

BULLEIT®

**FRONTIER
WHISKEY**



BULLEIT
FRONTIER
WHISKEY



THE BULLEIT JAR



**BULLEIT APPLE PIE
MINT JULEP**



**BULLEIT APPLE
OLD FASHIONED**



**BULLEIT
HORSE'S NECK**



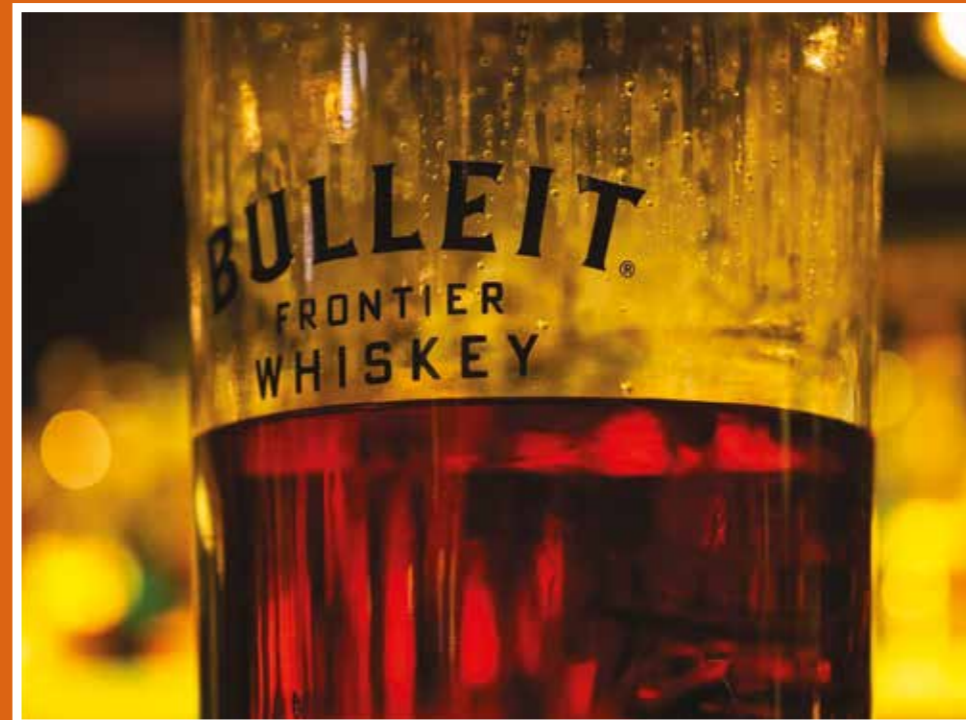
**FRONTIER
COOLER**

BULLEIT
FRONTIER
WHISKEY



BULLEIT[®]

FRONTIER
WHISKEY



BULLEIT
FRONTIER
WHISKEY



**BULLEIT APPLE PIE
MINT JULEP**

12 CL **NATURTRÜBER APFELSAFT**

1 CL **AHORN SIRUP**

1 CL **LIMETTENSAFT**

5 CL **BULLEIT® BOURBON**

1 ZWEIG **MINZE**

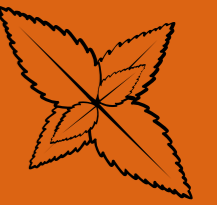
← **SINGLE SERVE** →
REZEPTUR



IM TUMBLER AUF CRUSHED ICE SERVIEREN

**BULLEIT APPLE PIE
MINT JULEP**

BULLEIT
FRONTIER
WHISKEY



6 L **NATURTRÜBER APFELSAFT**

0,5 L **AHORNSIRUP**

0,2 L **LIMETTENSAFT**

2 FLASCHEN **BULLEIT® BOURBON**

2 BUND **MINZE**

Minze 2 Stunden in Bulleit® Bourbon einlegen und bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Minze herausnehmen und anschließend alle Zutaten in den Jar füllen, verrühren und den Drink kalt stellen.

Bulleit Mint Julep aus dem Jar in ein Tumbler Glas auf Crushed Ice abfüllen. Mit einem Trinkhalm und etwas Minze servieren.

BULLEIT
FRONTIER
WHISKEY



**BULLEIT APPLE
OLD FASHIONED**

← SINGLE SERVE →
REZEPTUR



6 CL **BULLEIT®** BOURBON

1 CL **APFELSIRUP**

2 DASHES **ANGOSTURA BITTERS**

IM TUMBLER AUF EISWÜRFELN SERVIEREN



**BULLEIT APPLE
OLD FASHIONED**

BULLEIT
FRONTIER
WHISKEY



8 FLASCHEN **BULLEIT® BOURBON**
1 L **APFELSIRUP**
20 CL **ANGOSTURA BITTERS**

IM TUMBLER AUF EISWÜRFELN SERVIEREN

Zur Herstellung des Apfelsirups (Mischverhältnis 1:1) einfach einen Liter Apfelsaft mit einem Kilo Zucker erwärmen und den Zucker einrühren bis dieser vollständig gelöst ist. Sirup kühl lagern.

Bulleit® Bourbon, Apfelsirup & Angostura Bitters Original in den

Jar füllen, verrühren und den Drink kalt stellen.

Zum Servieren den Bulleit Apple Old Fashioned aus dem Jar in ein Tumbler Glas auf Eiswürfel abfüllen. Garniert wird mit einem Lemon Twist.

BULLEIT
FRONTIER
WHISKEY



BULLEIT
HORSE'S NECK



← **SINGLE SERVE** →
REZEPTUR

5 CL **BULLEIT® BOURBON**

20 CL **GINGER ALE**

2 DASHES **ANGOSTURA BITTERS**

IM LONGDRINKGLAS AUF EISWÜRFELN SERVIEREN

**BULLEIT
HORSE'S NECK**

BULLEIT
FRONTIER
WHISKEY



2 FLASCHEN **BULLEIT® BOURBON**
3 L **GINGER ALE**
5 CL **ANGOSTURA BITTERS**

Bulleit® Bourbon, Ginger Ale & Angostura Bitters in den Jar füllen, verrühren und den Drink kalt stellen.

Bulleit Horse's Neck aus dem Jar in ein Longdrink Glas (z.B. Bulleit Milchflasche) auf Eiswürfel abfüllen.

Mit einem Stirrer und Lemon Twist garnieren.

BULLEIT
FRONTIER
WHISKEY



**FRONTIER
COOLER**



→ SINGLE SERVE ←
REZEPTUR

4 CL **BULLEIT® BOURBON**
1 CL **DRY SHERRY TÍO PEPE**
6 CL **APFELSAFT KLAR**
6 CL **GINGER ALE**

IM LONGDRINKGLAS AUF EISWÜRFELN SERVIEREN

FRONTIER
COOLER

BULLEIT
FRONTIER
WHISKEY



2 FLASCHEN **BULLEIT® BOURBON**
0,3 L **DRY SHERRY TÍO PEPE**
2 L **APFELSAFT KLAR**
2 L **GINGER ALE**

Bulleit® Bourbon, Dry Sherry Tío Pepe, klaren Apfelsaft & Ginger Ale in den Jar füllen, verrühren und den Drink kalt stellen.

Bulleit Frontier Cooler aus dem Jar in ein Longdrink Glas (z.B. Bulleit Milchflasche) auf Eiswürfel abfüllen und servieren.

Mit einem Stirrer und Lemon Twist garnieren.