

# CROSSOVER COCKTAIL design

neues probieren und bekanntes verändern

Der Geschmack ist ein komplexes Zusammenspiel vieler Sinne und Eindrücke - wir separieren Aromen und sorgen, unter anderem durch das Verändern der Textur, für eine verzögerte Geschmackswahrnehmung.

Die Basis unserer Inspirationen ist die Aromenvielfalt der modernen crossover Küche mit all den manchmal doch so verrückten Kombinationen und Ideen - gerade im 'front cooking' Bereich.

Die Erkenntnisse von Ferran Adriá, dem wohl bekanntesten und innovativsten Koch unserer Zeit, waren Anlass und gleichzeitig Grundlage für eine neue Sichtweise auf Speisen und deren Zubereitung. Nicht zuletzt war er ausschlaggebend für all die fantastische Restaurantkonzepte und Philosophien der Gegenwart, an denen wir uns als leidenschaftlicher Gast erfreuen dürfen.



# CROSSOVER<sup>COCKTAIL</sup> design



## erlebnis<sup>geschmack</sup>

Heiß oder kalt?  
Süß oder sauer?

Dekonstruiert und wieder vereint!  
“Machen Sie mal einen schönen Cocktail...” eine oft gehörte Bestellung auf Events und in der Bar.

Nun, genau das machen wir für Sie - Cocktail Design - schön und geschmackvoll.  
ERLEBNIS GESCHMACK und 100% ohne Glutamat.

Ihre Gäste oder Freunde sind direkt am Geschehen, erleben wie unsere Cocktail Designer z. B. Fruchtkaviar & Schäume erzeugen, um die Aromenvielfalt einzelner Drinks zu präsentieren.

Angeregt von interessanten Gesprächen und faszinierenden Aroma-Kombinationen werden die Gäste gern mit integriert, für das ERLEBNIS GESCHMACK und dessen Nachhaltigkeit.

# CROSSOVER<sup>COCKTAIL</sup> design



## Concept<sup>Cocktails</sup>

//Daiquiri 3.0

Hollunderblütendaiquiri mit granatapfel – chilli Kaviar (auch alkoholfrei) unter einer Zuckerwolke Reagenzglas

//mojito elements

mit CO2 versetzter Minz - Limettenschaum an Daiquiri - Ballons veredelt mit Erdbeer Cris

//Asia ´n spiced

Die gewagte Mischung aus koriander, grapefruit und rhabarber bilden die Basis dieser Kreation unterstrichen von leichten Zitronenexplosionen und von Kirsch – Schokoladen Kaviar begleitet.

//rendevouz la passion

Arrangement von Limetten & Bitterorange mit Sphären der Passionsfrucht unter einer Wolke aus Rosenduft



# CROSSOVER<sup>COCKTAIL</sup> design



## tuben<sup>Cocktails</sup>

Für einen angenehmen Nachgeschmack sorgen die individuell entwickelten Cocktails in der Tube zum Mitnehmen.

## Cryo<sup>Choc Drops</sup>

Das gern gesehene Spiel mit dem Aggregatzustand setzen wir effektiv bei  $-196^{\circ}\text{C}$  z.B. für unsere Cryo Bonbons in Szene.