

A glass of red liquid being poured with a long red stirrer.

Drink and
Drive
mit
FunkyDrinks

FACHSTELLE **ASN**

ALKOHOL- UND DROGENPRÄVENTION
IM STRASSENVERKEHR



Ottikerstr. 10, 8006 Zürich, www.fachstelle-asn.ch

Inhalt:

<i>SanOrange</i>	4 / 5
<i>ShirleyTemple</i>	4 / 5
<i>FunkyKirRoyal</i>	6 / 7
<i>PinkFlorida</i>	8 / 9
<i>VirginMary</i>	8 / 9
<i>FancyFrog</i>	10 / 11
<i>FruityFizz</i>	10 / 11
www.bemyangel.ch	12 / 13
<i>CherryBowl</i>	14 / 15
<i>AppleCooler</i>	14 / 15
<i>SweetAngel</i>	16 / 17
<i>VirginColada</i>	18 / 19
<i>MangoPassion</i>	18 / 19
<i>Caipirohni</i>	20 / 21
<i>EnergyLemon</i>	20 / 21
<i>FunkyFlip</i>	20 / 21
' <i>FunkyBar</i> '	22 / 23

Copyright © 10. überarbeitete Auflage 2012
Fachstelle ASN

Kontakt:
Fachstelle ASN, Zürich
Telefon 044 360 26 00 • Fax 044 360 26 05
funky-bar@fachstelle-asn.ch • www.fachstelle-asn.ch

Idee und Kreationen:
Fachstelle ASN

Layout, Fotos, Mise en page:
Blitz & Donner, Bern

SanOrange

1,6 dl
Orangensaft
0,4 dl
San Bitter
Eiswürfel

*Die Zutaten
gut mischen
und mit
Eiswürfeln
servieren.*



Shirley Temple

1,4 dl Ginger Ale
0,2 dl Zitronensaft
Grenadine-
sirup

*Mit Cocktailspiess
oder Löffel
kurz rühren, einen
Schuss (Dash)
Grenadinesirup
dekorativ darüber
giessen.*



3 TL
Cassissirup
0,2 dl
Zitronensaft
2 dl
alkoholfreier
Schaumwein

**Funky
KirRoyal**

*Cassissirup
und Zitronensaft
gut verrühren,
den eisgekühlten
Schaumwein darüber
giessen.*

Bild: PinkFlorida

Pink Florida

*Pink Grapefruitsaft
und Cranberry-Nektar
zusammengiessen, einen
Schuss (Dash) Zitro-
nensaft dazugeben und
mit Eis servieren.*

1 dl
Pink Grapefruitsaft
1 dl
Cranberry-Nektar

Zitronensaft
Eiswürfel

VirginMary

2 dl Tomatensaft
0,1 dl Zitronensaft

Tabasco
Worcestersauce
Salz
und Pfeffer

*Die Zutaten
verrühren, etwas
Pfeffer darüber
streuen und mit
einem langen
Cocktailspiess
servieren.*

Fancy Frog

1 dl Ananassaft
0,4 dl Tonic Water

Ananassaft mit je einem Schuss (Dash) Zitronensaft und Blue-Curaçao-Sirup zusammengiessen, Eis hinzugeben und kurz und kräftig shaken. Ins Glas giessen und mit Tonic Water auffüllen. Mit Cocktailspiess oder Löffel kurz rühren.

Zitronensaft
Blue Curaçao-Sirup
Eiswürfel

Fruity Fizz

0,4 dl Ananassaft
0,4 dl Multifruchtsaft
0,6 dl Citro
0,6 dl Mineralwasser
Himbeersirup
Eiswürfel

Ananassaft, Multifruchtsaft, Citro und Mineralwasser zusammengiessen, einen Schuss (Dash) Himbeersirup dazugeben und mit Eis servieren.

drink or drive

be my angel tonight



be my
Angel
tonight

www.bemyangel.ch

Wie können sich PartygängerInnen organisieren, damit die Heimkehr nicht zum Risiko wird?

Die Antwort ist einfach:

Bildet Fahrgemeinschaften!

Der Angel-Driver verzichtet sowohl auf Alkohol als auch auf andere Drogen vor und während der Party, um sich und seine KollegInnen sicher nach Hause zu bringen –

wer fährt, trinkt und kifft nicht!

Wichtig ist: Der Angel-Driver muss zu Beginn des Abends bestimmt werden! Diskutiert im Freundeskreis, wer an welchem Abend für die anderen zum Angel-Driver wird. So können alle die Party genießen, ohne sich Sorgen um die Heimfahrt machen zu müssen.

Vill Schpass im Uusgang – und dank draa:

Alkohol fährt ii, aber nöd heil!

Cherry Bowl

14 dl
alkoholfreier Schaumwein
0,5 dl
Cassissirup
4 dl
Mineralwasser
1,5 dl
Zitronensaft
1 Glas
Weichselkirschen
Eiswürfel

*Die Zutaten in
einer Bowleschüssel
vorsichtig vermischen
und einige Eiswürfel
dazu geben.*

Apple Cooler

*Apfelsaft,
Bitter Lemon
und Zitronen-
saft ins Glas
giessen, einen
Schuss (Dash)
Himbeersirup
dazugeben
und mit Eis
servieren.*

0,8 dl
Apfelsaft
0,8 dl
Bitter Lemon
0,2 dl
Zitronensaft
Himbeersirup
Eiswürfel



Sweet Ange 1

0,8 dl

Ananassaft

0,6 dl

Orangensaft

0,4 dl

Cranberrysaft

0,1 dl

Kaffeerahm (optional)

Zitronensaft

Grenadinesirup

Eiswürfel

*Die Fruchtsäfte,
den Kaffeerahm und
einen Schuss (Dash)*

*Zitronensaft
mischen und zu-
sammen mit dem Eis
in einem Shaker
kurz und kräftig
schütteln. Ins Glas
giessen und einen
Dash Grenadinesirup
dekorativ darüber
giessen.*

VirginColada

1 dl Ananassaft
0,6 dl Orangensaft
0,2 dl Kaffeerahm
0,1 dl Kokossirup
Eiswürfel

*Alle Zutaten
in einen Shaker
geben und mit
2-3 Eiswürfeln
gut shaken.
Durch das
Barsieb
(Strainer)
ausschenken.*

Bild: MangoPassion

Mango Passion

1,4 dl
Orangensaft
0,2 dl
Zitronensaft
0,2 dl
Mangosirup
0,2 dl
Kaffeerahm
Eiswürfel

*Alle Zutaten
in einen Shaker
geben, mit 2-3
Eiswürfeln gut
schütteln und
durch das Barsieb
(Strainer)
ausschenken.*

Caipirohni

1 Limette, gewürfelt
1 EL Rohrzucker

Limette in 6 Würfel schneiden und zusammen mit dem Rohrzucker in einem Glas zerdrücken. Reichlich zerstoßenes Eis dazugeben und mit Ginger Ale auffüllen. Mit einem Löffel vorsichtig den Rohrzucker vom Glasboden aufrühren.

TIPP: Zerdrückte frische Minze (4-5 Blätter) zugeben.

Ginger Ale
frische Minze
(optional)
zerstoßene
Eiswürfel

Wie Caipirohni, jedoch statt mit Ginger Ale mit einem halben Energy Drink (z.B. Red Bull) auffüllen.

Energy Lemon

Funky Flip

0,8 dl
Orangensaft
0,6 dl
Ananassaft
0,2 dl
Kaffeerahm
0,2 dl
Blue Curaçao-Sirup
0,1 dl
Kokossirup
Eiswürfel

Alle Zutaten mit 2-3 Eiswürfeln kräftig shagen, durch das Barsieb (Strainer) ausschenken und servieren.

Funky Bar



AM STEUER
NIE

Die mobile Bar für alkoholfreie Drinks

Steht ein Fest an? Werden kreative Drinks und Shakes gewünscht? Egal ob erfrischend, süss, fruchtig oder farbig - die Funky Bar wartet auf Ihren Anlass.

Die Funky Bar eignet sich von Firmenapéros über Schulfeste und Gewerbemessen bis hin zu ihrem privaten Anlass - mit oder ohne BarkeeperIn.

Für Leute, die selbst hinter der Bar mixen und ausschenken möchten, liefert unser zweistündiger Mixkurs das Know-how.

Tipps und Tricks unter
www.fachstelle-asn.ch

Kontakt:
funky-bar@fachstelle-asn.ch
Telefon: 044 360 26 00

