

granini®



Zutat Zukunft

UNSER WEG
DER NACHHALTIGKEIT

FRUCHTIGE SOMMERBOWLE

feiert ihr Comeback!

Hausgemachte Erfrischungen sind der Absatzrenner in der Gastronomie, vor allem auf der Außenterrasse. Sie bescheren Gästen nicht nur eine sensorische Abkühlung, sondern geben auch ein Gefühl von „speziell für mich gemacht“.

Auch Bowlen sind perfekt geeignet, um den „Hausgemacht-Charakter“ zu kommunizieren und so deinen Gästen ein besonderes Erlebnis zu bieten. Doch sind diese die letzten Jahre in Vergessenheit geraten. Jetzt ist sie bereit für ein Comeback im Eventcatering sowie in Bars und Restaurants.

Wir zeigen euch, wie leicht es ist, eure Gäste mit einer hausgemachten Sommerbowle zu verwöhnen. Mit saisonalem Obst, aromatischen Kräutern und unseren lecker-fruchtigen granini Säften ist sie die perfekte Erfrischung im Sommer.

Die Rezepte sind für jeweils 30 Portionen à 0,2 l (6 Liter Flüssigkeit) berechnet. Für Veranstaltungen einfach alle Zutaten in ein großes Bowlegefäß (Fassungsvermögen mehr als 6 Liter) geben.

Wichtiger Tipp!

Für das Restaurantgeschäft empfiehlt sich das Vorbereiten der Bowleflüssigkeit und das nachträgliche Hinzufügen von Obst, Kräutern und Eiswürfeln analog dem Bestelleingang.

VEGAN
OHNE KONSERVIERUNGSMITTEL
OHNE FARBSTOFFE*
*Lfd. Gesetz



Rezepte für fruchtige Erfrischungen mit und ohne Alkohol!



Sunflag Bowl
Erdbeer-Basilikum

750 g Erdbeeren
240 cl Weißwein
60 cl granini Lime Juice
90 cl granini Rhabarbernektar
30 cl granini Erdbeerfruchtsaftgetränk
180 cl Mineralwasser
150 g Basilikum

Weißwein, Lime Juice, Rhabarbernektar, Erdbeerfruchtsaftgetränk und Mineralwasser gut gekühlt in ein großes Bowlengefäß gießen. Basilikum abspülen und die Blätter von den Stängeln zupfen. Erdbeeren waschen und die Früchte halbieren. Pro Portion einige Eiswürfel, Erdbeeren und Basilikumbblätter z. B. in ein Weißweinglas geben und mit 20 cl Bowle auffüllen.



Hugo Junior Bowl
Holunder-Johannisbeer

450 g Johannisbeeren
270 cl granini naturtrüber Apfelsaft
30 cl granini Lemon Squash
60 cl YO Holunderblütensirup
240 cl Mineralwasser
150 g frische Minze

Mineralwasser, Apfelsaft, Lemon Squash und Holunderblütensirup gut gekühlt in ein großes Bowlengefäß gießen. Johannisbeerrispen und Minze waschen und abtropfen lassen. Pro Portion einige Eiswürfel, eine Johannisbeerrispe und einen Zweig Minze in ein Weißweinglas geben und mit 20 cl Bowle auffüllen.



Sun Diver Bowl
Pink Grapefruit-Physalis

180 cl Weißwein
150 cl granini Pink Grapefruitnektar
90 cl granini Lemon Squash
60 cl YO Holunderblütensirup
120 cl Mineralwasser
90 g Physalis

Weißwein, Pink Grapefruitnektar, Lemon Squash, Holunderblütensirup und Mineralwasser gut gekühlt in ein großes Bowlengefäß gießen. Pro Portion einige Eiswürfel in ein Weißweinglas geben und mit 20 cl Bowle auffüllen. Das Glas mit einer Physalis garnieren.



Pool Feeling Bowl
Cranberry-Traube

60 cl granini Lemon Squash
210 cl granini Cranberrynektar
30 cl YO Almkräutersirup
300 cl Mineralwasser
120 g rote Weintrauben

Mineralwasser, Lemon Squash, Cranberrynektar und YO Almkräutersirup gut gekühlt in ein großes Bowlengefäß gießen. Die Weintrauben waschen und halbieren. Pro Portion einige Eiswürfel und Weintrauben in ein Weißweinglas geben und mit 20 cl Bowle auffüllen.



Cool Down Bowl
Mango

750 g Mango (frisch oder Dose)
120 cl Weißwein
30 cl granini Zitronensaft
210 cl granini Mangofruchtsaftgetränk
240 cl Mineralwasser
150 g Zitronenmelisse

Weißwein, Zitronensaft, Mangofruchtsaftgetränk und Mineralwasser gut gekühlt in ein großes Bowlengefäß gießen. Frische Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. Zitronenmelisse abspülen und die Blätter von den Stängeln zupfen. Pro Portion einige Eiswürfel, Mangostücke und etwas Zitronenmelisse in ein Weißweinglas geben und mit 20 cl Bowle auffüllen.



Relax Bar Bowl
Erdbeer-Orange

180 cl granini Orangensaft
180 cl granini Erdbeerfruchtsaftgetränk
180 cl Mineralwasser
60 cl Vanillesirup
3 Orangen
450 g Erdbeeren

Mineralwasser, Orangensaft, Erdbeerfruchtsaftgetränk und Vanillesirup gut gekühlt in ein großes Bowlengefäß gießen. Orangen schälen und achteln. Erdbeeren waschen, den Stängelansatz entfernen und die Früchte halbieren. Pro Portion einige Eiswürfel, Erdbeeren und Orangenstücke in ein Weißweinglas geben und mit 20 cl Bowle auffüllen.

