

Menüs und Büffets aller Art und aus aller Welt!

PUNCH ROMAINE

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	2/3 Tasse	Feiner Kristallzucker	In einen Kochtopf geben und
2	1/3 Tasse	Kaltes Wasser	Zufügen. Unter Rühren aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat und etwa 1-2 Minuten kochen lassen, bis der Sirup klar geworden ist.
3	Den ganzen	Sirup	In eine Schüssel füllen, sobald er etwas abgekühlt ist.
4	1 Kästchen	Eiswürfel	Etwas auftauen lassen und zu kleinen Eissplittern zerstoßen.
5	1	Orange	Auspressen und in eine große Rührschüssel geben.
6	1	Zitrone	Auspressen und
7	2 EL	Zitronensaft	Zu dem Orangensaft geben.
8	1 Tasse	Weißwein	Zusammen mit
9	1 Tasse	Sirup	In die Rührschüssel geben und kurz durchrühren.
10	2-3 Tassen	Champagner	Zusammen mit
11	2 EL	Bacardi	In die Rührschüssel geben und
12	Alle	Eissplitter	Zuletzt zufügen. Gut umrühren und auf die gewünschte Anzahl von Desserttellerchen verteilen. Möglichst sofort servieren und mit einer Orangen- oder Zitronenspirale verziert servieren.

Kostenlose Vorschläge und individuelle Beratung!**Telefon: 04231/ 800566 oder Handy: 0162/ 6500583**