit dem Mixer, sonst wird die Masse zu flüssig). Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarpone-Creme heben.

Löffelbiskuits kurz in den kalten Kaffee tauchen und auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen. Eine dünne Schicht Creme in eine Auflaufform geben, dann eine Lage Biskuits darauf verteilen. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.

Das Tiramisu für mindestens 2-4 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren großzügig mit Kakaopulver bestreuen.

CAMPARI GROUP

ZITRONEN-TARTE

Zutaten Teig

- 1 Bio-Eigelb
- 2 EL Wasser (kalt)
- 1 TL Vanilleextrakt
- 175 g Mehl
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 125 g Butter (weich)

Zutaten Masse

- 3 Bio-Eigelb
- 3 Bio-Eier
- 180 g Zucker
- 180 ml Zitronensaft
- 2 EL Bio-Zitronenschale
- 185 g Butter

Zubereitung Teig

Das Eigelb mit Wasser und der Vanille mischen und beiseite stellen. Das Mehl, den Zucker und das Salz separat mischen und die Butter einkneten, bis es einen gleichmäßigen Teig ergibt. Danach die Eimschung einkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 30 Min. in den Kühlschrank legen. Eine Tarte-/Quicheform mit Butter einfetten und den ausgerollten Teig hineinlegen, möglichst ohne zu drücken. Der Rand sollte fingerbreite hoch sein. Die Form inklusive des Teigs für 15 Minuten in die Gefriertruhe legen. Zwischenzeitlich den Backofen auf 190 Grad vorwärmen und den Teig für 25-30 Min. backen, bis er goldbraun ist. Abkühlen lassen und derweil die Füllung vorbereiten.

Zubereitung Masse

Alle Zutaten in einem Topf mischen und auf dem Herd bei mittlerer Hitze erwärmen. Dabei regelmäßig rühren, bis das Eigelb stockt und die Flüssigkeit zu einer festen Masse wird. Topf vom Herd nehmen und Inhalt durch ein grobmaschiges Sieb laufen lassen. Die gesiebte Masse kann nun auf den Kuchenboden gegeben werden. Anschließend 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Zur Dekoration beim Servieren eignen sich Zitronenscheiben und frische Pfefferminzblätter sowie etwas Puderzucker.

VIEL SPASS

beim Mixen und Genießen!

#EnjoyResponsibly

CAMPARI GROUP