

Feiern mit Philips: Monica Bergs Cocktailgeheimnisse

Tipps, Rezepte und Philips Haushaltsgeräte für stressfreie Feste

Amsterdam – Monica Berg, internationale Barkeeperin des Jahres 2019 und Unternehmerin, kooperiert mit [Philips](#), um Feierlichkeiten zu Hause in unvergessliche Momente zu verwandeln. Sie teilt festliche Cocktailrezepte und gibt Tipps für einfache und entspannte Gastlichkeit. Alle Getränke wurden entweder mit einem [Philips Airfryer](#), dem [Philips Standmixer](#) oder einer [Philips LatteGo Kaffeemaschine](#) zubereitet. Egal, ob Gastgeberinnen und Gastgeber ein Feiertagsfest, Hanukkah oder Neujahr ausrichten – Philips möchte ihnen gemeinsam mit der preisgekrönten Barkeeperin und Mixologin Monica Berg helfen, den Stress auf ein Minimum zu reduzieren und sich stattdessen genauso gut zu amüsieren wie die Gäste.

Monica Bergs festliche Cocktail-Kreationen

Monica Berg hat fünf einfache, aber köstliche Cocktailrezepte entwickelt, perfekt und besonders für alle Anlässe – sei es durch die Vorbereitung im Voraus mit dem [Philips Mixer](#) oder durch die Verfeinerung des Cocktailerlebnisses mit schnell zubereiteten Garnituren im [Philips Airfryer](#). Zu den brandneuen Rezepten gehören Zimt-Eggnog, Cranberry Negroni, Philips Espresso Martini – und ein Spiced Kirsch-Eggnog oder Philips Espresso Tonic für diejenigen, die lieber einen klaren Kopf behalten.

Monica Bergs Top fünf Tipps für Gastlichkeit:

- *Achte darauf, Zeit mit deinen Liebsten zu verbringen:* Bereite so viel wie möglich im Voraus vor, um Platz für Geselligkeit zu haben. Ähnlich wie bei der Vorbereitung von Speisen wird auch das Vorabmischen deiner Getränke dir den Ablauf des Abends erleichtern. Wichtig beim Vorabmischen ist, nur die nicht verderblichen Zutaten wie Spirituosen und Liköre zu kombinieren und frische Zutaten wie Zitrusfrüchte oder Obst erst kurz vor dem Servieren hinzuzufügen.
- *Eis – der Geheimtipp für großartige Drinks:* Erstens kühlt Eis die Flüssigkeit und zweitens dient es zur Verdünnung. Auch dies ist ein wichtiger Schritt, weil Verdünnung die Zutaten harmonisiert und zusammenarbeiten lässt. Das Eis zum Mixen oder Rühren der Getränke, sind handelsübliche Eiswürfel, die du in jedem Lebensmittelgeschäft kaufen kannst. Wenn du möchtest, dass deine Getränke besonders wirken, kannst du in Eiswürfelformen investieren und beispielsweise größere Ice-Balls herstellen.
- *Plane dein Menü und Sorge für vielfältigen Geschmack:* Stelle sicher, dass du verschiedene Cocktails sowie verschiedene Biersorten und Weine anbietest aber auch alkoholfreie Optionen. Für eine

größere Party erwäge, einen speziellen Bereich einzurichten, an dem sich die Gäste selbst bedienen können. Und vergiss nicht das Wasser – es ist immer eine nette Geste, sowohl stilles als auch sprudelndes Wasser anzubieten.

- *Immer genug Snacks:* Unabhängig davon, ob du eine Getränkeunde oder ein komplettes Abendessen veranstaltest, ist es wichtig, dass deine Gäste gut versorgt sind. Eine ausgewogene Kombination deiner Snacks mit dem Getränkeangebot ist der Sinn fürs Detail, der dich als Gastgeber*in mit dem gewissen Extra auszeichnet. Dabei muss es nicht kompliziert sein. Im Philips Airfryer können eine Vielzahl von verschiedenen Speisen leicht zubereitet werden – wie Blätterteiggebäck. Dies eignet sich hervorragend als Party-Snack und benötigt im Airfryer nur zwölf Minuten. So bleibt dir mehr Zeit mit deinen Gästen. Mit etwas kreativer Planung ist es ganz einfach, die fantastischste Party zu veranstalten.
- *Zu guter Letzt - halte es einfach!:* Konzentriere dich darauf, ein paar wenige Dinge außergewöhnlich zu machen und halte den Rest simpel – so kreierst du ein beeindruckendes Fest, ohne Stress. Das Wichtigste ist es, Spaß zu haben!

Zimt-Eggnog	
Zutaten (für 10 Personen) <ul style="list-style-type: none"> • 300 ml Cognac VSOP • 100 ml Vanillesirup • 300 ml Doppelrahm-Sahne • 10 Eier • 1 Stange Zimt 	Glas: Whiskeyglas Eis: Eiswürfel / Ice-Balls Garnierung: Zimtpuder Geräte: Philips Standmixer
Zubereitung: <i>Sirup, Eigelb und Eiweiß in den <u>Philips Standmixer</u> geben und eine Minute kontinuierlich mixen. Cognac und Sahne hinzufügen und eine weitere Minute mixen. Über Eiswürfel im Glas gießen und vor dem Servieren Zimtpulver darüber reiben.</i>	

Spiced Kirsch-Eggnog (alkoholfrei)	
Zutaten (für 10 Personen) <ul style="list-style-type: none"> • 300 ml Everleaf Mountain Aperitif • 100 ml Kirschsirup • 300 ml Doppelrahm-Sahne • 10 Eier • 1 Stange Zimt 	Glas: Martiniglas Eis: Eiswürfel / Ice-Balls Garnierung: Zimtpuder Geräte: Philips Standmixer
Zubereitung: <i>Sirup, Eigelb und Eiweiß in den <u>Philips Standmixer</u> geben und eine Minute kontinuierlich mixen. Everleaf und Sahne hinzufügen und eine weitere Minute mixen. Über Eiswürfel im Glas gießen und vor dem Servieren Zimtpulver darüber reiben.</i>	

Philips Espresso Martini

- Zutaten** (für 10 Personen)
- 100 ml älterer Rum
 - 200 ml Irish Cream Likör
 - 200 ml Kaffee-Likör
 - 200 ml Espresso-Kaffee

Glas: Champagnerschale
Eis: "Straight up" servieren
Garnierung: 3 Kaffeebohnen pro Drink
Geräte: Philips Standmixer, Philips LatteGo

Zubereitung: Alle Zutaten in den Philips Standmixer geben und eine Minute mit 25 Eiswürfeln pürieren. In das Glas gießen und mit Kaffeebohnen garnieren.

Philips Espresso Tonic (alkoholfrei)

- Zutaten** (für 1 Person)
- 30 ml Philips Espresso
 - 80 ml Tonic
 - 5 ml Ahornsirup

Glas: Longdrink Glas
Eis: Eiswürfel / Ice-Balls
Garnierung: Getrocknete Orangenscheibe
Geräte: Philips Airfryer, Philips LatteGo

Zubereitung: 5 ml (1 Teelöffel) Ahornsirup in eine Tasse geben und darauf einen Espresso zubereiten. Eiswürfel in ein Longdrink Glas geben, Tonic hinzufügen und die Mischung aus Espresso und Ahornsirup darüber gießen.

Getrocknete Orangenscheiben herstellen: Orange waschen und in dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden. In einer Lage im Philips Airfryer platzieren und 60 Minuten bei 80 Grad Celsius trocknen.

Tipp: Getrocknete Garnierungen lassen sich prima vorbereiten: sie halten sich in einem luftdichten Behälter 6 Monate lang!

Cranberry Negroni

- Zutaten** (für 10 Personen)
- 200 ml Gin
 - 200 ml Campari
 - 200 ml Martini Rosso
 - 200ml Cranberry-Saft
 - 2 Orangen

Glas: Whiskeyglas
Eis: Eiswürfel / Ice-Balls
Garnierung: Getrocknete Orangenscheibe oder -zeste
Geräte: Philips Airfryer

Zubereitung: Alle Zutaten abmessen, in ein Gefäß geben und schütteln, bis sich alles gut vermischt hat. Die Flasche für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Mit einer getrockneten Orangenscheibe oder -zeste garniert servieren.

Getrocknete Orangenscheiben herstellen: Orange waschen und in dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden. In einer Lage im Philips Airfryer platzieren und 60 Minuten bei 80 Grad Celsius trocknen.

Tipp: Getrocknete Garnierungen lassen sich prima vorbereiten: Sie halten sich in einem luftdichten Behälter 6 Monate lang!

Für diejenigen, die eine Party über die Feiertage planen, bietet die [Philips NutriU-App](#) viele Rezepte für [Airfryer](#) und [Mixer](#).

**Pressekontakt:**

Isabelle Stremme
PR & Influencer Manager
Kitchen, Coffee, Climate Care, Garment Care, Floorcare
Telefon: +49 40 2899 2211
Mail: isabelle.stremme@versuni.de

Über Versuni

Versuni hat sich dem Leitgedanken „Turning Houses into Homes“ verschrieben. Das Unternehmen ist davon überzeugt, dass ein Zuhause mehr ist als ein Haus. Mit mehr als 900 Patenten im Rücken umfasst das Portfolio von Versuni die Bereiche Küchengeräte, Kaffee, Klima, Kleider- und Bodenpflege. Zu den Produkten der Marke Philips gehören der Philips Airfryer, die Espressomaschine mit LatteGo, die PerfectCare Bügeleisen, Luftreiniger und der Nass-Trockensauger AquaTrio. Weitere Marken des Unternehmens sind: Saeco, Gaggia, Preethi, Philips Walita, L'OR Barista und Senseo. Versuni hat seinen Hauptsitz in Amsterdam in den Niederlanden und verfügt über Innovations-, Produktions- und Vertriebszentren auf der ganzen Welt – mit einer Präsenz in über 100 Ländern. Seine Produktpalette entspricht den EcoDesign-Anforderungen und spiegelt das Engagement des Unternehmens in Bezug auf Nachhaltigkeit wider. Versuni ist ein ehemaliger Geschäftszweig von Royal Philips und war zuvor unter dem Namen Philips Domestic Appliances bekannt. Mehr über Versuni: www.versuni.com.