



©Stephanie Platero



©Stephanie Platero



Geschüttelt oder gerührt? Egal, Hauptsache griechisch!

Mit den neuen Cocktailkursen der Neptune Hotels auf Kos lernen Gäste die Kunst des Cocktailmixens – immer mit griechischem Touch und Zutaten aus dem hoteleigenen Garten

München / Kos, 7. August 2019 – Summer in Greece, Hippocrates and Greek Fashion – was sich anhört, wie die Titel in Griechenland spielender Sommerlektüren, sind die Namen der neuen Cocktailkreationen in den Neptune Hotels auf der Sonneninsel Kos. Bei den ganz neuen, regelmäßig stattfindenden Cocktailkursen zeigen Profi-Barkeeper ihren Gästen, wie sie ihren ganz persönlichen Lieblings-Sommerdrink kreieren. Die Hauptzutaten? Griechische Spirituosen wie Ouzo, Metaxa und Tsipouro, dazu frische Früchte und Kräuter aus dem hoteleigenen Garten. Yamas!

Während des eineinhalbstündigen Kurses können Cocktail-Enthusiasten ihr Geschick am Shaker zeigen und selbst frische Cocktails kreieren. Um den klassischen Drinks einen griechischen Touch zu verleihen, verwenden die Barkeeper der Neptune Hotels lokale griechische Zutaten. Neben dem klassischen Ouzo, der auch gerne als das Nationalgetränk der Griechen bezeichnet wird, nutzen die Cocktailprofis zum Beispiel griechischen Gin, der Aromen wie Wacholder, Seefenchel und Myrtenblüten gekonnt vereint. Beim neu interpretierten Cocktailklassiker „Summer in Greece“ spielt Mastiha die Hauptrolle, ein Likör, der aus dem Harz des Mastiha-Baumes gewonnen wird, der nur auf der kleinen Insel Chios wächst. Der Likör wurde bereits von Hippokrates aufgrund seiner pharmazeutischen und verdauungsfördernden Eigenschaften geschätzt.

Die Cocktailkreationen der Neptune Hotels werden mit frischen Säften, hausgemachtem Honig- und Zuckersirup und Kräutern aus dem hoteleigenen Garten zu einem rundum griechischen Geschmackserlebnis, das nach Sommer, Sonne, Strand und Meer schmeckt. Als kleinen Vorgeschmack verrät das Barteam der Neptune Hotels das Rezept für einen griechisch interpretierten Klassiker:

Greek Basil Smash

50ml Ouzo Plomari

25ml frischer Zitronensaft

15ml Zuckersirup

1 Barlöffel rosa Pfeffer

4-5 frische Basilikumblätter

Für die Garnitur: Basilikum, Cocktailtomate und rosa Pfeffer



Die Zutaten in einem Cocktailshaker gut vermischen und in einem Tumbler mit zerstoßenem Eis servieren. Den Drink mit Basilikum, rosa Pfeffer und einer Cocktailtomate garnieren – und von Kos träumen. Genießen lässt sich der Cocktail übrigens am besten in guter Gesellschaft auf der Sonnenterrasse der Neptune Hotels – Gute-Laune-Feeling garantiert!

Über Neptune Hotels Resort, Convention Centre & Spa

Die Neptune Hotels Resort, Convention Centre & Spa entführen Gäste in die griechische Urlaubswelt. Im traditionellen Stil der Inselarchitektur erbaut, zeichnet sich die privat geführte, weitläufige Ferienanlage besonders durch persönlichen Service, vielfältige Unterkunftsmöglichkeiten und ein warmes Ambiente aus. Nur etwa zehn Autominuten vom internationalen Flughafen Kos entfernt und ganz in der Nähe des malerischen Fischerortes Mastihari, erstreckt sich das Resort auf einer 150.000 Quadratmeter großen Fläche. Direkt am Sandstrand der Nordostküste der Insel Kos erbaut, sind die Neptune Hotels ein Ort der Erholung für Paare und Familien. Weitere Informationen unter www.neptune.gr.

Die Bildrechte liegen bei Neptune Hotels Resort, Convention Centre & Spa und Stephanie Platero. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von Neptune Hotels Resort, Convention Centre & Spa und Stephanie Platero verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Buchungskontakt:

Neptune Hotels Resort, Convention Centre & Spa
Mastihari
85302 Kos
Greece
Telefon: +30 22420 58900
info@neptune.gr
www.neptune.gr

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH
Sarah Hameister & Nadine Böhnke
Harmatinger Straße 2
D-81377 München
Telefon: +49 (0) 89 552 797 60
sh@segara.de / nb@segara.de
www.segara.de