

NEC ASPERA TERRENT

HANDBUCH FÜR Verschreibungspflichtige rezepte

BARTENDER DEUTSCHLANDS
KREIERTEN IHREN FAVORISIERTEN
BORGMANN1772 DRINK UND LASSEN
UNS DAMIT DEN FACETTENREICHTUM
DES TRADITIONSREICHEN
KRÄUTERLIKÖRS ENTDECKEN,
DER NICHT NUR KLASSISCH ALS
DIGESTIF, SONDERN AUCH IN DEN
UNTERSCHIEDLICHSTEN MIXVARIANTEN
EIN UNVERWECHSELBARES
GESCHMACKSERLEBNIS BLEIBT.

DRINKS

1772 SMASH von Chihan Anadologlu (Schumann's)	SEITE 7
TINGLY APHRODISIAC von Thomas Altenberger (The EATS)	SEITE 9
MAGIC WATER von David Wiedemann (Reingold)	SEITE 11
SUMMER IN THE CITY von Antonis Konstantis (O-Ton Bar)	SEITE 13
PRINCE OF BORGMANN von Volker Seibert (Seiberts)	SEITE 15
BORGMANNS SPICED FIZZ von Sebastian Schneider (LiQ Bar)	SEITE 17
BORGMANN CUBE von Leonard Grosz (Die Bank)	SEITE 19
SEÑOR BORG von Miguel Fernandez (Roomers)	SEITE 21
KURPFUSCHER von Guillermo B. Delgado (Friesen Bar)	SEITE 23
APPLE STRUDEL von Daniel Schober (Ocaña)	SEITE 25
CYBORG von Serhan Housein (The Grand)	SEITE 27
BORGMANN MEETS OTTOMAN von Ferhat Akbiyik (Prinzipal)	SEITE 29

<u>BORGMANN 1772</u> <u>TRADITION, QUALITÄT, DESIGN</u>

IST EIN DEUTSCHER PREMIUM KRÄUTERLIKÖR

SEIT ÜBER 125 JAHREN NACH STRENGER VORSCHRIFT UND GEHEIMER REZEPTUR DER HOF-APOTHEKE DER FAMILIE BORGMANN HERGESTELLT

AUSNAHMSLOS UNTER VERWENDUNG AUSGESUCHTER NATÜRLICHER ZUTATEN

WOHLTUENDES GESCHMACKSERLEBNIS DANK ERLESENER HEIL- UND GEWÜRZPFLANZEN WIE INGWER, NELKE UND ENZIAN

INTERNATIONALE KÜNSTLER VERLEIHEN JEDER
EDITION EIN EINZIGARTIGES DESIGN UND MACHEN
DIE LIMITIERTEN FLASCHEN ZU BEGEHRTEN
SAMMELOBJEKTEN

BORGMANN 1772 THE ROOTS



BORGMANN1772 MIT EINEM SPRITZER LIMETTE

ODER EINEM BLATT MINZE

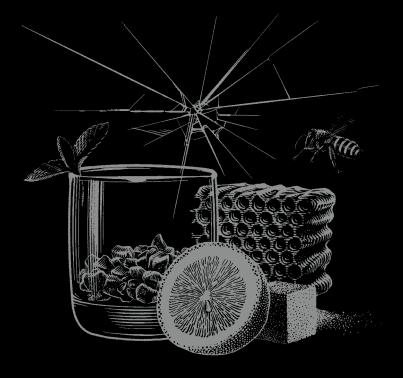


CIHAN ANADOLOGLU SCHUMANN'S MÜNCHEN



- SEIT 2011 HEAD BARTENDER IN DER SCHUMANN'S BAR AM HOFGARTEN.
- DAVOR WAR ER ALS BARCHEF IM HOTEL VIER JAHRESZEITEN KEMPINSKI MÜNCHEN TÄTIG.
- SEINE WICHTIGSTEN INTERNATIONALEN STATIONEN UMFASSEN NEW YORK, LONDON UND HONG KONG.
- IST BESITZER VON ÜBER 700 BARBÜCHERN.

<u>1772 SMASH</u>



ZUTATEN

- 3 CL BORGMANN1772
- 3 CL COGNAC
- 3 CL FRISCHER ZITRONENSAFT
- 2 CL HONIGSIRUP (HAUSGEMACHT)
- 1 CL ZUCKERSIRUP
- 2 DASH ANGOSTURA

ZUSÄTZLICH

- ROCKSGLAS ODER SILBERBECHER
- CRUSHED ICE
- FRISCHE MINZE (SPEARMINT)

ANLEITUNG

ALLE ZUTATEN IN EINEN SHAKER GEBEN UND MINDESTENS 10 SEKUNDEN HART SHAKEN. ANSCHLIEBEND "DOUBLE STRAIN" IN EIN ROCKSGLAS MIT CRUSHED ICE GEFÜLLT UND MIT EINER MINZSPITZE GARNIEREN.

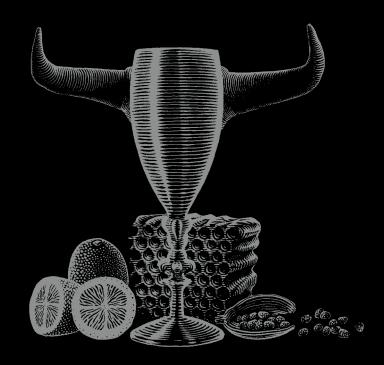


THOMAS ALTENBERGER THE EATS - BIKINI BERLIN



- SEIT MAI 2014 BARCHEF DER THE EATS BAR IM BIKINI HAUS BERLIN.
- ZUM MIXOLOGY GASTGEBER DES JAHRES 2013 Ausgezeichnet.
- SEINE ÜBER 20-JÄHRIGE BARERFAHRUNG UMFASST STATIONEN WIE DIE INTERNATIONAL BEKANNTE BAR LEBENSSTERN BERLIN, MEHRERE HARRY 'S NEW YORK BARS, DIE BRISTOL BAR IN BERLIN UND DAS JIMMY'S IN FRANKFURT.

TINGLY APHRODISIAC



ZUTATEN

- 3 CL BORGMANN1772
- 2 CL HONIGSIRUP
- 2 DASH ORANGE BITTERS TBT
- 2 DASH KARDAMOM ESSENZ

ZUSÄTZLICH

- SILBERCHAMPNERKELCH
- ANGESTOCHENE KUMQUAT

ANLEITUNG

ALLE ZUTATEN IN EINEN SHAKER GEBEN UND SHAKEN. ANSCHLIEBEND "STRAIN" IN EINEN VORGEKÜHLTEN SILBERCHAMPNERKELCH UND MIT EINEM BLANC DE BLANC CHAMPAGNER AUFFÜLLEN.



DAVID WIEDEMANN REINGOLD BERLIN



- URGESTEIN DER BERLINER BARSZENE UND INHABER DER REINGOLD BAR BERLIN.
- AUS LIEBE ZUM HOCHWERTIGEN COCKTAIL UND DER SPIRITUOSE IST 2002 DIE IDEE DER BARSCHULE BERLIN ENTSTANDEN, DIE AUCH HEUTE NOCH BETRIEBEN WIRD.
- SEIT 2011 DOKUMENTIERT ER FÜR DAS DRINKS MAGAZIN DEN TREND DER KLASSICHEN COCKTAILS.

MAGIC WATER



ZUTATEN

- 20 DASH BORGMANN1772
- 10 DASH ANGOSTURA AROMATIC Bitters
- 3 DASH ORANGE BITTERS
- 4 CL FRISCHER ZITRONENSAFT
- 0.5 CL ZUCKERSIRUP
- FILL UP MIT SODAWASSER

ZUSÄTZLICH

- LONGDRINKGLAS
- ICE CUBES

ANLEITUNG

ALLE ZUTATEN IN EINEN SHAKER GEBEN UND SHAKEN. ANSCHLIEBEND STRAINEN UND IN EIN LONGDRINKGLAS MIT ICE CUBES FÜLLEN. GLAS MIT SODA AUFFÜLLEN. ZITRONENZESTE ON TOP.



ANTONIS KONSTANTIS O-TON BAR FRANKFURT AM MAIN



- **⋙** WIDMET SICH SEIT ÜBER 25 JAHREN DER BARKULTUR.
- INTERNATIONALE ERFAHRUNG SAMMELTE ER IN DIVERSEN BARS UNTER ANDEREM IN ATHEN, KORFU UND GLASGOW.
- SEIT 2004 IST ER BESITZER VON O-TON IN FRANKFURT AM MAIN.

SUMMER IN THE CITY



ZUTATEN

- 5 CL BORGMANN1772
- 1,5 CL ST. GERMAIN
- 2 CL FRISCHER ZITRONENSAFT
- 6 BASILIKUMBLÄTTER
- 2 ORANGENSCHEIBEN INS GLAS

ZUSÄTZLICH

- LONGDRINKGLAS
- ICE CUBES

ANLEITUNG

ALLE ZUTATEN IN EINEN SHAKER GEBEN UND SHAKEN. ANSCHLIEBEND "DOUBLE STRAIN" IN EIN LONGDRINKGLAS MIT ICE CUBES GEFÜLLT UND MIT THOMAS HENRY ELDERFLOWER TONIC AUFFÜLLEN.



VOLKER SEIBERT SEIBERTS KÖLN



- STARTETE SEINE KARRIERE 1991 UND ETABLIERTE SICH AB 1997 AUCH IN DER INTERNATIONALEN BARSZENE.
- BARCHEF DER CAPRI LOUNGE KÖLN VON 2000 BIS 2013 MIT GROSSER LEIDENSCHAFT ZUM THEMA COCKTAIL AGING UND HOCHWERTIGER BARKULTUR.
- **> SEIT 2014 INHABER DES SEIBERTS IN KÖLN.**
- WEGEN SEINER LIEBE ZUM DETAIL UND DEM MOD-ERN INTERPRETIERTEN VINTAGE STYLE IST ER EIN NICHT WEGZUDENKENDES GESICHT DER DEUTSCHEN BARSZENE.

PRINCE OF BORGMANN



ZUTATEN

- 2 CL BORGMANN1772
- 1 CL COGNAC
- 1.5 CL DRY ORANGE CURACAO
- 1 DASH ANGOSTURA AROMATIC BITTERS
- FILL UP CHAMPAGNER BRUT

ZUSÄTZLICH

- SILBERBECHER
- EISWÜRFEL

ANLEITUNG

ALLE ZUTATEN IN EINEN
SILBERBECHER AUF EISWÜRFELN
VERRÜHREN. ANSCHLIEBEND MIT
CHAMPAGNER AUFFÜLLEN UND
LEICHT UNTERHEBEN.



SEBASTIAN SCHNEIDER LIQ BAR DÜSSELDORF



- STIEG VOR ÜBER 10 JAHREN ALS AUTODIDAKT IN DIE DEUTSCHE BARSZENE EIN.
- ALS BARMANAGER DERZEIT IN DER LIQ BAR DÜSSELDORF MIT FOCUS AUF DIE MODERNE KLASSIK.
- DAVOR SAMMELTE ER ERFAHRUNGEN IN ETLICHEN BARS, QUER DURCH DEUTSCHLAND.
- 2 JAHRE IN FOLGE NOMINIERT ZUM NEWCOMER DES JAHRES VOM MIXOLOGY MAGAZIN (LONG LIST).

BORGMANNS SPICED FIZZ



ZUTATEN

- 6 CL BORGMANN1772
- 4 CL FRISCHER ANANASSAFT
- 3 CL FRISCHER LIMETTENSAFT
- FILL MIT THOMAS HENRY SODA

ZUSÄTZLICH

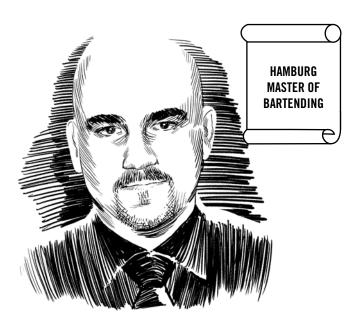
- LONGDRINKGLAS
- ICE CUBES
- THAI BASILIKUM BLATT

ANLEITUNG

ALLE ZUTATEN IN EINEN SHAKER
GEBEN UND SHAKEN.
ANSCHLIEßEND "DOUBLE STRAIN"
IN EIN LONGDRINKGLAS MIT ICE
CUBES GEFÜLLT UND MIT
THOMAS HENRY ELDERFLOWER
SODA AUFFÜLLEN. ZUM ENDE MIT
EINEM ANGEDRÜCKTEN THAI
BASILIKUM BLATT GARNIEREN.



LEONARD OROSZ DIE BANK HAMBURG



- BEGANN SEINE BARKARRIERE IM ALTER VON 19
 JAHREN UND IST HEUTE BARCHEF IN HAMBURGS
 EXKLUSIVER UND INTERNATIONAL BEKANNTEN BAR &
 BRASSERIE DIE BANK.
- ZUVOR WAR ER INHABER DER BAR FIFTY IN BRAUNSCHWEIG UND BARTENDER IM RITZ-CARLTON WOLFSBURG.
- **>> ABSCHLUSS AN DER BARSCHULE ROSTOCK.**
- AUSGEZEICHNET ZUM HAMBURG MASTER OF BARTENDING.

BORGMANN CUBE



ZUTATEN

- 4 CL BORGMANN1772
- 2 CL FRANGELICO
- 2 CL FRISCHER LIMETTENSAFT
- 3 KUMQUATS
- FILL UP MIT GINGER ALE

ZUSÄTZLICH

- LONGDRINKGLAS
- ICE CUBES

ANLEITUNG

DIE KUMQUATS HALBIEREN UND IN DEN SHAKER GEBEN UND MIT FRANGELICO, SOWIE LIMETTEN-SAFT LEICHT ANMUDDLEN. BORGMANN DAZU GEBEN UND ALLES SHAKEN. MIT DIRTY ICE CUBES IN EIN TUMBLER FÜLLEN UND MIT GINGER ALE AUFFÜLLEN.



MIGUEL FERNANDEZ ROOMERS FRANKFURT AM MAIN



- BEGANN SEINE BARKARRIERE 1998 UND MACHTE SICH WÄHREND SEINER STATIONEN IM LINDNER HOTEL, HILTON, AL SALAM, KEMPINSKI ST.MORITZ, GEKKOS, UND ROOMERS SOWOHL NATIONAL ALS AUCH INTERNATIONAL EINEN NAMEN.
- NEBEN DER LIEBE ZUM RUM UND TEQUILA LEGT ER GROSSEN WERT AUF TEAM SPIRIT.
- **>> SEIN MOTTO "CREW LOVE IS TRUE LOVE".**

SEÑOR BORG



ZUTATEN

- 5 CL BORGMANN1772
- 1CL PX SHERRY
- 2,5 CL FRISCHER LIMETTENSAFT
- 1BL ZUCKERSIRUP
- 2CL ANANASSAFT

ZUSÄTZLICH

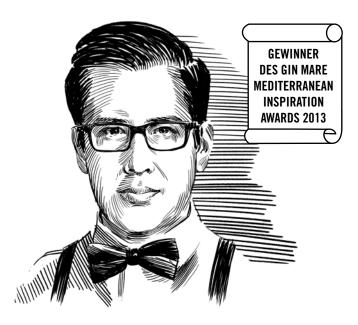
- COUPETTE
- PRISE SALZ

ANLEITUNG

ALLE ZUTATEN IN EINEN SHAKER
GEBEN UND SHAKEN.
ANSCHLIEBEND "DOUBLE STRAIN"
IN EINE KARAFFE UND MIT
KIRSCHTABAK SMOKEN. DANACH
IN EINE COUPETTE ABSEIHEN UND
MIT EINER PRISE SALZ BESTREUEN.



<u>GUILLERMO DELGADO B.</u> <u>FRIESEN BAR KÖLN</u>



- >>>> SEIT 2011 BARCHEF IN DER FRIESEN BAR IN KÖLN.
- DER GEBÜRTIGE PERUANER GLÄNZT NICHT NUR ALS BARTENDER, SONDERN IST AUCH INHABER UND GRÜNDER VON THREE KINGS COLOGNE DRY GIN.
- GEWINNER DES GIN MARE MEDITERRANEAN INSPIRATION AWARDS 2013.

KURPFUSCHER



ZUTATEN

- 4 CL BORGMANN1772
- 2 CL APFELSIRUP GIFFARD
- 2 CL FRISCHER ZITRONENSAFT
- SALBEI

ZUSÄTZLICH

- WEINGLAS
- ICE CUBES

ANLEITUNG

ALLE ZUTATEN IN EINEN SHA-KER GEBEN UND SHAKEN. AN-SCHLIEBEND "DOUBLE STRAIN" IN EIN WEINGLAS MIT ICE CUBES GEFÜLLT UND MIT TONIC WATER AUFFÜLLEN.



DANIEL SCHOBER OCAÑA BARCELONA



- SEIT ÜBER 10 JAHREN IN DER GASTRONOMIE TÄTIG UND SEIT 2012 BARCHEF IM OCAÑA IN BARCELONA.
- BEDEUTENDE STATIONEN WAREN SEINE ZEIT IM CHAYA FUERA IN WIEN SOWIE SEINE ZUSAMMENAR-BEIT MIT MARIO GRÜNFELDER UND MARCO PANI.
- LIEBT DIE INTERNATIONALE ATMOSPHÄRE UND DEN VARIANTENREICHTUM DER BAR.

APPLE STRUDEL



ZUTATEN

- 5 CL HAUSGEMACHTER APFEL VODKA
- 2 CL BORGMANN1772
- 3 CL NATURTRÜBER APFELSAFT
- 5 CL FRISCHER LIMETTENSAFT
- 5 CL ZIMT SIRUP

ZUSÄTZLICH

- TUMBLER
- ICE CUBES
- APFEL

ANLEITUNG

ALLE ZUTATEN IN EIN TUMBLER AUF ICE CUBES GEBEN UND RÜHREN. ANSCHLIEBEND MIT EINEM APFEL GARNIEREN.



SHERHAN HOUSEIN THE GRAND BERLIN



- EINER DER JUNGEN WILDEN IN DER BERLINER SZENE, DER SEINE BARKARRIERE IM VHC HOTEL CHRISTOPHERUS BERLIN SPANDAU VOR 10 JAHREN BEGANN.
- DARAUF FOLGTEN STATIONEN WIE DAS REINGOLD, DIE LÜTZOW BAR UND DIE SHOCHU BAR.
- HEUTE BARCHEF IN BERLINS INTERNATIONAL BELIEBTER BAR THE GRAND.

CYBORG



ZUTATEN

- 3 CL BORGMANN1772
- 2 CL ST.GERMAIN
- 2 CL LILLET BLANC
- 1,5 CL ZITRONENSAFT
- 1 BL ZUCKERSIRUP

<u>ZUSÄTZLICH</u>

- VORGEKÜHLTE COCKTAILSCHALE
- MINZSTRAUCH ALS GARNITUR

ANLEITUNG

ALLE ZUTATEN IN EINEN SHAK-ER GEBEN UND SHAKEN. AN-SCHLIEBEND "DOUBLE STRAIN" IN EINE VORGEKÜHLTE COCK-TAILSCHALE.



FERHAT AKBIYIK PRINZIPAL BERLIN



- BEGANN 1997 SEINE KARRIERE ALS BARTENDER IM SWISSHOTEL IN ISTANBUL.
- ES FOLGTEN STATIONEN WIE DAS TGI FRIDAYS UND DER RENOMMIERTE CLUB REINA ISTANBUL SOWIE DAS GRILL ROYAL UND SOHO HOUSE IN BERLIN, WO ER ALS BARCHEF TÄTIG WAR.
- HEUTE IST ER BESITZER DER PRINZIPAL BAR IN BERLIN KREUZBERG.

BORGMANN MEETS OTTOMAN



ZUTATEN

- 5 CL BORGMANN1772
- 2,5 CL TÜRKISCH DELIGHT SIRUP (HOMEMADE)
- 1,5 CL FRISCHER GRAPEFRUITSAFT
- 1.5 CL FRISCHER ZITRONENSAFT
- 2 DASH CARDAMON&ORANGE BITTERS

<u>ANLEITUNG</u>

ALLE ZUTATEN IN EINEN SHAKER GEBEN, ERST DRY SHAKEN DANN HART AUF EIS SHAKEN. FINE STRAINEN. IN EINEM KRISTALL TUMBLER AUF EIS SERVIEREN. GARNITUR: STÜCK TÜRKISCH DELIGHT, GRAPEFRUITTWIST.

ZUSÄTZLICH

- STÜCK TÜRKISCH DELIGHT
- GRAPEFRUITTWIST



>>

BORGMANN & CLAUSEN GMBH
KAISER-FRIEDRICH-STR. 19
D-10585 BERLIN
T: +49 (0)30 897 25 295
INFO@BORGMANN1772.COM
WWW.BORGMANN1772.COM
WWW.FACEBOOK.COM/BORGMANN1772

ADRESSEN

SCHUMANN'S Odeonsplatz 6-7, 80539 München

THE EATS Budapester Straße 38-50, 10787 Berlin

REINGOLD Novalisstraße 11, 10115 Berlin

0-TON BAR Bergerstraße 20, 60385 Frankfurt am Main

SEIBERTS Friesenwall 33, 50672 Köln

LIQ BAR Parkstraße 26, 40477 Düsseldorf

DIE BANK Hohe Bleichen 17, 20354 Hamburg

ROOMERS Gutleutstraße 85, 60329 Frankfurt am Main

FRIESEN BAR Friesenstraße 41, 50670 Köln

OCAÑA Plaça Reial 13-14, 08002 Barcelona

THE GRAND Hirtenstraße 4, 10178 Berlin

PRINZIPAL Oranienstraße 178, 10999 Berlin

Copyright: All contents, photos, texts and graphic arts are protected by copyright. They may be changed not without previous written approval neither completely not in extracts copied, multiplicated or be published. BORGMANN&CLAUSEN GMBH