

## Gouda-Rollen

- 150 g Kräuterfrischkäse
- 200 g Frischkäse
- 2 kl. Zwiebeln, gehackt
- 80 g mittelalter Gouda, klein gewürfelt
- 2 Eier, hart gekocht, klein schneiden
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz, Pfeffer, Curry

Alle Zutaten gut miteinander vermischen.

- 8 Scheiben Gouda

Käsescheiben füllen, von der kurzen Seite fest aufrollen, in Alufolie wickeln, kühl stellen.

Vor dem Servieren in kl. Scheiben schneiden und anrichten.

## Putenfilet mit Senfcreme

- 500 g Putenfilet, in Würfel schneiden
- 10 Scheiben Bacon, jede Scheibe in 3 Stücke schneiden

Bacon in der Pfanne knusprig anbraten, herausnehmen. Fleisch ins Bratenfett geben, evtl. etwas Öl hinzufügen, 5 Minuten braten.

Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Kräuterpfeffer würzen.

- 250 g Cherrytomaten in Bratöl 2 – 3 Minuten braten
- 4 El Senf
- 2 El Honig

Beides miteinander verrühren, auf einen Teller verteilen. Fleisch, Tomate und Speck mit einem Holzspieß befestigen, auf die Senfcreme setzen.

## Jackpot

- 4 cl Wodka
- 2 cl Pfirsichlikör
- 1 cl Zitronensaft
- 3 cl Pfirsichsaft
- 8 cl Orangensaft

alles auf Eiswürfeln mit einem Shaker

15 – 20 Sekunden schütteln, in ein mit Crushed-Ice gefülltes Longdrinkglas gießen.

- Cocktailkirschen
- Orangenscheiben

für die Garnierung.

## Ipanema

- ½ Limette , vierteln, in ein Glas geben
- 2 TL braune Zucker, zufügen, Limette und Zucker stößeln bis Saft austritt
- 6 Eßl Ginger Ale
- 6 cl Maracujasaft
- Crushed Ice, ins Glas geben und mit den Säften auffüllen, mit dem Strohhalm umrühren

## Mitternachtstraum

- 6 cl Grenadine
- 150 ml weißer Rum in ein Glaskrug füllen
- Orangensaft gut bis zur Hälfte des Kruges mit Orangensaft füllen
- Sekt mit dem Sekt auffüllen
- Eiswürfel dazugeben

## Swimmingpool

- 4 cl Wodka
- 2 cl Curadao blue
- 12 cl Ananassaft
- 2 cl Crème of Coconut
- 2 cl Sahne alles auf Eiswürfeln kräftig schütteln, mindestens 15 – 20 Sekunden

Ein Longdrinkglas mit Crushed Ice füllen und das Getränk einfüllen.

Mit Ananasstücken garnieren.