

FEEL INSPIRED



KALAMANSKI GIN & TONIC

- ¼ Limette zerstoßen
- 1 EL Mangowürfel zerstoßen
- Glas mit Eiswürfel auffüllen
- 6 cl Gin
- 4 cl Kalamanski
- auffüllen mit Tonic Water
- Deko-Vorschlag: getr. Orangenscheibe, Rosmarin, Feenstaub

KALAMANSKI MOJITO

- ¼ Limette zerstoßen
- 1 EL Mangowürfel zerstoßen
- Glas mit Eiswürfel auffüllen
- 6 cl weißer Rum
- 8 cl Kalamanski
- Deko-Vorschlag: Zweig Minze, getr. Limettenscheibe, Feenstaub



KALAMANSKI SPRITZ

- Eiswürfel
- 1 EL Mangowürfel zerstoßen
- 2 cl Lillet Blanc
- 1 cl Maracujasirup
- 4 cl Kalamanski
- mit Prosecco aufgießen
- Deko-Vorschlag: 2 Zweige Minze, Feenstaub

KALAMANSKI TONIC

- Glas mit Eiswürfeln auffüllen
- 6 cl Kalamanski einfüllen
- Mit 14 cl Tonic Water auffüllen
- Optional: 1/3 Kalamanski, 2/3 Tonic Water
- Deko: Limettenzeste, Rosmarinzweig



Mehr Inspirationen: www.kalamanski.com

FEEL INSPIRED



KALAMANSKI PROSECCO FIZZ

- Glas mit Eiswürfeln auffüllen
- 4 cl Kalamanski dazugeben
- 6 cl Prosecco einschenken
- 2 cl Weißer Rum (optional)
- 1 cl Limettensaft einrühren
- Deko-Vorschlag: getrocknete Limettenscheibe

KALAMANSKI VODKA SOUR

- Shaker mit Eiswürfeln füllen
- 4 cl Kalamanski dazugeben
- 4 cl Vodka einschenken
- 2 cl Zitronensaft
- 1 cl Zuckersirup hinzufügen
- Glasrand mit Zitronensaft befeuchten und anschließend in Zucker tauchen
- kräftig shaken und in ein Glas abseihen
- Deko-Vorschlag: Zitronenschale



KALAMANSKI SUNSET SPRITZ

- Glas mit Eiswürfeln auffüllen
- 4 cl Kalamanski dazugeben
- 3 cl Aperol einschenken
- 6 cl Prosecco einfüllen
- 1 cl Maracujasirup dazugeben
- vorsichtig umrühren
- Deko-Vorschlag: Orangenscheibe, Minze

KALAMANSKI TROPICAL BREEZE

- Glas mit Eiswürfeln auffüllen
- 5 cl Kalamanski dazugeben
- 3 cl Ananassaft einschenken
- 2 cl Kokosnuss hinzufügen
- 1 cl Limettensaft dazugeben
- sanft umrühren
- Deko-Vorschlag: Ananasscheibe, Minze



Mehr Inspirationen: www.kalamanski.com

FEEL INSPIRED



KALAMANSKI MOJITO TWIST

- 8 frische Minzblätter
- 1 cl Zuckersirup dazugeben
- Glas mit Eiswürfeln auffüllen
- 4 cl Kalamanski einschenken
- 4 cl weißer Rum einschenken
- mit Soda Wasser auffüllen
- vorsichtig umrühren
- Deko-Vorschlag: Limettenscheibe

KALAMANSKI DATTELSPRITZ

- Glas mit Eiswürfeln auffüllen
- 5 cl Kalamanski
- 1 cl Dattelsirup dazugeben
- 3 cl frischen Limettensaft
- 4 cl Mineralwasser
- leicht umrühren
- Deko-Vorschlag: Dattelscheibe, Minze



GOLDEN TIMES ON FLUFFY-TOP

- Glas mit Eiswürfel auffüllen
- 5 cl Kalamanski
- 2 cl Gin (z. B. Dry Gin, optional alkoholfrei ersetzbar durch Tonic Sirup)
- 1 cl Holunderblütensirup
- 6 cl Tonic Water
- 1 Spritzer frische Limette
- Deko-Vorschlag: Limette, Zitronenverbene

ESPUMA SCHAUIM IM SPENDER VORBEREITEN

- 200 ml Kalamanski
- 1 Blatt Gelatine (oder 1 g Agar Agar für vegane Variante)
- 30 g Zucker
- 1 Eiklar (oder veganes Sojalecithin als Alternative)

Mehr Inspirationen: www.kalamanski.com



FEEL INSPIRED



KALAMANSKI P&P

- ¼ Limette zerstoßen
- 1 cl Mandelsirup dazugeben
- 3 cl Weißer Portwein
- 4 cl Kalamanski hinzufügen
- 2 Kirschblüten
- Glas mit Eiswürfeln auffüllen
- Deko-Vorschlag: Limette, Kirschblüte, Rosenblatt

KALAMANSKI SWINGING WINGS

- Glas mit Eiswürfeln auffüllen
- 4 cl Gin dazugeben
- 4 cl Kalamanski hinzufügen
- 1 cl Verjus einrühren
- 2 cl Zitronenverbene-Sirup
- mit Hülunder Tonic auffüllen
- Deko-Vorschlag: Thymian, weiße Deko-Feder an kleiner Holzklammer



KALAMANSKI LIQUID RYTHM

- Glas mit Clear Ice vorbereiten
- 4 cl Bourbon Whiskey einfüllen
- 2 cl Amaro dazugeben
- 4 cl Kalamanski hinzufügen
- 1 cl Verjus einrühren
- 1 Tonkabohne
- 2 Orangen-Dash Bitters auf die Oberfläche
- Deko-Vorschlag: Glasrand mit Orangenscheibe befeuchten und in Schoko-Bitter tauchen

KALAMANSKI SCHORLE

- 2 EL Mangowürfel zerstoßen
- ¼ Limette zerstoßen
- 8 cl Kalamanski
- 1 Zweig Minze
- Glas mit Eiswürfel auffüllen
- mit Mineralwasser auffüllen



FEEL INSPIRED



KALAMANSKI GOLDEN ELIXIER

- Glas vorwärmen
- $\frac{3}{4}$ Glühwein erhitzen
- 5 cl Winterapfel dazugeben
- 1 cl Ahornsirup einrühren
- 1 Ingwerscheibe zugeben
- 1 Orangenzeste einlegen
- $\frac{1}{4}$ Kalamanski zum Schluss einrühren
- Deko-Vorschlag: 1 Orangescheibe und ein Stiel Rosmarin

KALAMANSKI WINTER GLOW

- Glas vorwärmen
- $\frac{3}{4}$ Natur Birnensaft erhitzen
- 2 cl Citrus dazugeben
- 1 kleines Zimtstück einlegen
- $\frac{1}{2}$ Sternanis zugeben
- $\frac{1}{4}$ Kalamanski zum Schluss einrühren
- Deko-Vorschlag: Limettenscheibe und ein Melissenzweig

