



**GASTRONOMIE COACH
ANDREAS MÖBIUS**

Kontakt: +49 (0) 151 54972512

Barstock



Dieser Barstock sollte in jeder professionellen Cocktailbar vorhanden sein:

Basisspirituosen

- Wodka
- Brandy
- Weinbrand
- Cognac
- Armagnac
- Rum, hell - Rum dunkel
- Tequila, hell -Tequila dunkel

- Obstbrände
- Gin
- Cachaca
- Aquavit
- Calvados
- Scotch Malt whisky
- Blended Scotch Whisky
- Bourbon Whiskey
- Canadian Whisky
- Irish Whiskey

Tafelliköre (Mixliköre)

- Crème de Menthe
- Crème de Cacao
- Crème de Banane
- Crème de Cassis
- Curacao Triple Sec
- Curacao Blue
- Cherry Brandy
- Apricot Brandy
- Curacao Orange
- Curacao Red
- Crème de Kiwi
- Maraschino

Edelliköre

- Grand Marnier
- Cointreau
- Drambuie
- Cherry Heering
- Tia Maria
- Amaretto
- Benedictine DOM
- Chartreuse Verté
- Southern Comfort
- Galliano
- Kahlua
- Malibu

Emulsionsliköre

- Eierlikör
- Baileys Irish Cream
- Batida de Coco
- Mozartlikör

Anisgetränke

- Absinth
- Ouzo
- Ricard, Pernod
- Raki

Südweine

- Sherry – trocken, medium, sweet
- Portwein – rot, weiß
- Madeira

Versetzte Weine

- Martini, Cinzano – trocken, rot, weiß, rosé, orange
- Noilly Prat

Bitters - Aperitifs

- Campari
- Aperol
- Cynar

Bitters – Bitterliköre

- Underberg
- Jägermeister
- Fernet Branca, Fernet Mentha
- Averna
- Ramazotti
- Unicum

Schaumweine & Champagner

- 2-3 Hausmarken
- 2 Spitzenmarken
- 2-3 ausländische Hausmarken (Rosecco, Cava...)
- 2-3 Mittelklassemarken
- 2 Jahrgangschampagner
- 1 Piccolomärke

Bier

- Fassbiermarke
- 2 Trend- oder Szenebiermarken
- 2-3 Flaschenbiere
- 1 alkoholfreies Bier

Säfte, Nektare

- Orange
- Ananas
- Maracuja
- Kirsch
- Banane
- Apfel, klar und naturtrüb
- Grapefruit
- Tomate
- Pfirsich
- Cranberry
- Guave
- Papaya
- Zitrone
- Limette
- Lime Juice
- Lemon Squash

Sodas

- Mineralwasser
- Sodawasser
- Cola
- Orangenlimonade
- Bitter Lemon
- Tonic Water
- Ginger Ale
- Wild Berry
- Bitter Orange

Sirupe

- Grenadine
- Cocos
- Mandel
- Läuterzucker
- Blue Curacao alkoholfrei
- Erdbeere
- Maracuja
- Mango
- Himbeere
- Vanille
- Pfirsich
- Pfefferminz weiß und grün

Früchte

- Ananas
- Äpfel
- Bananen
- Cocktailkirschen, rot und grün
- Oliven – gefüllt und mit Stein
- Erdbeeren
- Gurken
- Karambolen
- Melonen
- Kiwis
- Limetten
- Lyschees
- Zitronen
- Minze
- Orange
- Pysalis

Mixzutaten und Gewürze

- flüssige Sahne
- Milch
- Würfelzucker
- Rohrzucker
- Muskatnuss
- Angostura Bitter
- Orange Bitter
- Salz
- Pfeffer
- Tabasco
- Tomatenketchup
- Worcestersauce
- Eier

Gastronomiecoach.Andreas-Möbius.de, Trainer Andreas Möbius

<https://gastronomiecoach.andreas-moebius.de/>

Postanschrift: Bajuwarenstr. 5, 84543 Winhöring

Kontakt: Telefon: 0151 54972512, E-Mail: gastronomiecoach@andreas-moebius.de

Vertreten durch: Geschäftsführer Andreas Möbius

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE106/252/10246