

## Spritzige Sommerdrinks

### Carbonated Negroni

1 Teil Gin  
1 Teil Campari  
1 Teil roter Vermouth (Punt e mes)

Alle Zutaten kalt in den Kisag Bläser füllen und den Bläser verschliessen.

Den Bläser mit 2 Kisag Co2 Patronen befüllen, schütteln und für mindestens 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Kisag Bläser vorsichtig dekompressieren und anschliessend öffnen und im Cocktailglas servieren und mit einer Orangenzeste aromatisieren.



### Carbonated Gespritzter

Kalten trockenen Weisswein in den Kisag Bläser füllen und den Bläser verschliessen.

Den Bläser mit 2 Kisag Co2 Patronen befüllen, schütteln und für mindestens 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Kisag Bläser vorsichtig dekompressieren und anschliessend öffnen.

In ein grosses Weinglas Eis geben und im Verhältnis 2/3 den Wein und 1/3 Swizzli ins Glas einschenken und mit einer Zitronenscheibe garnieren.



### Carbonated Eistee

2 Teebeutel Hagenbutten Hibiscus  
3 Teebeutel Pfefferminz  
1 Tebeutel Schwartztee  
4 cl frischer Limetensaft  
Zitronenscheiben und Orangenscheiben.

Alle Zutaten in einen Topf geben, 1.5 Liter Wasser zum kochen bringen und in den Topf geben und ca. eine halbe Stunde ziehen lassen. Die Teebeutel raus nehmen und nach belieben mit Zucker süssen und kalt stellen.

Kalten Eistee in den Kisag Bläser füllen und den Bläser verschliessen.

Den Kisag Bläser mit 2 Kisag Co2 Patronen befüllen, schütteln und für ca. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Bläser vorsichtig dekompressieren und anschliessend öffnen.

Den Eistee mit Eis in einem Tumblerglas servieren und mit Zitronenscheibe, Orangenscheibe und Minzezweig dekorieren.

