Casino

Start

- Beim CVD den Schlüssel für die Türen beim Lastenaufzug holen
- Hinter den verschlossenen Türen steht Kasse, Chips etc. bereit
- Die Theke muss vor an die Tür gerückt werden
- Crushed Eis aus dem Kühlschrank im Lager holen (kurz bevor du das Casino eröffnest)
- MP3 Player starten
- Müllsack an der Theke befestigen

Spielbetrieb

Ihr habt eigene hochwertige Gläser auf die 3€ Pfand sind. Die Leute können nur die Gläser bei euch abgeben. Sagt also bitte den Gästen, dass die Gläser nur bis 05:00 abgegeben werden können.

- Der Cocktail kostet 8€, der Shot 3€
- Sechs Jetons kosten € 3,-. Ein Jeton ist also 50 Cent wert.
- Für 6 Jetons gibt es einen Shot
- Für 16 Chips einen Cocktail (Plus € 3,- Pfand)

Wenn ihr nur noch 15 Gläser über habt, bitte ruft Charlotte an und sagt ihr, dass sie die Gläser holen soll, spülen soll und direkt

zurückbringen soll. Falls alle Stricke reißen, bringt die Gläser selber in die Spülküche und sagt ihr Bescheid. Sollte das der Fall sein, sichert die Kasse und den Alkohol vorher und sag dem Gamemaster Bescheid, dass er ein Auge drauf hat.

Ende

- Casino Tisch (bitte vorsichtig und zur Not Gäste um Hilfe bitten)
 und Bar hinter den Türen verstauen und abschließen. Schlüssel
 bitte dann beim CVD abgeben. VORSICHT: Tisch Beine sind nicht
 fest, sondern der Tisch liegt nur drauf.
- Schlüssel bitte dann beim CVD abgeben.

Rezepte

Planters Punch

Zutaten:

- 4cl Brauner Rum
- Grenadine
- Orangensaft
- Ananassaft

Zubereitung:

- Glas gut mit Eis füllen.
- 4cl brauen Rum rein.
- mit Orangen- und Ananassaft auffüllen 50/50
- Strohalm rein
- 1 cl Grenadine vorsichtig am Glasrand runter laufen lassen. Der Sirup sinkt dann gemütlich zu Boden.

Blue Lagoon

Zutaten:

- 4cl Vodka
- 2-3cl Blue Curação
- 1/8 Limette
- Zitronenlimonade

Zubereitung:

- Glas mit eis füllen (crushed falls vorhanden)
- Vodka und Blue Curacao dazu
- Saft von einer achtel Limette (Tipp: Mit einem Messer ins Fruchtfleisch der Limette schneiden. Messerspitze übers Glas halten und drücken :) Der Saft läuft dann sauber die Klinge entlang.
- Mit Zitronenlimonde auffüllen.

• Deko drauf:)

Seabreeze

Zutaten:

- 4cl Vodka
- Grapefruitsaft
- Cranberrysaft
- (evtl Grenadine oder Limette, falls zu süß oder sauer)

Zubereitung:

- Glas gut mit Eiswürfeln füllen.
- 4cl Vodka drauf.
- mit Grapefruit- und Cranberrysaft auffüllen (50/50)
- mit einem Spritzer Limette oder Grenadine abschmecken falls nötig.
- Deko drauf:)

Einkaufsliste:

- 1 Fl. Brauner Rum
- 1 Fl. Blue Curacao
- 1 Fl. Grenadine

- Ananassaft
- Orangensaft
- Grapefruit-Saft
- Cranberry-Saft
- Zitronenlimo
- Limetten
- Obst für Deko (nach Angebot)
- 1 Glas CocktailKirschen und Zahnstocher (optional)