

VOLKER SEIBERT SEIBERTS KÖLN



- ➔ **STARTETE SEINE KARRIERE 1991 UND ETABLIERTESICH AB 1997 AUCH IN DER INTERNATIONALEN BARSZENE.**
- ➔ **BARCHEF DER CAPRI LOUNGE KÖLN VON 2000 BIS 2013 MIT GROSSER LEIDENSCHAFT ZUM THEMA COCKTAIL AGING UND HOCHWERTIGER BARKULTUR.**
- ➔ **SEIT 2014 INHABER DES SEIBERTS IN KÖLN.**
- ➔ **WEGEN SEINER LIEBE ZUM DETAIL UND DEM MODERN INTERPRETIERTEN VINTAGE STYLE IST ER EIN NICHT WEGZUDENKENDES GESICHT DER DEUTSCHEN BARSZENE.**

PRINCE OF BORGSMANN



ZUTATEN

- 2 CL BORGSMANN1772
- 1 CL COGNAC
- 1,5 CL DRY ORANGE CURACAO
- 1 DASH ANGOSTURA AROMATIC BITTERS
- FILL UP CHAMPAGNER BRUT

ZUSÄTZLICH

- SILBERBECHER
- EISWÜRFEL

ANLEITUNG

ALLE ZUTATEN IN EINEN SILBERBECHER AUF EISWÜRFELN VERRÜHREN. ANSCHLIEßEND MIT CHAMPAGNER AUFFÜLLEN UND LEICHT UNTERHEBEN.