



MAGIC HOUSE PARTY

# ILLUSION

## Royale

ELEGANT. ÜBERRASCHEND. MAGISCH.



### ZUTATEN

- ◆ 4 cl Gin
- ◆ 2 cl Holunderblütenlikör
- ◆ 2 cl frischer Limettensaft
- ◆ 8 cl Prosecco
- ◆ 2 cl Cranberrysaft
- ◆ Eiswürfel



### ZUBEREITUNG

- ① Gin, Holunderblütenlikör und Limettensaft mit Eis in einen Shaker geben.
- ② Kräftig shaken und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen.
- ③ Mit Prosecco auffüllen.
- ④ Einen kleinen Schuss Cranberrysaft langsam eingießen, damit ein magischer Farbverlauf entsteht.
- ⑤ Mit einer Limettenzeste oder einer essbaren Blüte garnieren.



### SERVIERTEXT

*„Illusion Royale –  
erst klar, dann überraschend.  
Genau wie gute Magie.“*





# GOLDEN *Mirage*

EIN COCKTAIL. EIN MOMENT.  
PURE MAGIE.

## ZUTATEN

-  4 cl Rum (weiß oder gold)
-  2 cl Passionsfruchtlikör
-  6 cl Ananassaft
-  2 cl Limettensaft
-  1 cl Vanillesirup
-  Prosecco zum Auffüllen
-  Eiswürfel

## ZUBEREITUNG

- 1 Rum, Passionsfruchtlikör, Ananassaft, Limettensaft und Vanillesirup mit Eis shaken.
- 2 In ein großes Weinglas oder Ballonglas abseihen.
- 3 Mit einem Schuss Prosecco auffüllen.
- 4 Mit einer Ananasscheibe und einer Limettenzeste garnieren.

### MAGISCHER EFFEKT

Vor dem Servieren etwas essbaren Goldglitzer (Cocktail Glitter) ins Glas geben. Beim Umrühren entsteht ein goldener Wirbel-Effekt – wie flüssige Magie.

## SERVIERTEXT

*Golden Mirage –  
ein Cocktail voller Gold,  
Genuss und Illusionen.*





# VELVET *Illusion*

EIN COCKTAIL. EIN MOMENT.  
PURE MAGIE.

## ZUTATEN

-  4 cl Vodka
-  2 cl Himbeerlikör
-  6 cl Cranberrysaft
-  2 cl Limettensaft
-  1 cl Zuckersirup
-  4 cl Tonic Water
-  Eiswürfel

## ZUBEREITUNG

- 1 Vodka, Himbeerlikör, Cranberrysaft, Limettensaft und Zuckersirup mit Eis shaken.
- 2 In ein großes Cocktailglas abseihen.
- 3 Vorsichtig mit Tonic Water auffüllen.
- 4 Mit frischen Himbeeren und einer Limettenzeste garnieren.

### + MAGISCHER EFFEKT +

Vor dem Servieren eine einzelne Himbeere mit essbarem Silberstaub bestäuben und ins Glas geben. Beim Absinken entsteht ein faszinierender Schimmer-Effekt.

## SERVIERTEXT

*„Velvet Illusion –  
samtig, geheimnisvoll und  
voller Überraschungen.“*



# OLD FASHIONED ROYAL

EIN KLASSISCHER COCKTAIL MIT STIL

## ZUTATEN

- ◆ 6 cl Bourbon Whiskey
- ◆ 1 Zuckerwürfel
- ◆ 2-3 Spritzer Angostura Bitters
- ◆ 1 Spritzer Soda Water
- ◆ Eiswürfel
- ◆ Orangenzeste

## ZUBEREITUNG

1. Zuckerwürfel in ein Tumbler-Glas geben.
2. Mit Angostura Bitters beträufeln und einen Spritzer Soda hinzufügen.
3. Zucker vorsichtig zerdrücken.
4. Das Glas mit Eiswürfeln füllen.
5. Bourbon eingießen und langsam umrühren.
6. Eine Orangenzeste über dem Glas ausdrücken und als Garnitur hinzufügen.



### MAGISCHER EFFEKT

Die Orangenzeste kurz über einer Kerze erwärmen und die ätherischen Öle beim Servieren über dem Cocktail versprühen. Der feine Zitrusduft sorgt für einen kleinen Wow-Moment.

### SERVIERTEXT

*„Old Fashioned Royal –  
die Eleganz vergangener Zeiten  
trifft auf moderne Magie.“*



### PERFEKT FÜR

- ◆ House Party Magic
- ◆ Theater of Illusions VIP-Abende
- ◆ Cocktailpartys
- ◆ Firmenevents
- ◆ 50er-Jahre- und James-Bond-Ambiente

- HOUSE PARTY MAGIC SHOW -  
LIVE, HAUTNAH, UNVERGESSLICH.