

PRESSEINFORMATION

Der „Perfect Serve“ zu Weihnachten:

Welche Cocktail-Kreationen perfekt zu Truthahn, Austern und Mousse au Chocolat passen

Bereits lange vor ihrem „großen Tag“, dem 24. Dezember, zerbrechen sich Profi- und Hobby-Köche den Kopf darüber, welches Menü für Heiligabend perfekt wäre. Auch Barkeeper zücken ihre Shaker und Strainer zur Festtagszeit. Beim Premium Spirituosenunternehmen Pernod Ricard Austria legten dieses Jahr Profi-Barkeeper **Marcus Philipp** (Albertina Passage) sowie das Team rund um **Milen Milkov** (Loos Bar) Hand an und zauberten sechs festliche Cocktail-Kreationen, die nicht nur köstlich schmecken, sondern auch wunderbar zu beliebten Weihnachtsgerichten passen - „Christmas Perfect Serve“ sozusagen.

Zum klassischen Truthahn...

Eines der wohl beliebtesten Weihnachtsgerichte hierzulande ist der Truthahn. Bei der Füllung wird gerne variiert, die Glasur besteht klassischerweise aus Honig und Senf. Ein Drink, der ebenfalls mit der Süße des Honigs spielt, ist der **Elyx Honeyrider**. Neben der Premium Qualität von Absolut Vodka - Absolut Elyx - beinhaltet der festliche Drink Lavendel-Vanille-Honig und Perrier-Jouët Champagner. Wer statt Truthahn lieber Ente oder Lamm serviert, sollte dazu ein Glas **Perrier-Jouët Blason Rosé** reichen. Die intensiven Duftnoten des Rosé-Champagners - Granatapfel, roten Früchte und Blutorange – sowie seine floralen Anklänge ergänzen dunkles Fleisch perfekt.



Zu Kaviar, Austern, Escargots und Jakobsmuscheln...

Wer am Weihnachtsabend auf französische Petit Fours – Ei mit Kaviar, Austern oder Escargots – setzt, bietet dazu den **Lillet Nuit Rouge** an. Die Kreation auf Basis des französischen Wein-Aperitifs Lillet in Kombination mit Sandeman Ruby Port und Orange Bitters unterstützt den Geschmack der französischen Delikatessen. Als herbere, eher pikante Alternative eignet sich der **Elyx Oyster Mary**. Hier kommt neben Limetten- und Kirschtomatensaft sowie Salz, Pfeffer und Tabasco auch ein Barlöffel Austernsauce ins Glas. Eine ebenso perfekte Wahl zu Austern, Jakobsmuscheln oder generell Fisch ist und bleibt natürlich der Champagner, hier empfiehlt Pernod Ricard Austria die Qualität **Perrier-Jouët Grand Brut**.





Zu Cremesuppen...

Von Österreichs Weihnachtstischen nicht wegzudenken ist die Suppe – sie ist, zu recht, eine der beliebtesten Vorspeisen. Dies liegt vermutlich am Variantenreichtum: von der klassischen Frittatensuppe bis hin zu aufwendigeren Kreationen mit Kokosmilch und Hummerschaum - Hobby- und Profiköchen sind keine Grenzen gesetzt. Wird zu Heiligabend eine Cremesuppe serviert, ist der herbe **Elyx Clubland** die perfekte Drink-Begleitung. Die Kombination der Geschmäcker von wenigen, aber dafür intensiven Zutaten – Absolut Elyx, White Porto und Angostura Bitters – machen den Clubland zu einem wahren Klassiker. Besonders der weiße Portwein harmoniert perfekt mit cremigen Suppen mit Obers.



Zu scharfen Gerichten...

Rum lässt sich hervorragend mit schärferen Gerichten kombinieren – ob nun zur pikanten Suppe, zum scharf gewürzten Braten oder zum mit Chili gespickten Dessert, hier gibt es vielfältige Möglichkeiten. Und da es zu den Weihnachtsfeiertagen ruhig etwas festlicher sein darf, empfiehlt Pernod Ricard Austria den **Havana Club Unión**. Die Premium Qualität des kubanischen Rums entstand in Zusammenarbeit von Primer Maestro Ronero Don José Navarro und dem berühmten Zigarrensommelier Fernando Fernandez Milian und passt somit nicht nur perfekt zu Scharfem, sondern auch zu einer köstlichen Cohiba.



Zu Mousse au Chocolat...

Eine der wohl beliebtesten – und einfachsten – Dessertvarianten nicht nur zu Weihnachten, sondern zu besonderen Anlässen generell: das Mousse au Chocolat. Besonders gern wird es mit frischen Himbeeren oder Himbeerpüree dekoriert, da der säuerliche Geschmack perfekt zur schokoladigen Süße passt. Die Drink-Empfehlung zum Mousse au Chocolat heißt **Elyx Wilde Himbeere** und besteht, neben frischen Himbeeren, aus Absolut Elyx Vodka, Holunderlikör und frischem Limettensaft.



Zu Dessertvariationen mit Marzipan...

Ob pur, in Keks- oder Tortenform – Marzipan schmeckt nicht nur zu Weihnachten wunderbar in Desserts. Ein Drink, der die süße Köstlichkeit perfekt kombiniert, sollte zwar zu Marzipan passen, jedoch selbst eine eher säuerliche Komponente mitbringen. Die Empfehlung von Pernod Ricard Austria lautet **Elyx Pipeline** – ein Cocktaillikasser, gemixt mit Absolut Elyx, Mandelsirup, Ananassaft, frischem Limettensaft und Gurke.



Die Festtagsempfehlungen von Pernod Ricard Austria im Überblick:

Elyx Honey Rider (von Barkeeper Milen Milkov)

3cl Absolut Elyx

3 Barlöffel Lavendel-Vanille-Honig

10cl Perrier-Jouët Champagner

Honig im Vodka auflösen, kaltshaken, Double Strain, Champagner Fill-up

Perrier-Jouët Blason Rosé

Pur

Lillet Nuit Rouge (von Barkeeper Marcus Phillip)

4cl Lillet Rosé

2cl Sandeman Ruby Port

3 Spritzer Orange Bitters

5cl Tonic Water

Lillet Rosé, Sandeman Ruby Port und Orange Bitters in ein mit Eis gefülltes Weinglas hinzufügen und mit Tonic Water auffüllen

Elyx Oyster Mary (von Barkeeper Milen Milkov)

4cl Absolut Elyx

1 Barlöffel Austernsauce

0,5cl frischer Limettensaft



10cl Kirschtomatensaft

Salz & Pfeffer

Tabasco

1 Barlöffel Oberskren

Leicht Shaken, Tumbler Straight-up, Wachtelei mit Kaviar als Garnitur

Perrier-Jouët Grand Brut

Pur

Elyx Clubland (von Milen Milkov)

5cl Absolut Elyx

2cl Sandeman White Porto

1 Spritzer Angostura

Rühren

Havana Club Unión

Pur

Elyx Wilde Himbeere (von Milen Milkov)

4cl Absolut Elyx

6 Himbeeren

1cl frischer Limettensaft

2cl Holunderlikör

Himbeeren im Shaker andrücken, shaken, Double Strain, Himbeeren als Garnitur

Elyx Pipeline (von Milen Milkov)

4cl Absolut Elyx

1,5cl Mandelsirup

0,5cl frischer Limettensaft

8cl Ananassaft

2 Gurkenscheiben

Gurkenscheiben im Shaker andrücken, shaken, Gurkenscheiben als Garnitur

Über Pernod Ricard Austria:

Die Gruppe Pernod Ricard mit Hauptsitz in Paris ist weltweit der zweitgrößte Spirituosen- und Weinkonzern. Die Fusion der französischen Unternehmen Pernod und Ricard legte 1975 den Grundstein für eine erfolgreiche Zukunft. Weltweit vertreibt und vermarktet Pernod Ricard mit insgesamt 18.000 Mitarbeitern in 80 Ländern Spirituosen und Weine. Auf dem österreichischen Markt wird die Gruppe durch Pernod Ricard Austria GmbH mit Sitz in Wien repräsentiert und vermarktet ein Portfolio von bekannten Premium- und Prestige-Spirituosen. Das Sortiment umfasst unter anderem die Marken Absolut Vodka, Havana Club Rum, Chivas Regal, Jameson, Ramazzotti, The Glenlivet, Malibu oder Lillet. Mit rund 30 Mitarbeitern konnte Pernod Ricard Austria im Geschäftsjahr 2014/15 einen Bruttoumsatz von 36 Millionen Euro verzeichnen. Pernod Ricard hat sich einer nachhaltigen Entwicklungspolitik sowie dem verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol verschrieben und ist deshalb auch u.a. Mitglied bei SpiritsEUROPE, einem freiwilligen Zusammenschluss von führenden Spirituosenfirmen und der Spirituosenverbände der Länder. In Österreich setzt Pernod Ricard Austria Aktivitäten im Rahmen des jährlich stattfindenden Responsibl'ALL Day oder mit der Initiative "Mein Kind will keinen Alkohol". Mehr Informationen unter www.pernod-ricard-austria.com

Rückfragehinweis:

massgeschneidert in Wort und Tat
Mag. Petra Leitner
Endresstraße 112/1/12, 1230 Wien
Email: leitner@massgeschneidert.at
Tel.: +43 676 9253485