



Cocktails

Moorinha

**Klassisch frisch
mit herber Note.**



Strawberry Fire

Der „Sweetie“ mit dem Kick.



Mamba

Giftig grün. Minzig lecker.

NEU !!!



Anamo

**Exotische Frucht
auf moderne Art.**

Auch als Anamo Colada mit Kokosnote



Meister Mooro

**Prickelt immer !
Waldmeister-Mooro-Sekt**

NEU !!!



Farmer's Delight

Southern Comfort meets Mooro

NEU !!!



Captain Hook alkoholfrei





Cocktails

Moorinha

½ Limette sechsteln
3-4 TL brauner Zucker
-zusammen zerstoßen
mit gecrushtem Eis auffüllen
2 cl Limettensirup
Auffüllen mit Mooro
gut mit Löffel verrühren



Strawberry Fire

gecrushtes Eis
4 cl Xuxu (Erdbeer-Limes)
4 cl Mooro
2 cl Limettensirup
mit Mineralwasser auffüllen
Gut mit Löffel verrühren
Erdbeerdeko



Anamo

In den Shaker geben:
4 cl Mooro
12 cl Ananassaft
1 Spritzer Zitronensaft
Shaken und in Cocktailglas
mit Eiswürfeln abseihen
1 cl Grenadine zum Dekorieren am Rand
eingießen





Cocktails

Mamba

In den Shaker geben:

4 cl Mooro

2 cl Curacao Blue

1 cl Mandelsirup

1 cl Maracujasirup

2 cl Peppermintsirup

6 cl Orangensaft

2 cl Ananassaft

1 großer Spritzer Zitronensaft

Shaken & auf Crushed Ice abseihen

Zum Schluss mit Minze &

Ananas dekorieren



Farmer's Delight

In den Shaker geben:

4 cl Mooro

2 cl Southern Comfort

8 cl Limettensprudel

Shaken & auf Eiswürfel abseihen



Meister Mooro

3 cl Waldmeistersirup

4 cl Mooro

ca. 6 cl Sekt

In Glas mit vielen Eiswürfel geben

Kurz umrühren, bis es schäumt





HEISSES MOOR - NEU !!

Mit Mooro, Cranberry & mehr...



250ml heißen Cranberrysaft in Becher füllen

4cl MOORO

2 cl braunen Tequila

hinzugeben

Brauner Zucker (nach Bedarf)

Deko Sticks mit Weintrauben



**... oder einmal ganz einfach
& cool ...**

Mooro On the Rocks

**MOORO
Eiswürfel
Nach
Geschmack ein
Spritzer Zitrone**

