

CarthaFlame

heisser Dessertwein

hohes Teeglas mit zwei Kaffeelöffel Rohrzucker

4cl Carthagène

mit heissem Wasser auffüllen

1 Spritzer Orangensaft

1 Orangenschnitt und Sternanis zur Dekoration

Zum Wohl auf kuschelig-warme Winterabende!



Winzerkafi

hohes Doppelwandglas mit

schwachem Instantkaffee

ein Schuss Carthagène

Rahmhaube mit Schoggipulver zur Dekoration

CarthaTonic

der fruchtig-erfrischende Sommerdrink

Rotweinkelch mit 6 Eiswürfel und 6 Himbeeren

1 Teil Carthagène

2 Teile Schweppes Russian Wild Berry (fruchtig-süsse Variante)

oder 2 Teile Schweppes Tonic (fruchtig-herbe Variante)

Himbeerspiess und Zitronenmelisse zur Dekoration

Zum Wohl auf viele gemütliche Sommerabende!



Waldbeer-Panettone-Tiramisù mit Carthagène

das fruchtig-crémige Dessert

eine Lage 2cm Panettone-scheiben in Glasform legen

mit Carthagène tränken (Menge je nach Geschmack)

Waldbeeren darauf verteilen

Mascarpone mit wenig Mineralwasser luftig schlagen,

auf Waldbeeren verteilen, das Ganze 2x für 2 Lagen

mit Beeren und Melissenblättern dekorieren

Ä Guätä beim fruchtigen Waldbeerschmaus!

