
CARTE D'OR
einfach auffällig
auffällig einfach
Drinks Edition
2026

einfach auffällig & auffällig einfach

Drinks Edition

Sorbets bestellt und Gläser in die Hand - Es ist Zeit für: Cocktails & Mocktails inspired by Carte D'Or !

Die Bedürfnisse unserer Gäste

Das spannende Dessert aus Social Media, die vielen kleinen Pop-Up Shops in der Innenstadt und Supermarktregale voller schier unendlicher Möglichkeiten – in der heutigen Zeit ist jeder von uns unzähligen, schnelllebigen Trends und Opportunitäten ausgesetzt. Es geht immer höher, schneller, weiter. Eine Entscheidung für das kleine Loch im Magen zu treffen, wird zur absoluten Selbstfindungskrise. Gleichzeitig hat die Inflation der vergangenen Jahre den Geldbeutel schmaler und die viele Zeit Zuhause erfinderisch gemacht. Das klassische 3-Gänge-Menü wurde zu einer Rarität – insbesondere bei jüngeren Gästen.
Konsument*innen lassen sich durch das Meer an Möglichkeiten treiben, geben den Reizen nach und snacken sich durch den Tag. Eine neue Lebensrealität, die auch dem Dessert neue Handlungsspielräume für experimentelle und innovative Ansätze erlaubt.

Einfach auffällig & auffällig einfach – die Carte D'Or Drinks Edition

Mit unserem Konzept „Einfach auffällig & auffällig einfach" bieten wir Inspirationen, um mit einfachen Handgriffen ein auffälliges Dessert zu servieren und aus bewährten Klassikern wahre Wow-Momente zu kreieren. Im Jahr 2026 legen wir den Fokus auf den Bereich der Drinks. Denn Eis gehört schon längst nicht mehr nur auf den Dessert-Teller. Vielmehr zeigen sich in einer schnelllebigen Welt voller Möglichkeiten für Genuss zahlreiche Anlässe, um die Produkte von Carte D'Or anzubieten und Bestehendes neu zu interpretieren und aufzuwerten.

Die Vorteile von unseren Carte D'Or Cocktails und Mocktails:

1. Aufwertung echter Drinks-Klassiker im Handumdrehen
2. Hoher Fruchtanteil für intensiven Geschmack in jedem Getränk
3. Sorbet anstatt Eiswürfel – für einen gleichbleibenden, unverwässerten Geschmack höchster Qualität vom ersten bis zum letzten Schluck
4. Ein Genussmoment der Extraklasse: Doppelter Belohnungseffekt durch Drink & Eis
5. Die Erweiterung von Verzehranlässen ermöglicht Ihnen den Einsatz unserer Produkte vom Aperitif bis zum Dessert
6. Werbung für Sie: Optische Erlebnisse werden von Gästen fotografiert und geteilt
7. Kalkulationsspielraum durch Steigerung des Genussmoments

12 Rezept-Ideen für das Jahr

Unsere Carte D'Or Sorbets eignen sich hervorragend für den Einsatz in verschiedensten Getränken. Im Folgenden finden Sie zwölf alkoholische und alkoholfreie Rezeptinspirationen für absolute Klassiker!
Mit diesen Cocktails und Mocktails sowie den dazugehörigen Bild- und Videomaterialien bieten wir monatlich abwechselnde Inspirationen passend zu der jeweiligen Jahreszeit.
Viel Spaß beim Ausprobieren!

Ihr Team von CARTE D'OR



Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!

Wie sehr werden die Augen Ihrer Gäste wohl leuchten, wenn Sie Ihnen als Absacker einen **Carte D'Or Sambuca Coffee Shot** mit herrlich cremigem Kaffee Eis servieren?

Carte D'Or Sambuca Coffee Shots

Zubereitung:

1. Mit einem Melonenausstecher je eine kleine Kugel Carte D'Or Kaffee Eis in ein Shot Glas geben.
2. Glas mit eisgekühltem Sambuca füllen.
3. Nach Belieben mit Kaffeebohnen garnieren, flambieren und servieren.



Carte D'Or Touchdown
Carte D'Or Virgin Touchdown

2 Kugeln Carte D'Or Maracuja Sorbet
6 cl Wodka, alkoholfrei
2 cl Apricot Brandy, alkoholfrei
6 cl Maracujasaft
2 cl Zitronensaft
1 cl Grenadine
N.B. Orangenscheiben

Zubereitung:
1. Eine Kugel Carte D'Or Maracuja Sorbet mit allen Flüssigkeiten bis auf Grenadine shaken.
2. Grenadine Sirup in einem Longdrink Glas verteilen.
3. Das Getränk in das Glas abseihen und eine Kugel Carte D'Or Maracuja Sorbet hinzugeben.
4. Mit Orangenscheibe garnieren und servieren.



Carte D'Or Kir Royal
Carte D'Or Virgin Kir Royal

1 Kugel Carte D'Or Cassis Sorbet
10 cl Champagner, alkoholfrei
1 cl Crème de Cassis / Cassis Sirup

Zubereitung:
1. Crème de Cassis / Cassis Sirup in ein gekühltes Sektglas oder eine Champagner-Schale geben.
2. Eine Kugel Carte D'Or Cassis Sorbet in das Glas geben.
3. Unter Berücksichtigung der Schaumentwicklung langsam mit Champagner aufgießen und servieren.



Carte D'Or Dark & Stormy
Carte D'Or Virgin Dark & Stormy

2 Kugeln Carte D'Or Limetten Sorbet
5 cl Black Rum, alkoholfrei
15 cl Ginger Beer
1 cl Limettensaft
N.B. Limettenscheibe
N.B. Ingwer

Zubereitung:
1. Eine Kugel Carte D'Or Limetten Sorbet mit Ginger Beer und Limettensaft shaken und in ein Longdrink Glas geben.
2. Das Glas mit Black Rum / alkoholfreiem Black Rum aufgießen.
3. Eine Kugel Carte D'Or Limetten Sorbet hinzugeben.
4. Mit Limettenscheibe und Ingwer garnieren und servieren.



Carte D'Or Orangen Spritz
Carte D'Or Virgin Orangen Spritz

2 Kugeln Carte D'Or Orangen Sorbet
90 cl Prosecco, alkoholfrei
60 cl Orangen Bitterlikör, alkoholfrei
30 cl Soda
N.B. Rosmarin
N.B. Orange

Zubereitung:
1. Zwei Kugeln Carte D'Or Orangen Sorbet in ein Weinglas geben.
2. Bitterlikör / alkoholfreien Bitterlikör, Prosecco / alkokolfreien Prosecco und Soda aufgießen.
3. Mit Orangenscheiben und Rosmarin garnieren und servieren.



Carte D'Or Erdbeer Daiquiri
Carte D'Or Virgin Erdbeer Daiquiri

3 Kugeln Carte D'Or Erdbeer Sorbet
4 cl Weißer Rum, alkoholfrei
2 cl Erdbeerlikör, Erdbeersirup
2 cl Limettensaft
N.B. Limette
N.B. Minze

Zubereitung:
1. 3 Kugeln Carte D'Or Erdbeer Sorbet mit Rum / alkoholfreiem Rum, Erdbeerlikör / Erdbeersirup und Limettensaft pürieren.
2. Getränk in ein vorgekühltes Glas geben.
3. Mit Limette und Minze garnieren und servieren.

Tipp: Für einen Frozen Daiquiri frieren Sie die pürierte Masse vor dem Servieren ein.



Carte D'Or Lemon Gin Tonic
Carte D'Or Virgin Lemon Gin Tonic

2 Kugeln Carte D'Or Zitronen Sorbet
4 cl Gin, alkoholfrei
12 cl Tonic Water
1 cl Zitronensaft
2 cl Rohrzuckersirup
N.B Zitronenspalte
N.B. Rosmarin

Zubereitung:
1. Zwei Kugeln Carte D'Or Zitronen Sorbet in ein Glas geben.
2. Gin / alkoholfreien Gin, Zitronensaft, Rohzuckersirup und Tonic Water aufgießen.
3. Mit Zitrone und Rosmarin garnieren und servieren.



Carte D'Or Himbeer Mojito
Carte D'Or Virgin Himbeer Mojito

2 Kugeln Carte D'Or Himbeer Sorbet
2,5 cl Weißer Rum, alkoholfrei
30 g Himbeermark
10 cl Soda
3 cl Limettensaft
2 cl Rohrzuckersirup
2 cl Ahornsirup
N.B. Minze

Zubereitung:
1. Zwei Kugeln Carte D'Or Himbeer Sorbet aufeinander in ein Tumbler Glas geben.
2. Rum / alkoholfreien Rum, Himbeermark, Limettensaft, Rohrzuckersirup und Ahornsirup shaken und in das Glas geben.
3. Mit Soda aufgießen.
4. Mit Minze garnieren und servieren.



Carte D'Or Mango Lassi Rum
Carte D'Or Mango Lassi

2 Kugeln Carte D'Or Mango Sorbet
4 cl Weißer Rum
300 g reife Mangowürfel
200 g Naturjoghurt
15 cl Soda
2 cl Limettensaft
N.B. Mango
N.B. Kokosspalten

Zubereitung:
1. Eine Kugel Carte D'Or Mango Sorbet mit Rum, Mangowürfeln, Naturjoghurt, Soda und Limettensaft in einem Mixer cremig mixen.
2. Das Getränk in ein beliebiges Glas geben.
3. Eine Kugel Carte D'Or Mango Sorbet hinzugeben.
4. Mit einer Mangospalte und Kokosspalte garnieren und servieren.

Beim alkohlfreien Mango Lassi den Weißen Rum weglassen!



Carte D'Or Caipirinha
Carte D'Or Virgin Caipirinha

2 Kugeln Carte D'Or Limetten Sorbet
5 cl Cachaça, alkoholfrei
20 g Rohrzucker
4 cl Soda
1 Bio-Limette
N.B. Minze

Zubereitung:
1. Geachtelte Limette mit Rohrzucker in ein Glas geben und mithilfe eines Holzstößels zerdrücken.
2. Zwei Kugeln Carte D'Or Limetten Sorbet aufeinander in das Glas geben.
3. Cachaça / alkoholfreien Cachaça hinzugeben und mit Soda auffüllen.
4. Mit Limette garnieren und servieren.



Carte D'Or Apricot Bellini
Carte D'Or Virgin Apricot Bellini

2 Kugeln Carte D'Or Marillen Sorbet
10 cl Marillenlikör
8 cl Prosecco, 7 cl Prosecco, alkoholfrei
2 cl Marillenpüree, 4 cl Aprikosenpüree
N.B. Minze

Zubereitung:
1. Zwei Kugeln Carte D'Or Marillen Sorbet in ein Sektglas oder eine Sektschale geben.
2. Marillenlikör und Marillenpürree hinzugeben.
3. Das Glas langsam mit Prosecco / alkoholfreien Prosecco aufgießen.
4. Mit Minze garnieren und servieren.

Beim Virgin Apricot Bellini den Marillenlikör weglassen!



Carte D'Or Gin & Pear
Carte D'Or Virgin Gin & Pear

2 Kugeln Carte D'Or Birnen Sorbet
6 cl Dry Gin, alkoholfrei
4 cl Birnensaft
2 cl Limettensaft
1 Messerspitze Zimt
N.B. Soda
N.B. Birnenscheibe
N.B. Rosmarin

Zubereitung:
1. Eine Kugel Carte D'Or Birnen Sorbet mit Gin / alkoholfreien Gin, Birnensaft, Limettensaft und Zimt pürieren.
2. Eine dünne Scheibe frische oder getrocknete Birne in ein Glas geben und das Getränk hinzugeben.
3. Eine Kugel Carte D'Or Birnen Sorbet in das Glas geben und mit Soda aufgießen.
4. Mit Rosmarin garnieren und servieren.



Carte D'Or Cherry Mate
Carte D'Or Virgin Cherry Mate

1 Kugel Carte D'Or Kirsch Sorbet
6 cl Kirschlikör / 4 cl Kirschsirup
3 cl Wodka, alkoholfrei
15 cl Mate
1 cl Rohrzuckersirup
N.B. Rosmarin

Zubereitung:
1. Eine Kugel Carte D'Or Kirsch Sorbet in eine Champagnerschale geben.
2. Kirschlikör / Kirschsirup, Wodka / alkohlfreien Wodka, Rohrzuckersirup und Mate aufgießen.
3. Mit Rosmarin garnieren und servieren.

Tipp: Durch Aufkochen von 100 g Zucker, 10 cl Soda, 10 cl Kirschsaft und etwas Rosmarin entsteht ein intensiver Kirschsirup, der sich alternativ zu dem Rohzuckersirup einsetzen lässt.

Wir von Carte D'Or unterstützt Sie bei Ihrem Verkauf

Eis-Drinks als Win-Win für Küche und Gast!

Durch die Kombination unserer hochwertigen Sorbets mit einem bekannten Getränk servieren Sie nicht nur unverwässerte Drink-Erlebnisse, sondern ermöglichen zugleich beste Planbarkeit in der Küche durch multiple Einsatzmöglichkeiten für die Produkte vom Aperitif über das Dessert bis hin zum Getränk zwischendurch. Gleichzeitig erlaubt Ihnen der Innovations-Effekt Kalkulationsspielräume und erhöht den Umsatz je Tischgast.

Machen Sie den maximalen Genuss sichtbar!

Bei Carte D'Or gehen wir stetig mit dem Markt, um den sich wandelnden Bedürfnissen der Gäste einen Schritt voraus zu sein. Mit unseren Carte D'Or Cocktails und Mocktails bieten wir Ihnen nicht nur einfach umzusetzende Rezeptinspirationen; wir unterstützen Sie auch dabei, Ihren Gästen maximalen Genuss und leuchtende Augen zu servieren: Machen Sie Ihr Angebot sichtbar und nutzen Sie unsere Werbemittel!

NEU

Entdecken Sie unsere vielen neuen Eiskartenmotive, Stimmungsbilder und Filme zur aktuellen Drinks Edition





Videos erhältlich - sprechen Sie uns an!

Unsere Sorbets

NEU



Limette	Birne	Kirsche	Mango	Zitrone
Fruchtanteil: 31%	Fruchtanteil: 47%	Fruchtanteil: 51%	Fruchtanteil: 23%	Fruchtanteil: 31%



Orange	Schwarze Johannisbeere	Maracuja	Erdbeere	Marille	Himbeere
Fruchtanteil: 69%	Fruchtanteil: 25%	Fruchtanteil: 20%	Fruchtanteil: 47%	Fruchtanteil: 46%	Fruchtanteil: 45%