BERLINER
BRANDSTIFTER

SIGNATURE DRINKS NIGHT DRY GIN

Nachtigall
Kaloyan “Pavlov” Georgiev | Baret Berlin



Zutaten:
5cl Berlin Night Dry Gin
3cl Companion Amalfi
2,5cl Verjus
1,5cl Karamel
Zitrone

Zubereitung:
Alle Zutaten auf Eis rühren und in eine Cocktailschale abseihen.

Dark Summer
Benjamin Panek | Hotel de Rome Berlin



Zutaten:
4cl Berlin Night Dry Gin
4cl Rhabarbersaft
3cl Zitronensaft
2cl Vanillesirup
Eiweiß
Soda

Zubereitung:
Alles Zutaten bis auf das Soda auf Eis shaken und in ein Highball abseihen. Mit Soda aufgießen.

Berliner Brandstifter GmbH
Mauerstraße 80
D- 10117 Berlin

Tel: +49 (0)30 - 2135561
Mail: post@berlinerbrandstifter.com
Web: www.berlinerbrandstifter.com

VAT-ID: DE265567724
Charlottenburg HRB 199363 B

Unicredit Bank – HypoVereinsbank
IBAN: DE 83 1002 0890 0609 0957 09
SWIFT (BIC): HYVEDEMM488

BERLINER
BRANDSTIFTER

Sommernachtstraum
Sebastian Sammer | Omega Bar Berlin



Zutaten:
5cl Berlin Night Dry Gin
2,5cl Blaubeer-Lavendel Sirup
2cl Limettensaft
1cl Zitronensaft
1cl Aquafaba

Zubereitung:
Alles Zutaten auf Eis shaken und in eine Cocktailschale abseihen. Mit Blüten garnieren.

One Night in Berlin
Marius Döring | Sharlie Cheen Berlin



Zutaten:
3cl Berlin Night Dry Gin
2cl Vanilla Vodka
2cl Zitronengras Sirup
3cl Supasawa
Ginger Beer
Anis Perfume

Zubereitung:
Alle Zutaten außer das Ginger Beer mit Eis in ein Tumbler Glas füllen und ordentlich rühren. Mit Ginger Beer aufgießen und Anis Perfume besprühen und Limette garnieren.

Berliner Brandstifter GmbH
Mauerstraße 80
D- 10117 Berlin

Tel: +49 (0)30 - 2135561
Mail: post@berlinerbrandstifter.com
Web: www.berlinerbrandstifter.com

VAT-ID: DE265567724
Charlottenburg HRB 199363 B

Unicredit Bank – HypoVereinsbank
IBAN: DE 83 1002 0890 0609 0957 09
SWIFT (BIC): HYVEDEMM488