

# **CAMPARI<sup>®</sup>** **COCKTAILGUIDE**





## CAMPARI<sup>®</sup> COCKTAILGUIDE

Für deine Hausbar – die perfekten Campari Drinks einfach selbst gemixt.

Mit diesem Cocktailguide holst du den professionellen Bargenuss zu dir nach Hause, für jede Gelegenheit: ob als After-Work-Anlass mit Freunden, für den Ausklang des Abends zu zweit oder als Highlight für deine Feier zuhause.

Im Folgenden stellen wir dir eine Reihe Cocktails und Drinks mit Campari vor, die durch ein breites Geschmacksspektrum beeindruckend sind und schon mit wenigen Handgriffen zubereitet sind. Dazu haben wir dir noch einige Tipps zusammengestellt, mit denen dir deine Drinks zuhause gelingen wie in einer professionellen Bar.

Cheers!



# EISWÜRFELARTEN

Nicht jeder Eiswürfel passt zu jedem Cocktail – hier eine Übersicht.



Original  
Ice Cubes



Ice Balls



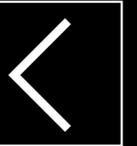
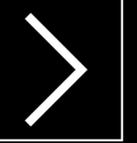
Crushed Ice



Classic  
Ice Cubes



Ice Cubes





**CAMPARI**  
AMALFI

# CAMPARI AMALFI

Der erfrischend bittersüße Aperitif mit der korallenroten Farbe.

## ZUTATEN & ZUBEREITUNG:

4 cl Campari

Grapefruitschnitz

Spritzer frische  
Grapefruit

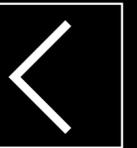
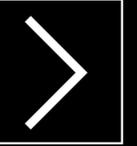
8 cl Bitter  
Lemon

## EISWÜRFEL:

Viereckige  
Volleiswürfel

**GLAS:** Weinglas

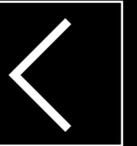
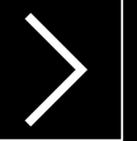
Das Weinglas mit Eiswürfeln füllen. Den Campari und Bitter Lemon hinzufügen. Anschließend einen Spritzer Saft aus dem Grapefruitschnitz zugeben und mit dem Grapefruitschnitz garnieren.

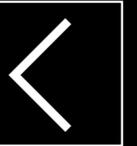




## TIPP vom Bartender

Füllt das ganze Glas mit Eis, denn dann wird das Getränk schneller gekühlt und verwässert nicht.





# CAMPARI NEGRONI

Der weltberühmte Klassiker nach dem Originalrezept  
- vollmundig und bitter.

**CAMPARI**  
NEGRONI



## ZUTATEN & ZUBEREITUNG:

3 cl Campari

3 cl Gin

3 cl Vermouth

Orangenschnitz

## EISWÜRFEL:

Ice-Balls

## GLAS:

Tumbler

Den Campari, den Bulldog Gin sowie den Vermouth in einen mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler geben. Gut umrühren und mit einem Orangenschnitz garnieren.



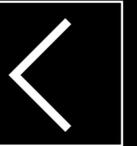
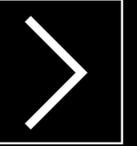
# TIPPS

## vom Bartender

Ein Eisball bricht den Drink auf und lässt ihn kräftig und frisch schmecken.

Der Gin kann wahlweise durch eine andere Spirituose ersetzt werden.





# EISWÜRFEL 1x1

Eis in Getränken bewirkt, dass die Temperatur sinkt, denn wer mag schon warme oder lauwarme Drinks?

Das Eis sollte um die -4 Grad haben, dies ist der ideale Kältegrad.



**CAMPARI**  
AMERICANO

# CAMPARI AMERICANO

Die leichte Version des klassischen Negroni besticht durch eine erfrischende Leichtigkeit und Aromavielfalt.

## ZUTATEN & ZUBEREITUNG:

3 cl Campari

Spritzer Soda

3 cl Vermouth

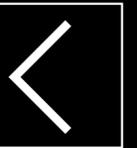
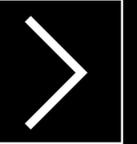
Orangenschnitz/  
Zitronenzeste

## EISWÜRFEL:

Viereckige  
Volleiswürfel

**GLAS:** Tumbler

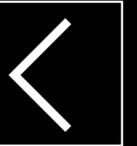
Campari mit Vermouth direkt in einen Tumbler geben und mit Eiswürfeln befüllen. Einen Schuss Sodawasser zugeben. Leicht umrühren und mit einem Orangenschnitz und/oder einer Zitronenzeste garnieren.





## TIPP vom Bartender

Durch das Schmelzwasser entfaltet sich das Aroma – das „Verwässern“ lässt den Geschmack nicht zu hart werden und hilft dabei, dass die Komponenten besser miteinander harmonieren.



# CAMPARI BOULEVARDIER

Der weltberühmte Klassiker nach dem Originalrezept – vollmundig und bitter.



## ZUTATEN & ZUBEREITUNG:

2 cl Campari

Orangenzeste

2 cl Vermouth

3 cl Bourbon

## EISWÜRFEL:

Crushed Ice

## GLAS:

Cocktail-Glas

Campari mit Vermouth sowie dem Bourbon in ein Glas mit Eiswürfeln geben und gut umrühren. Den Inhalt in ein mit Crushed Ice gefülltes Cocktail-Glas geben und mit einer Orangenzeste garnieren.



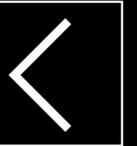
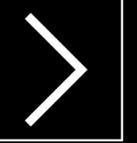


# TIPPS

## vom Bartender

Diesen Drink kann man auch wunderbar als Digestif reichen.

Am einfachsten gelingt die Zeste mit einem sogenannten „Zestenreißer“. Die weiße innere Schale sollte nicht mit abgemacht werden, da diese einen bitteren Geschmack abgibt.



# CAMPARI BOULEVARDIER ON THE ROCKS

Der Drink zeichnet sich durch seinen vollen, faszinierenden und intensiven Geschmack aus.

## ZUTATEN & ZUBEREITUNG:

2 cl Campari

Orangenzeste

2 cl Vermouth

3 cl Bourbon

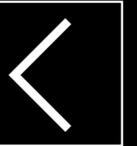
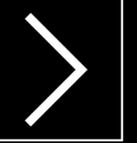
## EISWÜRFEL:

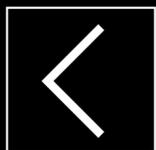
Viereckige  
Volleiswürfel

**GLAS:** Tumbler



Campari, Vermouth sowie den Bourbon in einen vorgekühlten Tumbler mit Eiswürfeln geben, gut umrühren und eine Orangenzeste über dem Glas andrehen, sodass die Öle der Zeste den Drink benetzen. Anschließend Zeste ins Glas geben.

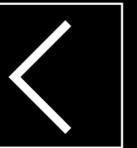
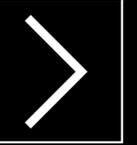




# EISWÜRFEL 1x1

Je größer das Eis, desto besser: Verdoppelt man die Größe der Würfel, verdreifacht sich das Volumen und das Eis schmilzt langsamer.

Lieber 2-3 große Eiswürfel anstatt 8 kleine verwenden.



# CAMPARI NEGRONI SBAGLIATO

Sanfte Aromen treffen auf vollen Geschmack und starke Persönlichkeit.

## ZUTATEN & ZUBEREITUNG:

3 cl Campari

3 cl Prosecco

3 cl Vermouth

Orangenzeste

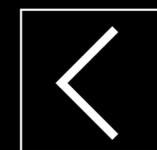
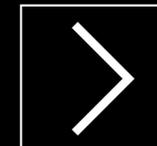
## EISWÜRFEL:

Ice-Balls

## GLAS:

Tumbler

Campari, Vermouth sowie den Prosecco direkt in einen mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler geben, leicht umrühren und mit einer Orangenzeste garnieren.



**CAMPARI**  
TONIC



# CAMPARI NEGRONI TONIC

Der Klassiker – vollmundig und bitter, angereichert mit erfrischendem Tonic Water.

## ZUTATEN & ZUBEREITUNG:

3 cl Campari

2 cl Gin

Limettenschnitz

6 cl Tonic Water

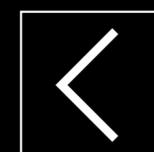
## EISWÜRFEL:

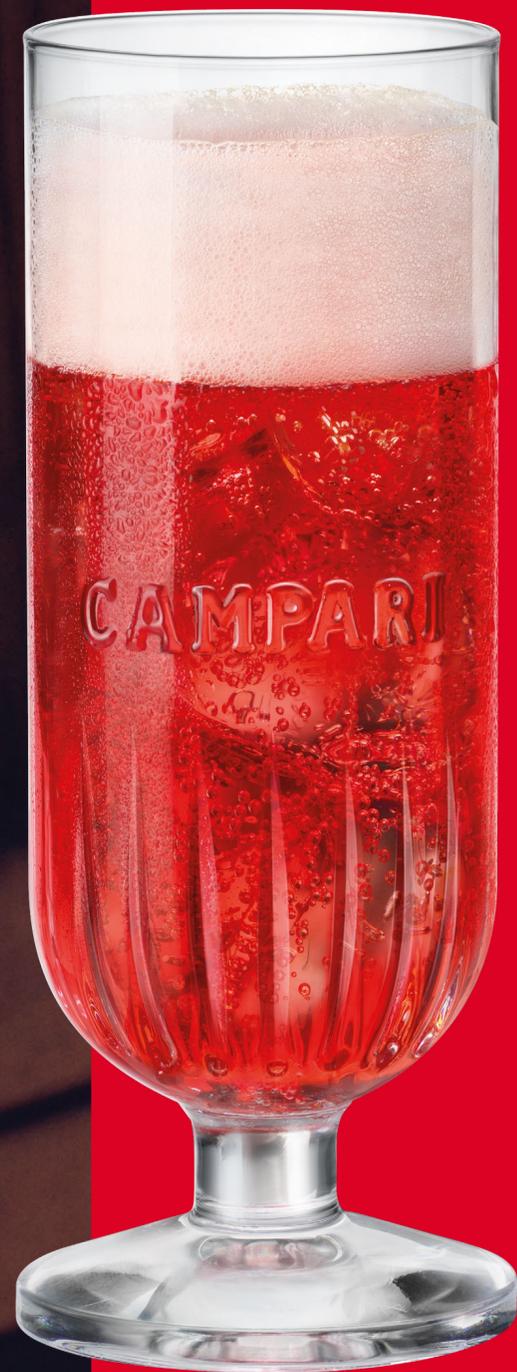
Eckige  
Volleiswürfel

## GLAS:

Longdrink-Glas

Longdrink-Glas mit Eiswürfeln füllen, Campari hinzufügen und mit Tonic Water auffüllen. Anschließend mit einem Limettenschnitz garnieren.





# CAMPARI SODA

Der perfekte Aperitif aufgrund seiner Leichtigkeit und erfrischend herben Note.

## ZUTATEN & ZUBEREITUNG:

6 cl Campari

Orangenschnitz

18 cl Soda-  
wasser

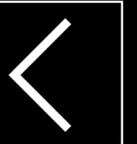
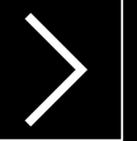
## EISWÜRFEL:

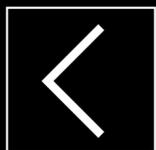
Viereckige  
Volleiswürfel

**GLAS:** Stielglas

**CAMPARI**  
S O D A

Den gut gekühlten Campari in ein mit Eiswürfeln gefülltes Stielglas geben und mit Soda auffüllen. Optional mit einem Orangenschnitz garnieren.





# EISWÜRFEL 1x1

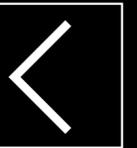
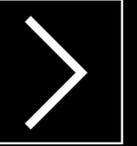
Die Kühlkette sollte nicht unterbrochen werden, da die Eiswürfel sonst verkleben und zu einem großen Klumpen werden.

Immer eine Kühltasche für den Transport nach Hause dabei haben.

Alternativ das Eis in Zeitungspapier wickeln.

Nach dem Gebrauch die restlichen Würfel in der Tüte gut durchschütteln.

Im Gefrierfach die Eiswürfelbeutel flach lagern.





# CAMPARI SPRITZ

Erfrischend. Herb. Spritzig.  
Die zeitlose italienische Aperitif-Ikone.

## ZUTATEN & ZUBEREITUNG:

6 cl Campari

Spritzer Soda

9 cl Prosecco

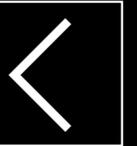
Orangenschnitz

## EISWÜRFEL:

Viereckige  
Volleiswürfel

**GLAS:** Weinglas

Weinglas randvoll mit Eiswürfeln füllen. Den Prosecco und anschließend den Campari hinzufügen. Mit einem Spritzer Sodawasser auffüllen und mit einem Orangenschnitz garnieren.





# CAMPARI TONIC

Ein leicht bitterer Campari, kombiniert mit erfrischend spritzigem Tonic.

## ZUTATEN & ZUBEREITUNG:

2 cl Campari

Limettenschnitz

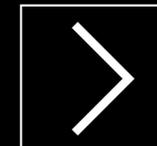
6 cl Tonic Water

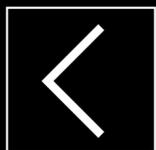
## EISWÜRFEL:

Viereckige  
Volleiswürfel

**GLAS:** Weinglas

Weinglas mit Eiswürfeln füllen, Campari hinzufügen und mit Tonic Water auffüllen. Anschließend mit einem Limettenschnitz garnieren.



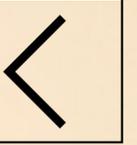


A photograph of two women sitting at a round table in a bar. They are both smiling and holding glasses of red cocktails with lemons. The bar behind them is filled with bottles of liquor. The scene is dimly lit with warm tones.

# EISWÜRFEL 1x1

Gekaufte Eiswürfel sind geruchs- und geschmacksneutral. Durch spezielle Herstellungs- und Gefrierprozesse sind sie kristallklar und nicht milchig-trüb, wie oft bei selbstgemachten Eiswürfeln.





**VIEL SPASS BEIM  
PROFESSIONELLEN MIXEN  
UNSERER **CAMPARI** DRINKS  
IN DEINER HAUSBAR.**