

COCKTAIL RECEPTEN



BUITEN-BAR SPECIALS

Omdat een avond buiten nóg beter smaakt,
Met een cocktail in je hand

BUITEN-BAR

DE PLEK WAAR HERINNERINGEN ONTSTAAN

Stel je voor: de zon zakt langzaam weg, de lampjes in de tuin gaan aan en de eerste glazen klinken. Vrienden verzamelen zich rond jouw buitenbar, er klinkt muziek, en jij staat achter de bar klaar om indruk te maken met de lekkerste cocktails. Dát gevoel is precies wat je in dit e-boek gaat vinden.

Of je nu houdt van een frisse Mojito, een feestelijke Margarita of een stoere Old Fashioned – elke cocktail vertelt zijn eigen verhaal. Sommige zijn klassiekers die al meer dan een eeuw meegaan, andere zijn moderne favorieten die in geen enkele buitenbar mogen ontbreken. Eén ding hebben ze allemaal gemeen: ze maken van een gewone avond een herinnering.

Met dit receptenboek willen we je niet alleen laten zien hoe je cocktails maakt, maar vooral hoe je meer uit je avonden buiten haalt. Want een buitenbar is meer dan hout en glaswerk – het is een plek waar mensen samenkomen, lachen, proosten en genieten.

Dus pak je shaker, vul het ijs en blader door dit boek. Laat je inspireren, probeer nieuwe recepten en ontdek dat de gezelligste bar gewoon in je eigen tuin staat.

👉 En wil je jouw buitenbar nóg completer maken? Kijk dan eens op Buiten-Bar.nl – daar vind je houten buitenbarren en alles wat je nodig hebt om de bartender van je eigen tuin te worden.

Proost op mooie avonden,

Team Buiten-Bar



MOJITO

EEN VAN DE MEEST GELIEFDE COCKTAILS TER WERELD



INGREDIËNTEN

- 50 ml witte rum
- ½ limoen (in partjes)
- 2 tl rietsuiker of suikerstroop
- Verse muntblaadjes (ca. 8-10)
- Bruiswater (soda)
- IJsblokjes of crushed ice



INSTRUCTIES

- Snijd een halve limoen in 4 partjes en doe ze in een stevig glas.
- Voeg 2 theelepels rietsuiker toe. Kneus de limoen en suiker met een muddler zodat het sap en de aroma's vrijkomen.
- Voeg 8-10 muntblaadjes toe. Kneus de munt héél zachtjes zodat de oliën vrijkomen, maar niet bitter worden.
- Vul het glas tot de rand met crushed ice.
- Schenk 50 ml witte rum eroverheen.
- Vul het glas aan met bruiswater en roer zachtjes van onder naar boven.
- Garneer met een takje munt en een partje limoen.

CHEERS!

MARGARITA

EEN TIJDLOZE FAVORIET MET MEXICAANSE PASSIE



INGREDIËNTEN

- 50 ml tequila
- 25 ml triple sec (bijv. Cointreau)
- 25 ml vers limoensap
- Zout voor de rand van het glas
- Limoenpartje ter garnering



INSTRUCTIES

- Maak de rand van een coupe- of margaritaglas vochtig met een limoenpartje en dip de rand in zout.
- Vul een shaker met ijsblokjes.
- Voeg 50 ml tequila, 25 ml triple sec en 25 ml vers limoensap toe.
- Shake krachtig gedurende 10-15 seconden.
- Strain de cocktail in het glas zonder ijs.
- Garneer met een schijfje of partje limoen.

CHEERS!

PIÑA COLADA

VAKANTIE IN EEN GLAS - ZOET, TROPISCH EN ONWEERSTAANBAAR



INGREDIËNTEN

- 50 ml witte rum
- 90 ml ananassap
- 30 ml kokosroom of kokosmelk
- Ijsblokjes
- Schijfje ananas + kers als garnering



INSTRUCTIES

- Doe de rum, ananassap, kokosroom en een handvol ijs in een blender.
- Mix tot je een romige, schuimige massa krijgt. Heb je geen blender? Shake dan alles stevig in een cocktailshaker met ijs en strain in je glas.
- Schenk het mengsel in een hoog glas en vul eventueel aan met extra crushed ice voor een tropisch effect.
- Garneer met een schijfje ananas en een kers.

CHEERS!

SEX ON THE BEACH

OMDAT SOMMIGE AVONDEN VRAGEN OM EEN VLEUGJE ONDEUGD



INGREDIËNTEN

- 40 ml vodka
- 20 ml perziklikeur (bijv. Peachtree)
- 60 ml sinaasappelsap
- 60 ml cranberrysap
- IJsblokjes
- Sinaasappelpartje + kers ter garnering



INSTRUCTIES

- Vul een longdrinkglas met ijsblokjes.
- Schenk 40 ml vodka en 20 ml perziklikeur in.
- Voeg 60 ml sinaasappelsap en 60 ml cranberrysap toe.
- Roer kort om te mengen.
- Garneer met een schijfje sinaasappel en een kers.

CHEERS!

DAIQUIRI

EENVOUD IN ZIJN MOOISTE VORM – FRIS EN ELEGANT



INGREDIËNTEN

- 50 ml witte rum
- 25 ml vers limoensap
- 15 ml suikersiroop
- IJsblokjes

INSTRUCTIES

- Vul een shaker met ijsblokjes.
- Voeg 50 ml witte rum, 25 ml limoensap en 15 ml suikersiroop toe.
- Shake krachtig gedurende 10-15 seconden.
- Fine-strain in een gekoeld coupe-glas.
- Garneer eventueel met een limoenpartje.

BUITEN-BAR

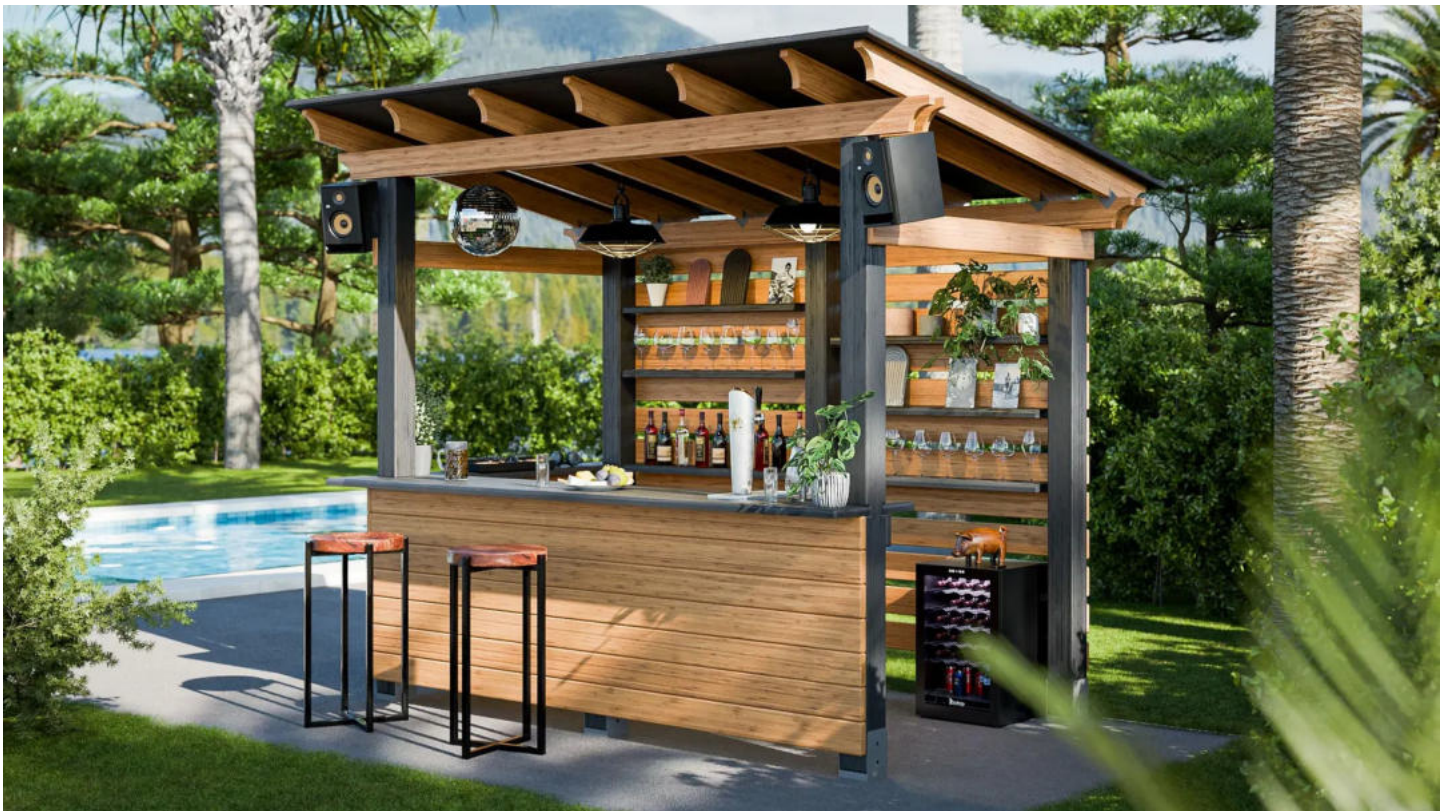
DE MAGIE VAN JOUW EIGEN BUITENBAR

Stel je eens voor: het is een zwoele zomeravond. De zon kleurt de lucht oranje en roze, de lampjes in de tuin beginnen zachtjes te gloeien en je hoort het geroezemoes van vrienden die om je heen staan. Iedereen heeft een glas in de hand, jij staat achter de bar, en ineens voelt jouw tuin niet meer als zomaar een achtertuin – het voelt als een klein vakantieoord.

Dat is de magie van een buitenbar. Het is niet alleen een plek om drankjes te maken, maar een ontmoetingsplek, een sfeerbrenger. Een buitenbar maakt van je tuin het hart van je huis. En eerlijk is eerlijk: hoe vaak heb je gedacht “wat zou het leuk zijn als ik dit vaker kon doen, gewoon thuis?”

Bij Buiten-Bar.nl geloven we dat iedereen die magie kan creëren. Met onze houten buitenbarren en barbenodigheden tover je jouw tuin om tot een plek waar herinneringen worden gemaakt. Nieuwsgierig hoe jouw droombar eruit kan zien?

Neem zeker even een kijkje op onze website en ontdek alle mogelijkheden.



ESPRESSO MARTINI

DE PERFECTE MIX VAN ENERGIE EN ELEGANTIE



INGREDIËNTEN

- 40 ml vodka
- 25 ml koffielikeur (bijv. Kahlúa)
- 25-30 ml vers gezette espresso (afgekoeld)
- Optioneel: 5 ml suikersiroop
- IJsblokjes
- 3 koffiebonen ter garnering



INSTRUCTIES

- Zet een verse espresso en laat die kort afkoelen.
- Vul een shaker met ijsblokjes.
- Voeg 40 ml vodka, 25 ml koffielikeur en 30 ml espresso toe (optioneel: 5 ml suikersiroop).
- Shake stevig gedurende 15-20 seconden tot er een dikke schuimlaag ontstaat.
- Fine-strain in een gekoeld martinglas.
- Garneer met drie koffiebonen op het schuim.

CHEERS!

PORNSTAR MARTINI

ONDEUGEND ZOET EN ALTIJD ONWEERSTAANBAAR



INGREDIËNTEN

- 45 ml vanille-vodka
- 15 ml passievruchtlikeur (bijv. Passoã)
- 30 ml passievruchtpuree of -sap
- 10 ml limoensap
- 10 ml suikersiroop
- 60 ml prosecco of mousserende wijn (apart serveren of bovenop)
- Halve passievrucht als garnering



INSTRUCTIES

- Vul een shaker met ijsblokjes.
- Voeg 45 ml vanillevodka, 15 ml passievruchtlikeur, 30 ml passievruchtpuree, 10 ml limoensap en 10 ml suikersiroop toe.
- Shake krachtig gedurende 10-15 seconden.
- Fine-strain in een gekoeld coupe-glas.
- Serveer met een half passievruchtje in de cocktail.
- Schenk een shotje prosecco apart of giet licht bovenop de cocktail.

CHEERS!

CAIPIRINHA

DE ZOMERSE TROTS VAN BRAZILIË, PUUR EN KRACHTIG



INGREDIËNTEN

- 60 ml cachaça
- ½ limoen (in partjes)
- 2 tl rietsuiker
- Crushed ice

INSTRUCTIES

- Snijd een halve limoen in partjes en doe ze in een stevig glas.
- Voeg 2 theelepels rietsuiker toe.
- Kneus de limoenpartjes en suiker samen zodat het sap vrijkomt.
- Vul het glas met crushed ice.
- Schenk 60 ml cachaça erbij.
- Roer goed van onder naar boven.



CHEERS!

APEROL SPRITZ

HET SPRANKELENDE SYMBOOL VAN ITALIAANSE ZOMERS



INGREDIËNTEN

- 60 ml Prosecco
- 40 ml Aperol
- Scheutje bruiswater (soda)
- IJsblokjes
- Sinaasappelschijf ter garnering



INSTRUCTIES

- Vul een groot wijnglas met ijsblokjes.
- Schenk 40 ml Aperol in.
- Voeg 60 ml prosecco toe.
- Vul aan met een scheutje bruiswater.
- Roer voorzichtig om de bubbels te behouden.
- Garneer met een sinaasappelschijf.

CHEERS!

TEQUILA SUNRISE

OMDAT GEEN ZONSOPGANG ZO MOOI IS ALS EENTJE MET TEQUILA



INGREDIËNTEN

- 45 ml tequila
- 90 ml sinaasappelsap
- 15 ml grenadine
- IJsblokjes
- Sinaasappelschijf + kers



INSTRUCTIES

- Vul een hoog glas met ijsblokjes.
- Schenk 45 ml tequila en 90 ml sinaasappelsap in.
- Giet langzaam 15 ml grenadine erbij zodat die naar de bodem zakt en het sunrise-effect geeft.
- Garneer met een sinaasappelschijf en een kers.

CHEERS!

BUITEN-BAR

DE KUNST VAN HET SHAKEN

Cocktails drinken is heerlijk, maar cocktails maken... dát is pas echt genieten. Het geluid van ijsblokjes die tegen de shaker tikken, de geur van verse munt of citrus die vrijkomt terwijl je kneust, en het moment dat je de mix in een glas schenkt en iedereen 'wauw' zegt. Het is een klein ritueel, een showtje, en precies dat maakt cocktails zo speciaal.

En zoals bij elke goede show: de juiste attributen maken het verschil. Met een goede shaker, een barlepel en mooi glaswerk wordt het niet alleen makkelijker, maar ook leuker. Je voelt je meteen de bartender van je eigen tuin, klaar om indruk te maken op je gasten.

Bij Buiten-Bar.nl hebben we alles wat je nodig hebt om dat gevoel compleet te maken. Van stijlvolle shakers tot houten buitenbarren die jouw tuin in één klap transformeren. Benieuwd hoe je jouw bar naar een hoger niveau tilt?

Kijk eens op onze website en laat je inspireren.



NEGRONI

BITTERZOET IN PERFECTE BALANS - EEN ICOON VAN ITALIAANSE ELEGANTIE



INGREDIËNTEN

- 30 ml gin
- 30 ml Campari
- 30 ml rode vermout (bijv. Martini Rosso)
- Ijsblokjes
- Sinaasappelschil als garnering



INSTRUCTIES

- Vul een mixing glass met ijsblokjes.
- Voeg 30 ml gin, 30 ml Campari en 30 ml rode vermout toe.
- Roer 20-30 seconden.
- Strain in een rocks-glas met een groot ijsblok.
- Garneer met een sinaasappelschil.

CHEERS!

MANHATTAN

EEN TIJDLOZE KLASSIEKER MET DE ALLURE VAN NEW YORK



INGREDIËNTEN

- 50 ml bourbon of rye whiskey
- 20 ml rode vermout
- 1 scheutje Angostura bitters
- IJs
- Cocktaillkers voor garnering



INSTRUCTIES

- Vul een mixing glass met ijsblokjes.
- Voeg 50 ml rye whiskey, 20 ml rode vermout en 2 scheutjes Angostura bitters toe.
- Roer 20-30 seconden.
- Strain in een gekoeld coupe- of martiniglas.
- Garneer met een cocktaillkers.

CHEERS!

OLD FASHIONED

STOER, SIMPEL EN DE ESSENTIE VAN WHISKY IN EEN GLAS



INGREDIËNTEN

- 50 ml bourbon of rye whiskey
- 1 suikerklontje
- 2-3 scheutjes Angostura bitters
- Scheutje water of sodawater
- Sinaasappelschil ter garnering
- IJsblokjes



INSTRUCTIES

- Doe een suikerklontje in een rocks-glas.
- Voeg 2-3 scheutjes Angostura bitters en een scheutje water toe.
- Muddle tot de suiker is opgelost.
- Voeg een groot ijsblok toe.
- Schenk 50 ml bourbon of rye whiskey in.
- Roer rustig tot goed gemengd.
- Garneer met een sinaasappelschil.

CHEERS!

DRY MARTINI

MINIMALISTISCH, KRACHTIG EN SYNONIEM VOOR PURE STIJL



INGREDIËNTEN

- 60 ml gin
- 10-15 ml droge vermout
- 1 groene olijf of citroenzeste ter garnering
- IJsblokjes



INSTRUCTIES

- Vul een mixing glass met ijsblokjes.
- Voeg 60 ml gin en 10-15 ml droge vermout toe.
- Roer 20-30 seconden.
- Strain in een gekoeld martiniglas.
- Garneer met een olijf of een citroentwist.

CHEERS!

WHISKEY SOUR

FRIS EN VOL KARAKTER – ZUUR EN ZOET IN HARMONIE



INGREDIËNTEN

- 50 ml bourbon whiskey
- 25 ml citroensap
- 15 ml suikersiroop
- 1 eiwit (optioneel, voor schuim)
- IJs
- Schijfje citroen + kers voor garnering



INSTRUCTIES

- Voeg 50 ml bourbon, 25 ml citroensap en 15 ml suikersiroop toe aan een shaker.
- (Optioneel) Voeg 1 eiwit toe voor een schuimlaag.
- Dry-shake (zonder ijs) 10 seconden om het eiwit te emulgeren.
- Voeg ijs toe en shake opnieuw 15 seconden.
- Strain in een rocks-glas over vers ijs (of coupe zonder ijs).
- Garneer met een schijfje citroen en een cocktailkers.

CHEERS!

BUITEN-BAR

DE GEZELLIGSTE PLEK IS DICHTERBIJ DAN JE DENKT

Veel mensen dromen ervan: een eigen bar in de tuin. Een plek waar je even kunt ontsnappen, waar je je favoriete cocktails maakt, en waar vrienden zich meteen thuis voelen. Vaak blijft het bij een idee, maar stel je eens voor hoe het écht zou zijn.

Een vrijdagmiddagborrel onder de sterren. Een verjaardag die je buiten viert, zonder steeds heen en weer te hoeven lopen naar binnen. Of gewoon een doordeweekse avond, waarop je na je werk nog even een frisse Gin-Tonic inschenkt, terwijl je geniet van de buitenlucht. Dat is geen luxe – dat is een keuze voor genieten.

Met de houten buitenbarren van Buiten-Bar.nl maak je die droom werkelijkheid. Ze zijn stoer, sfeervol en gemaakt om samen mooie momenten te beleven. Combineer het met onze barbenodigheden en je hebt alles in huis om de bartender van je eigen tuin te zijn.

Benieuwd hoe jouw buitenbar eruit kan zien? Laat je inspireren door onze ideeën en producten op Buiten-Bar.nl en maak van je tuin de gezelligste plek van allemaal.



COSMOPOLITAN

FRUITIG, VERFIJND EN EEN MODERNE FAVORIET



INGREDIËNTEN

- 40 ml vodka (liefst citroenvodka)
- 20 ml triple sec (bijv. Cointreau)
- 30 ml cranberrysap
- 10 ml limoensap
- IJs
- Limoenschijfje of sinaasappelschil ter garnering



INSTRUCTIES

- Vul een shaker met ijsblokjes.
- Voeg 40 ml citroenvodka, 20 ml triple sec, 30 ml cranberrysap en 10 ml limoensap toe.
- Shake stevig 10-15 seconden.
- Fine-strain in een gekoeld martiniglas.
- Garneer met een limoenwielkje of een sinaasappeltwist.

CHEERS!

BLUE LAGOON

EEN FRISSE DUIK IN EEN GLAS VOL KLEUR EN PLEZIER



INGREDIËNTEN

- 40 ml vodka
- 20 ml blauwe curaçao
- 100 ml Sprite of 7-Up
- 10 ml limoensap
- Ijsblokjes
- Schijfje citroen of kers als garnering



INSTRUCTIES

- Vul een hoog glas met ijsblokjes.
- Schenk 40 ml wodka en 20 ml blauwe curaçao in.
- Vul aan met 100 ml Sprite/7-Up.
- Voeg 10 ml limoensap toe voor extra frisheid.
- Roer kort.
- Garneer met een citroenschijfje of een kers.

CHEERS!

BLOODY MARY

EEN KRACHTIGE KLASSIEKER, PITTIG EN VOL SMAAK



INGREDIËNTEN

- 45 ml vodka
- 90 ml tomatensap
- 15 ml citroensap
- 2-3 druppels Tabasco
- 2-3 scheutjes Worcestersaus
- Snufje zout & zwarte peper
- Selderijzout (optioneel)
- Stokje bleekselderij + citroenpartje ter garnering



INSTRUCTIES

- Vul een shaker (of mengbeker) met ijsblokjes.
- Voeg 45 ml vodka, 90 ml tomatensap en 15 ml citroensap toe.
- Voeg 2-3 druppels Tabasco, 2-3 scheutjes Worcestersaus, zout en peper toe.
- Rol de inhoud voorzichtig heen en weer tussen twee shakers (niet hard shaken).
- Strain in een longdrinkglas met ijs.
- Garneer met een stengel bleekselderij en een partje citroen.

CHEERS!

MAI TAI

TROPISCH EN RIJK, EEN ECHTE REIS IN EEN GLAS



INGREDIËNTEN

- 30 ml witte rum
- 30 ml bruine/donkere rum
- 20 ml triple sec (of Cointreau)
- 20 ml limoensap
- 15 ml orgeatsiroop (amandel)
- Ijsblokjes
- Munt, limoenpartje en kers als garnering



INSTRUCTIES

- Vul een shaker met ijsblokjes.
- Voeg 30 ml witte rum, 20 ml triple sec, 20 ml limoensap en 15 ml orgeatsiroop toe.
- Shake krachtig 10-15 seconden.
- Strain in een rocks-glas gevuld met crushed ice.
- Float 30 ml donkere rum bovenop door voorzichtig over een lepel te gieten.
- Garneer met munt, limoen en een kers.

CHEERS!

PALOMA

OMDAT DE ZON NOG FRISSER SMAAKT MET EEN VLEUGJE GRAPEFRUIT



INGREDIËNTEN

- 50 ml tequila (blanco)
- 120-150 ml grapefruitsoda (bijv. Squirt/Fresca of lemon-lime + scheutje grapefruit)
- 10-15 ml vers limoensap
- Snufje zout (optioneel)
- IJsblokjes
- (Optioneel) Zout- of suikerrandje voor het glas
- Partje grapefruit of limoen ter garnering



INSTRUCTIES

- (Optioneel) Maak een zout- of suikerrandje aan het glas met een limoenpartje.
- Vul een longdrinkglas met ijsblokjes.
- Voeg 50 ml tequila en 10 ml limoensap toe.
- Voeg een snufje zout toe (optioneel, voor extra smaak).
- Vul aan met 120-150 ml grapefruitsoda.
- Roer zacht door.
- Garneer met een partje grapefruit of limoen.

CHEERS!

BUITENBAR



WWW.BUITEN-BAR.NL

