# PACHIMAY R GETRÄNKEGROSSHANDEL

# LIEBE KUNDEN,

entdeckt unsere neuesten Angebote und Aktionen rund um Getränke, die perfekt auf die Bedürfnisse Eures Gastronomiebetriebes abgestimmt sind.

Also viel Spaß beim Lesen!

**Dein Pachmayr-Team** 

# **SONDER-AKTIONEN**



Miguel A. Torres

Mas Rabell Blanco 0,75l

Listenpreis 5,95€

Sonderpreis 1,95€

Art. Nr. 10126

# **GASTRO-AKTIONEN\***

Bitte bei der Bestellung im Hinweisfeld auf die Aktion verweisen.



# **Bionade**

5+1

Kaufe **5 Kästen Bionade naturtrübe Limette 12x0,33l** und erhalte **1 Kasten gratis** dazu!

Artikel Nr. 8040



# Maker's Mark

Kaufe 6 Flaschen Maker 's Mark Kentucky Whisky 0,7l und erhalte 6 Gläser gratis dazu!

Artikel Nr. 33025



# Horse with no Name

Kaufe 3 Flaschen Horse with no Name Bourbon 0,7l und erhalte 6 Shot Gläser und 1 Dose Fried Corn gratis dazu!

Artikel Nr. 35337

# **Drink des Monats**



GinSinger 0,5l Hopfen. Gin. Logisch.

Sonderpreis 24,99€

Art. Nr. 30061

### Cocktail: "Wiesn Sprizz" - Der Biergarten-Gin für Oktoberfestfans

Hopfig-frisch mit bayerischem Twist – auch als Miniatur erhältlich!

### Zutaten:

- 4 cl GinSinger Hopfen Gin
- 10 cl naturtrüber Apfelsaft oder Apfel-Birnen-Schorle
  - 2 cl Zitronensaft
  - 1 Schuss Soda
  - Rosmarinzweig & Apfelscheibe zur Deko
    - Eis

## Zubereitung

1. Glas vorbereiten

Ein großes Weinglas oder ein Tumbler mit Eiswürfeln füllen.

- 2. Zutaten mixen
- o Hopfen Gin, Apfelsaft (oder Schorle) und Zitronensaft in das Glas geben.
  - o Vorsichtig umrühren, um die Aromen zu verbinden.
  - 3. Mit Soda toppen Einen kleinen Schuss Soda hinzufügen – je nach Geschmack.
    - 4. Dekorieren
  - Einen Rosmarinzweig leicht andrücken (damit sich das Aroma besser entfaltet) und ins Glas geben.
    - o Eine Apfelscheibe an den Glasrand stecken oder ins Glas legen.

**Tipp:** Für extra Frische den Rosmarin vorher kurz über einer Flamme anrösten – das intensiviert das Aroma und passt perfekt zur herbstlich-hopfigen Note des Cocktails.

\*Aktionen gelten nur für unsere Gastronomie-Kunden und bei Bestellungen per Mail, App oder Webshop & unter Angabe des Aktionsbegriffs, z.B. "Martini" im Hinweisfeld.

> Nur solange der Vorrat reicht. Gültig bis 19.10.2025

### 089-1499090

<u>bestellung@pachmayr.de</u> <u>shop.pachmayr.de</u>

# OTTO PACHMAYR GETRÄNKEGROSSHANDEL

Otto Pachmayr GmbH & Co Mineralwasser KG

Kolpingring 20, 82041 Oberhaching Geschäftsführer: Sven Kreuzer, Norbert Sima HRA 40923 / USt-IdNr: 130248193

www.pachmayr.de/kontakt@pachmayr.de