



Keine Party ohne Schwert! ®



Gratulation

zu Ihrer Entscheidung.

Denn Sie haben Ihn gefunden.

Den Apyrenum-Likör mit dem
vollfruchtigen Geschmackserlebnis
reifer Granatäpfel.

Genießen Sie unseren ARTHOR pur,
mit Eis oder als Geschmacksträger
in verschiedensten Cocktails.



Wer war ARTHOR?
Woher kam er?
Und wie ist das alles
überhaupt entstanden?
Fragen über Fragen...

Die sagenumwobene Geschichte
des legendären ARTHOR finden Sie unter

www.arthor.eu

Hier gibt es auch das
legendäre ARTHOR Schwert.



ArthorRed



Zutaten:

- 2 cl Gin
- 4 cl Arthor
- 4 cl stilles Wasser
- 2 cl Zitronensaft
- 1 EL gefrorene Waldbeeren
- 1 Blatt Zitronenmelisse
- ausreichend Eiswürfel
- Strohalm

1. Eiswürfel bis zum Glasrand füllen.
2. Alle Zutaten ins Glas geben.
3. Strohalm dazu, gut verrühren, mit einem Blatt Zitronenmelisse dekorieren und genießen.

Arthor³Couleur



Zutaten:

2 cl Arthor

3 cl Sahne

2 cl Blue Curaçao

ausreichend Eiswürfel

Strohalm

1. Glas mit Eiswürfel füllen.
2. Alle Zutaten nacheinander vorsichtig ins Glas geben.
3. Strohalm dazu und genießen.

ArthorCap



Zutaten:

4cl Arthor

4cl Zitronenlimo

frische Himbeeren

ein paar Eiswürfel

Strohalm

1. Eiswürfel einfüllen.
2. Alle Zutaten ins Glas geben.
3. Strohalm dazu, gut verrühren
eine Himbeere an den Rand stecken
und genießen.

ArthorFrizz



Zutaten:

4 cl Arthor

2 cl Mineralwasser

6 cl Prosecco oder

Weißwein

Minze

ausreichend Eiswürfel

Strohalm

1. Eiswürfel einfüllen.
2. Alle Zutaten nacheinander ins Glas geben.
3. Strohalm dazu, gut verrühren und genießen.

Noch mehr Cocktails unter
www.arthor.eu/cocktails

Wenn Sie eine neue Cocktailidee und ein
schönes Bild davon haben, dann schi-
cken Sie es uns. (ulrich@arthor.eu). Wir
veröffentlichen Ihre Kreationen dann auf
unserer Website oder auf Facebook.

www.arthor.eu



Keine Party ohne Schwert! ®

**DON'T
DRINK
AND
DRIVE**



ARTHOR Liqueurs / Ulrich Böttger
- Schramberger Weg 2 - 78733 Aichhalden -