

GINGER SPRINGS

Erfrischend – würzig – zitrusbetont

Auf Basis von: **Volante Eastern Clear Grain Spirit**



Mocktail inspiriert vom klassischen Moscow Mule

Ein erfrischender, zitrusbetonter und leicht würziger alkoholfreier Mocktail auf Basis von Volante Clear. Perfekt für warme Tage und lange Abende – einfach in der Zubereitung, dabei aber mit einem klaren, charakteristischen Geschmack.



Zutaten:

- 50 ml Volante **Eastern Clear Grain Spirit 0,0%**
- 15 ml Limettensaft
- 100–120 ml Ginger Beer (alkoholfrei, hochwertige Qualität)
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Ein Lowball- oder Highball-Glas mit Eiswürfeln füllen.
2. Volante Eastern Clear Grain Spirit und Limettensaft eingießen.
3. Mit Ginger Beer auffüllen.
4. Vorsichtig mit einem Barlöffel umrühren.
5. Gut gekühlt sofort servieren.

Garnitur:

- Limettenspalte oder Limettenscheibe
- optional: eine dünne Scheibe frischer Ingwer

THE BEACH EXECUTIVE



Erfrischend – Cola-Zitrus – sommerlich

Auf Basis von: **Volante Caribbean Molasses Blend**

Mocktail inspiriert vom klassischen Cuba Libre

Ein erfrischender, leicht süßer und klar colazitrusbetonter alkoholfreier Mocktail auf Basis von Volante Caribbean Molasses Blend. So entspannt wie der Sommer, einfach in der Zubereitung und perfekt für warme Nachmittage und lange, ruhige Abende.



Zutaten:

- 50 ml Volante **Caribbean Molasses Blend 0,0%**
- 10-15 ml Limettensaft
- 120–150 ml Cola
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Ein Highball-Glas mit Eiswürfeln füllen.
2. Volante Caribbean Molasses Blend und Limettensaft eingießen.
3. Mit Cola auffüllen.
4. Vorsichtig mit einem Barlöffel umrühren.
5. Gut gekühlt sofort servieren.

Garnitur:

- Limettenspalte oder Limettenscheibe
- optional: Limettenschale

HIGHLAND HEIR



Elegant – säuerlich – ausgewogen

Auf Basis von: **Volante Highland Legacy Malt**

Mocktail inspiriert vom klassischen Whisky Sour

Ein trockener, zitrusbetonter und samtiger alkoholfreier Mocktail auf Basis von Volante Highland Legacy Malt. Die klassische Rezeptur mit Eiweiß verleiht ihm eine cremige Textur und einen eleganten Schaum – ideal für ruhige Abende und besondere, feierliche Anlässe.



Zutaten:

- 50 ml Volante **Highland Legacy Malt 0,0%**
- 25 ml Zitronensaft
- 15 ml Zuckersirup
- 1 Eiweiß
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Alle Zutaten ohne Eis in einen Shaker geben.
2. Für ca. 10–15 Sekunden dry shaken, um das Eiweiß gut aufzuschäumen.
3. Eis hinzufügen und weitere 10–15 Sekunden kräftig shaken.
4. In ein Old-Fashioned-Glas oder eine Coupette abseihen.
5. Sofort servieren.

Garnitur:

- Zimtstange
- optional: Lebkuchengewürz zum Bestäuben

RED FLAG

Frisch – fruchtig – botanisch

Auf Basis von: **Volante London Botanical Spirit**



Signature-Mocktail von Volante

Ein ausdrucksstarker, fruchtig-zitrusbetonter und botanischer alkoholfreier Mocktail auf Basis von Volante London Botanical Spirit. Intensive Cranberry, Limette und Himbeere treffen auf die kräuterige Frische von Rosmarin – leicht in der Form, aber klar im Charakter.



Zutaten:

- 40 ml Volante London Botanical Spirit 0,0%
- 120 ml Cranberrysaft
- 20 ml Limettensaft
- 20 ml Himbeersirup
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Ein Copa-de-Balón-Glas mit Eiswürfeln füllen.
2. Volante London Botanical Spirit, Cranberrysaft, Limettensaft und Himbeersirup eingießen.
3. Vorsichtig mit einem Barlöffel umrühren.
4. Gut gekühlt sofort servieren.

Garnitur:

- Cocktailspieß mit Himbeeren
- Zweig frischer Rosmarinu

PAID TIME OFF

Tropisch – erfrischend – unbeschwert

Auf Basis von: **Volante Eastern Clear Grain Spirit**



Signature-Mocktail von Volante

Ein leichter, tropischer und klar erfrischender alkoholfreier Mocktail auf Basis von Volante Eastern Clear Grain Spirit. Saftige Ananas, Limette und Limonade schaffen eine sommerliche Balance, die wie der erste Urlaubstag schmeckt – selbst wenn es nur eine kurze Pause nach der Arbeit ist.

Zutaten:

- 40 ml Volante Eastern Clear Grain Spirit 0,0%
- 10 ml Zuckersirup
- 40 ml Ananassaft
- 40 ml Limonade
- 20 ml Limettensaft
- Crushed Ice

Zubereitung:

1. Ein Glas mit Crushed Ice füllen.
2. Volante Eastern Clear Grain Spirit, Zuckersirup, Ananassaft und Limettensaft eingießen.
3. Vorsichtig mit einem Barlöffel umrühren.
4. Mit Limonade auffüllen und nochmals kurz umrühren.
5. Gut gekühlt sofort servieren.

Garnitur:

- Minzblätter
- Ananasblätter
- optional: Cocktail-Schirmchen



ATTENTION SEEKER

Exotisch – cremig – provokant

Auf Basis von: **Volante Eastern Clear Grain Spirit**



Mocktail inspiriert vom klassischen Pornstar Martini

Ein exotischer, samtiger und deutlich fruchtiger alkoholfreier Mocktail auf Basis von Volante Eastern Clear Grain Spirit. Passionsfrucht verleiht ihm einen intensiven, tropischen Charakter, während die cremige Textur und feine Süße ihn zu einem Drink machen, der vom ersten Schluck an Aufmerksamkeit auf sich zieht.



Zutaten:

- 40 ml Volante Eastern Clear Grain Spirit 0,0%
- 40 ml Passionsfruchtsaft
- 20 ml Vanillesirup
- 20 ml Limettensaft
- 15 ml Aquafaba
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in einen Shaker geben.
2. Wenn Aquafaba verwendet wird, ca. 10 Sekunden dry shaken.
3. Eis hinzufügen und weitere 10–15 Sekunden kräftig shaken.
4. In eine gekühlte Coupette abseihen.
5. Sofort servieren.

Garnitur:

- Scheibe frische Passionsfrucht
- optional: einige Vanillesamen oder ein Tropfen Sirup auf dem Schaum

PINEAPPLE DRIFT

tropisch – leicht – erfrischend

Auf Basis von: **Volante Eastern Clear Grain Spirit**



Signature-Mocktail von Volante

Ein leichter, frischer und natürlich tropischer alkoholfreier Mocktail auf Basis von Volante Eastern Clear Grain Spirit. Saftige Ananas und Limette, kombiniert mit sanft sprudelndem Wasser, ergeben ein klares, sommerliches Geschmacksprofil – perfekt zum entspannten Genießen ohne Eile.



Zutaten:

- 60 ml Volante Eastern Clear Grain Spirit 0,0%
- 45 ml Ananassaft
- 15 ml Limettensaft
- 90 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Ein Highball-Glas mit Eiswürfeln füllen.
2. Volante Eastern Clear Grain Spirit, Ananassaft und Limettensaft eingießen.
3. Vorsichtig mit einem Barlöffel umrühren.
4. Mit Mineralwasser auffüllen und nochmals kurz umrühren.
5. Gut gekühlt sofort servieren.

Garnitur:

- Frische Ananasstücke
- Ananasblatt

WHISPERS & FOAM

Blumig – cremig – faszinierend

Auf Basis von: **Volante London Botanical Spirit**



Signature-Mocktail von Volante

Ein ungewöhnlicher, überraschender und ausdrucksstarker alkoholfreier Mocktail auf Basis von Volante London Botanical Spirit. Rosensirup trifft auf die nostalgische Süße von Bubble-Gum, frische Zitrone sorgt für Balance, während Eiweiß eine dichte, samtige Schaumkrone erzeugt.

Zutaten:

- 60 ml Volante London Botanical Spirit 0,0%
- 20 ml Rosensirup
- 20 ml Bubble-Gum-Sirup
- 20 ml frisch gepresster Zitronensaft
- 1 Eiweiß
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Alle Zutaten ohne Eis in einen Shaker geben.
2. Für ca. 15–20 Sekunden dry shaken, um das Eiweiß gut aufzuschäumen.
3. Eis hinzufügen und weitere 10–15 Sekunden kräftig shaken.
4. In ein vorgekühltes Glas oder einen Tumbler abseihen.
5. Sofort servieren.

Garnitur:

- Essbare Blüten
- optional: Beerenpulver oder Hibiskuspulver auf dem Schaum



ALOHA PLAN

Tropisch – fruchtig – sonnig

Auf Basis von: **Volante Eastern Clear Grain Spirit**



Signature-Mocktail von Volante

Ein saftiger, fruchtiger und deutlich tropischer alkoholfreier Mocktail auf Basis von Volante Eastern Clear Grain Spirit. Orange und Ananas bilden ein süß-frisches Duo, das wie ein perfekter Plan schmeckt – unkompliziert, entspannt und immer in die richtige Richtung.



Zutaten:

- 60 ml Volante Eastern Clear Grain Spirit 0,0%
- 40 ml Orangensaft
- 40 ml Ananassaft
- 10 ml Zuckersirup
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Ein Glas mit Eiswürfeln füllen.
2. Volante Eastern Clear Grain Spirit, Orangen- und Ananassaft sowie Zuckersirup eingießen.
3. Vorsichtig mit einem Barlöffel umrühren.
4. Gut gekühlt sofort servieren.

Garnitur:

- Frische Ananasstücke
- Orangenscheibe
- optional: Ananasblatt oder Cocktail-Schirmchen

FRESH SCANDAL

Blumig – ausdrucksstark – provokant

Auf Basis von: **Volante London Botanical Spirit**



Signature-Mocktail von Volante

Ein ausdrucksstarker, aromatischer und klar botanischer alkoholfreier Mocktail auf Basis von Volante London Botanical Spirit. Veilchen und Rhabarber sorgen für ein intensives, leicht rebellisches Profil, Limette bringt Frische, und Tonic Water verbindet alles zu einer spritzigen, eleganten Komposition. Ein dichter Sirup zum Abschluss erzeugt den „Skandal“-Effekt – visuell wie geschmacklich.



Zutaten:

- 60 ml Volante London Botanical Spirit 0,0%
- 20 ml Veilchensirup
- 20 ml Rhabarbersirup
- 40 ml Limettensaft
- Tonic Water (zum Auffüllen)
- dichter Sirup (für das Finish / WOW-Effekt)
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Ein Copa-de-Balón-Glas oder ein großes Glas mit Eiswürfeln füllen.
2. Volante London Botanical Spirit, Veilchen-, Rhabarber- und Limettensirup eingießen.
3. Vorsichtig mit einem Barlöffel umrühren.
4. Mit Tonic Water auffüllen und nochmals kurz umrühren.
5. Zum Schluss den dichten Sirup langsam hinzufügen, sodass er absinkt und einen Schichteffekt bildet.

Garnitur:

- Essbare Blüten

SIGNED WITH CAFFEINE

Kaffee – cremig – herb

Auf Basis von: **Volante Highland Legacy Malt**



Signature-Mocktail von Volante

Ein tiefer, kaffeebetonter und samtiger alkoholfreier Mocktail auf Basis von Volante Highland Legacy Malt. Cold Brew bringt eine intensive, herbe Kaffeernote, Sahne sorgt für eine cremige Textur, während eine feine Süße alles zu einer eleganten, dessertartigen Balance verbindet. Ein Drink für späte Abende – wenn Gespräche länger werden und Entscheidungen auffallend ernst klingen.



Zutaten:

- 40 ml Volante **Highland Legacy Malt 0,0%**
- 40 ml Cold Brew
- 40 ml Sahne (30 %)
- 10 ml Zuckersirup
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in einen Shaker geben.
2. Eis hinzufügen und 15–20 Sekunden kräftig shaken, um die Sahne gut aufzuschäumen und eine glatte Textur zu erzielen.
3. In ein niedriges Old-Fashioned-Glas abseihen.
4. Sofort servieren.

Garnitur:

- Schokoladenstücke
- optional: einige Kaffeebohnen oder geriebene Schokolade auf dem Schaum

LEGACY GINGER FIZZ

Erfrischend – ingwerbetont – klassisch

Auf Basis von: **Volante Highland Legacy Malt**



Mocktail inspiriert vom klassischen Moscow Mule

Ein klar erfrischender, leicht würziger und elegant ausbalancierter alkoholfreier Mocktail auf Basis von Volante Highland Legacy Malt. Ingwer sorgt für charakteristische Frische, Zitrusnoten bringen Energie, während die malzig-getreidige Basis dem Drink Tiefe und einen reiferen Charakter verleiht. Ein Klassiker im neuen Legacy-Stil.



Zutaten:

- 50 ml Volante **Highland Legacy Malt 0,0%**
- 15 ml Limettensaft
- 100–120 ml Ginger Beer (alkoholfrei, hochwertige Qualität)
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Ein Highball-Glas mit Eiswürfeln füllen.
2. Volante Highland Legacy Malt und Limettensaft eingießen.
3. Mit Ginger Beer auffüllen.
4. Vorsichtig mit einem Barlöffel umrühren.
5. Gut gekühlt sofort servieren.

Garnitur:

- Limettenzeste
- optional: eine dünne Scheibe frischer Ingwer

INNOCENT PROVOCATION

trocken – kräuterig – leicht würzig

Auf Basis von: **Volante Highland Legacy Malt**



Signature-Mocktail von Volante

Ein trockener, frischer und subtil provokanter alkoholfreier Mocktail auf Basis von Volante Highland Legacy Malt. Apfel und Limette bringen klare, fruchtig-zitrische Frische, Minze sorgt für grüne Leichtigkeit, während Zimt eine feine, würzige Note beisteuert, die dem Drink Charakter verleiht. Elegant, aber mit Biss — genau dort, wo Provokation vollkommen legal ist.



Zutaten:

- 50 ml Volante **Highland Legacy Malt 0,0%**
- 10 ml Zimtsirup (oder ein anderer würziger / kräuteriger Sirup)
- 10 ml Limettensaft
- 20 ml Apfelsaft
- 3 frische Minzblätter
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in einen Shaker geben.
2. Eis hinzufügen und ca. 12–15 Sekunden kräftig shaken.
3. In ein mit Eis gefülltes Old-Fashioned-Glas abseihen.
4. Sofort gut gekühlt servieren.

Garnitur:

- frische Minze
- Apfelscheibe

THE POLISHED PIRATE

tropisch – saftig – frech

Auf Basis von: **Volante Caribbean Molasses Blend**



Signature-Mocktail von Volante

Ein tropischer, intensiv fruchtiger und leicht frecher alkoholfreier Mocktail auf Basis von Volante Caribbean Molasses Blend. Ananas und Kaktus bringen saftige, exotische Süße, Zitrone sorgt für Frische, und die melassebetonte Basis verleiht dem Drink den Charakter eines erfahrenen Piraten – einer, der genau weiß, was er tut. Urlaubsfeeling, aber professionell serviert.

Zutaten:

- 40 ml Volante **Volante Caribbean Molasses Blend 0,0%**
- 40 ml Kaktus- & Ananassaft
- 10 ml Zuckersirup
- 10 ml Zitronensaft
- 4 kleine Stücke frische Ananas
- Crushed Ice

Zubereitung:

1. Die Ananasstücke in einen Shaker geben und leicht andrücken.
2. Volante Caribbean Molasses Blend, Kaktus- & Ananassaft, Zitronensaft und Zuckersirup hinzufügen.
3. Crushed Ice zugeben.
4. Kräftig ca. 12–15 Sekunden schütteln.
5. Den gesamten Inhalt (inkl. Eis) in ein hohes Glas geben.
6. Sofort gut gekühlt servieren.

Garnitur:

- Ananasblätter
- optional: Zitronenscheibe oder Minze



RED RUM ZERO RUM

fruchtig – ausdrucksstark – karibisch

Auf Basis von: **Volante Caribbean Molasses Blend**



Signature-Mocktail von Volante

Ein intensiv fruchtiger, leicht säuerlicher und klar karibischer alkoholfreier Mocktail auf Basis von Volante Caribbean Molasses Blend. Grenadine und Limette sorgen für einen saftigen, roten Charakter, Himbeeren und Minze bringen Frische, während eine feine Perlage dem Drink Leichtigkeit verleiht. Klassischer Rum-Vibe — ohne Rum, ohne Alkohol, ohne Kompromisse.



Zutaten:

- 60 ml Volante **Volante Caribbean Molasses Blend 0,0%**
- 20 ml Grenadinesirup
- 20 ml Limettensaft
- einige Himbeeren
- einige frische Minzblätter
- 60 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Himbeeren und Minzblätter in einen Shaker geben und vorsichtig andrücken.
2. Volante Caribbean Molasses Blend, Grenadinesirup und Limettensaft hinzufügen.
3. Eis zugeben und ca. 12–15 Sekunden kräftig schütteln.
4. In ein mit Eis gefülltes Copa-de-Ballón-Glas oder ein großes Glas abseihen.
5. Mit Mineralwasser auffüllen und sanft umrühren.
6. Sofort gut gekühlt servieren.

Garnitur:

- Himbeeren
- optional: frische Minze oder Limettenscheibe