

Let's have a drink!

Leckere Cocktails, Mocktails sowie Tee- und Kaffee-Kreationen zum Nachmischen



Liebe Kolleginnen und Kollegen,

werden Sie ihr eigener Bartender und träumen Sie sich in die Ferne! Mit einem kühlen, exotisch angehauchten Getränk in der Hand lässt es sich bei den ersten Frühlings-Sonnenstrahlen daheim auf dem Balkon oder der Terrasse gleich besser aushalten. Im Folgenden stellen wir Ihnen die Signature Drinks aus den Anantara Hotels Resorts & Spas sowie den Avani Hotels & Resorts vor und geben Ihnen die entsprechenden Rezepte zum selbst Zubereiten an die Hand.

Reisen Sie dafür mit uns nach Spanien, Sambia, Vietnam, Thailand und in den Oman.

Wenn wir Ihr Interesse wecken konnten und Sie weitere Informationen oder Bilder zu den einzelnen Häusern erhalten möchten, melden Sie sich gerne telefonisch unter +49 (0)89/189478-81 oder unter trapp@strombergerpr.de.

Herzliche Grüße
Sina Trapp
STROMBERGER PR

Spanien: Kunstvolle Cocktailkreationen im Anantara Villa Padierna Palace Benahavís Marbella Resort

Im Anantara Villa Padierna Resort genießen Gäste in entspannter Lounge-Atmosphäre leckere und kreative Cocktails in Eddy's Bar. Hinter dem Konzept steht der renommierte Star Barkeeper Diego Cabrera, bekannt aus der weltberühmten Bar Salmon Guru in Madrid. Cabrera wird zu den 50 besten Barkeepern der Welt gezählt.

In dem, mit originalen Kunstwerken eingerichteten, Salon wird eine Vielzahl an außergewöhnlichen Kreationen serviert. Eine besondere Empfehlung des Hauses ist der Cocktail Honey Moon.

Zum Nachmischen:

- 4 cl Pisco
- 2 cl Meczal
- 2 cl Chartreuse
- 3 cl Holunderblütensirup
- 1 Teelöfel Honig
- 4 cl Zitronensaft
- Mineralwasser

Den Shaker mit Eis befüllen und den Pisco, Meczal, Chartreuse sowie den Holunderblütensirup und Zitronensaft hinzugeben. Kurz mixen und im Anschluss in ein Cocktailglas mit Eiswürfeln geben und mit Mineralwasser auffüllen. Anschließend den Honig hinzugeben und mit Limette sowie Mikado Stäbchen anrichten.

Weitere Informationen finden sich unter:

www.anantara.com/de/villa-padierna-marbella



Sambia: Watermelon and Rosemary Gin aus dem The Royal Livingstone Hotel by Anantara

Die Travelers Bar bildet das Zentrum des Hotels, das durch ein lebhaftes Ambiente besticht. Fabelhafte Cocktails werden serviert, während Live-Piano Musik die Luft erfüllt.

Besonderheit: Die Travelers Bar bietet ein exklusives Gin-Menü, das vorwiegend aus Afrika stammt. Der Mundambi Gin wird von der New Harbor Distillery in Kapstadt speziell für The Royal Livingstone hergestellt und wurde mit der spektakulären Mundambi-Blume versetzt.

Zum Nachmischen:

50 ml Mundambi Gin

25 ml Triple Sec

25 ml klein geschnittene Wassermelonenwürfel

5 ml Erdbeerpüree

3 g Rosmarin

Crushed Ice

Den Mundambi Gin, den Triple Sec, die klein geschnittenen Wassermelonenwürfel, das Erdbeerpüree und das Crushed Ice in einen Cocktailmixer geben. Gut mixen und in ein Glas umfüllen. Zum Abschluss das Glas mit einem Rosmarinzweig garnieren.

Weitere Informationen finden sich unter:

www.anantara.com/en/royal-livingstone



Vietnam: Überraschender Pho Cocktail aus dem Anantara Hoi An Resort

Im Anantara Hoi An Resort in Vietnam genießen Gäste ihre Drinks wahrlich kreativ, denn das art space ist Bistro, Bar und Kunstgalerie zugleich. In Zusammenarbeit mit der örtlichen March Gallery und dem Precious Heritage by Rehahn Museum werden hier Werke lokaler Künstler ausgestellt und regelmäßig Pop-Up-Ausstellungen gezeigt.

Besonderheit: Das art space bietet neben Desserts aus dem 3D-Drucker auch außergewöhnliche Signature Cocktails an. Einer davon ist der Pho Cocktail, inspiriert vom wahrscheinlich berühmtesten Gericht des Landes - der Pho Suppe.

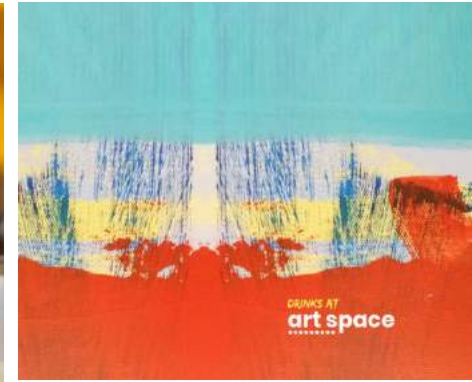
Zum Nachmischen:

- 6 cl Gin
- 3 cl Cointreau
- 2 cl Zuckersirup
- 3 cl Limettensaft
- 1 g Sternanis
- 1 g Zimtstange
- 0,5 g Schwarzer Kardamon
- Koriander und Chili zum Dekorieren

Cocktailshaker mit Eis füllen und Gin, Cointreau, Zuckersirup, Limettensaft, Sternanis und Zimtstange hingeben. Alles gut mixen und durch ein Sieb in ein gekühltes Glas mit Eiswürfeln füllen. Mit Koriander, Chili und Sternanis oder einer Zimtstange dekorieren.

Weitere Informationen finden sich unter:

www.anantara.com/en/hoi-an



Vietnam: Kaffeekultur in den Anantara Quy Nhon Villas

Ob auf der Terrasse des Restaurants Sea.Fire.Salt oder auf der ganz privaten Liege der eigenen Villa - der Genuss eines traditionellen Vietnamesischen Kaffees kommt im Anantara Quy Nhon nicht zu kurz.

Da Vietnam nach Brasilien der zweitgrößte Kaffeeproduzent der Welt ist, müssen die Bohnen für das Heißgetränk keine weite Reise zurücklegen. Die Kaffeeliebe der Vietnamesen lässt sich mit zwei Worten beschreiben: stark und süß.

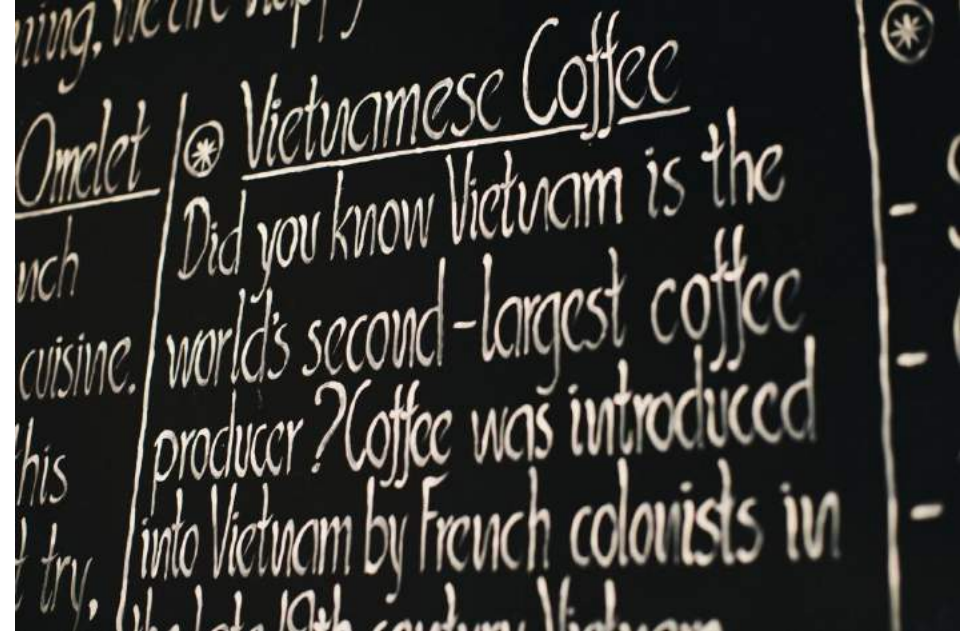
Zum Nachmachen:

Die Zubereitung erfolgt mit Hilfe eines Kaffeefilters, der meist aus Edelstahl hergestellt ist und sich Phin nennt. Der Filter ist ein Tassenaufsatz, mit dem jeder Kaffee einzeln frisch zubereitet werden kann. Seine Funktionsweise gleicht der eines herkömmlichen Porzellanfilters.

20-30 Milliliter Kondensmilch in eine Tasse (aus Glas) geben. Den Kaffeefilter aufsetzen und 15-25 Gramm Kaffeepulver (z.B. Robusta) hinzufügen. Das Pulver glatt drücken. Danach mit 5 Milliliter heißem Wasser aufbrühen und zirka 15 Minuten warten. Anschließend nochmals 20 Milliliter heißes Wasser in den Filter geben. Und dann heißt es warten, bis der Kaffee langsam in die Tasse tröpfelt. Umrühren und zurücklehnen! Je nach Geschmack und Jahreszeit auch gekühlt mit Eiswürfeln zu genießen.

Weitere Informationen finden sich unter:

www.anantara.com/en/quy-nhon



Thailand: Fruchtig-exotisch zum Live-Jazz im Avani+ Hua Hin

Die Bar Blue Biscuit im Avani+ Hua Hin am Golf von Thailand bietet mitreisenden Live-Jazz und Spirituosen aus aller Welt, die gekonnt zu leckeren Cocktails kombiniert werden.

Besonders beliebt ist der alkoholfreie Klassiker des Hauses: der Jasmintee. Maracuja, die Frucht der Passionsblume, ist mit ihrem voll aromatischen süß-säuerlichen Geschmack typisch für Thailand und vor allem im Sommer eine gern verwendete Zutat.

Zum Nachmixen:

200 ml Grüner Jasmintee

4 cl Maracujasirup

4 cl Limettensaft

1 frische Passionsfrucht

1 Limette geviertelt

Crushed Ice

Die Passionsfrucht halbieren, entkernen und in den Shaker geben. Die geviertelte Limette mit einer Barzange oder von Hand in den Shaker ausdrücken. Den abgekühlten Tee, Maracujasirup und Limettensaft hinzugeben. Mit Crushed Ice kurz schütteln und in ein Glas füllen. Genießen!

Weitere Informationen finden sich unter:

www.avanihotels.com/de/hua-hin



Thailand: Schärfe zur Belebung der Sinne in Phuket

Erfrischendes Zitronengras, scharfer Galangal, belebender Chili und duftende Kaffirlimette - all diese Zutaten sorgen im Signature Drink von Phuket's Anantara Hotels für eine wahre Geschmacksexplosion. Gleich ob in der Hängematte am Strand, beim Lunch im Sea.Salt.Fire. Restaurant oder beim Sundowner mit Blick auf den Ozean, der Siam Mojito schmeckt immer und zaubert die typischen Aromen des Landes auf den Gaumen.

Die Barkeeper vom Anantara Mai Khao Phuket Villas und Layan Phuket Resort haben ihr Geheimrezept des SIAM MOJITO für Zuhause verraten.

Zum Nachmischen:

4-6 cl Rum

3-5 Scheiben Galangal (auch bekannt als Thai Ingwer)

1 Stange Zitronengras

1 Kaffirlimettenblatt

100 ml Ananassaft

Crushed Ice

Tonkrug mit crushed Eis auffüllen, Rum hinzufügen und mit Ananassaft auffüllen. Mit einem schönen Stiel Zitronengras vorsichtig umrühren. Eine hauchdünne Scheibe Galangal, ein kleines Stück Chilischote und ein in feine Streifen geschnittenes Kaffirblatt zugeben. Verrühren und zum Abschluss den Tonkrug mit Crushed Ice auffüllen. Als Deko dienen Ingwerscheiben, eine Chilischote und wenn gewünscht Lemongrass.

Weitere Informationen finden Sie unter:

www.anantara.com/de/mai-khao-phuket

www.anantara.com/de/layan-phuket



Oman: Immunstärkung im Al Baleed Resort by Anantara

Das Fünf-Sterne-Haus Al Baleed Resort Salalah by Anantara befindet sich nahe des Dhofar-Gebirges im Süden des Omans. Ein eigener Strand sowie Infinitypool mit Blick auf den Indischen Ozean sorgen für Abkühlung und Entspannung.

Nicht nur in der Kultur der Omanis, ist das Teetrinken fest verwurzelt, auch im Resort selbst erfreut sich das traditionelle Heißgetränk großer Beliebtheit. Besonderen Anklang bei den Gästen findet der Immunbooster-Kurkuma-Tee. Die Mischung aus Ingwer, Kurkuma und Honig stärkt die körpereigenen Abwehrkräfte und der Tee hat eine angenehme süßlich-scharfe Note.

Zum Nachmischen:

- 50 g frischer Kurkuma
- 20 g frischer Ingwer
- 1 Zitrone
- 3 Teelöffel Bio-Honig
- 20 ml warmes Wasser
- 4 -5 Blätter Minze

Den frischen Ingwer und den Kurkuma schälen und in einen Mixer geben. Mit etwas Wasser, Honig und Zitronensaft wird daraus ein starker Saft. Den Saft in einen kleinen Behälter leeren und kurz ziehen lassen. Um den Tee zuzubereiten, zwei Esslöffel Saft mit 120 Milliliter heißem Wasser und ein bis zwei Blättern Minze in eine Tasse geben. Zwei Minuten lang bedeckt halten und dann heiß trinken.

Weitere Informationen finden sich unter:

www.anantara.com/de/al-baleed-salah

