

# STARS —» IM «— GLAS



Gute Getränke gehören in schicke Flaschen. Die Produkte von Thomas Henry schmecken nicht nur hervorragend, sie sehen auch verdammt gut aus. Wie es sich für echte Gentlemen gehört! Mit den Individual-Glasflaschen (0,2 l) unterstreichen sie ihren hohen Qualitätsanspruch.

# THOMAS HENRY



## PREMIUM MIXER PARTNER 2017 THE WORLD'S 50 BEST BARS



Thomas Henry ist „Official Premium Mixer Partner“ der „World's 50 Best Bars“ Verleihung in 2017 und 2018, eine der wichtigsten Auszeichnungen in der internationalen Barszene und Getränkeindustrie.



THOMAS-HENRY.DE



/THOMASHENRY



#THOMASHENRY



# DRINK GUIDE



**THOMAS HENRY**



**FÜR DIE BESTEN DRINKS IN DEN BESTEN BARS**



**BETTER  
DRINKS  
BETTER  
DRINKING**





1/4 SPIRITUOSE

3/4

GIN

WERMUT

VODKA

WHISK(E)Y

RUM

TEQUILA

CHERRY

S

B

M

ULTIM

THOMAS HENRY	DEKORATION	PERFECT SERVE
TONIC WATER	ZITRONE	GIN & TONIC
ELDERFLOWER	MINZE	THE HENRY
Y BLOSSOM TONIC	ORANGE	BLOOMY CUP
SPICY GINGER	GURKE	MOSCOW MULE
SODA WATER	LIMETTE	SKINNY BITCH
BITTER LEMON		VODKA LEMON
GINGER ALE	ZITRONE	HORSE'S NECK
MYSTIC MANGO	LIMETTE	MYSTIC & SPICE
MATE GRAPEFRUIT	LIMETTE	HENRY'S PALOMA

# GANZ »»» VIEL «»» MIT STIL



Die vier beliebten Thomas-Henry-Sorten – Tonic Water, Bitter Lemon,  
Ginger Ale und Spicy Ginger – kommen jetzt ganz groß raus:  
in schlichten, formschönen 1,0 l PET- Flaschen.

# EIN ECHTER HINGUCKER



Ab sofort gibt es Thomas Henry auch als praktisches 0,75l PET-Einweggebinde für zu Hause. Designt im Look der ikonischen Thomas-Henry 0,2l Glasflasche. Ein echter Hingucker, der für Impulse sorgt!



# 5 STEPS ZUM BESTEN DRINK

1

**GUTE DRINKS  
BRAUCHEN  
GUTES GLAS.**

Jeder Drink braucht sein ganz eigenes Glas. Bei Thomas Henry steht das Highball-Glas an erster Stelle - nicht nur weil es gut aussieht, sondern auch damit die Kohlensäure bis zum letzten Schluck schön prickelt. Das Glas wandert nach dem Polieren am besten ins Eisfach, so bleibt der Drink extra lang frisch und sieht super aus.

2

**EIS, EIS,  
BABY!**

Eis ist das Gold der Bar. Die Premium-Filler von Thomas Henry haben sich in den besten Bars der Welt bewährt und werden immer mit hochwertigen Spirituosen gemixt. Das solltest Du zu Hause genauso machen und jedem Drink, mit ausreichend gutem Eis, die perfekte Basis bieten.

3

**QUALITÄT,  
BITTE.**

Ein Drink ist immer nur so gut wie seine schlechteste Zutat - verwende daher frische Zitrusfrüchte, Kräuter und hochwertige Spirituosen um das Beste aus Deiner Drinkkreation herauszuholen.

4

**DEKO:  
WENIGER  
IST MEHR.**

Ein Longdrink braucht nicht immer Schirmchen und unzählige Obstscheiben - ein „Stirrer“ aus Holz macht sich hingegen super zum Umrühren. Eine frische Zeste sorgt für die Extraportion Aroma. Für Strohalmliedhaber gilt: je größer sein Durchmesser, desto leckerer.

5

**BALANCE IST  
EINE KUNST.**

Insbesondere bei Drinks mit mehreren hochprozentigen Zutaten ist die Balance extrem wichtig. Benutze daher einen „Jigger“, den Messbecher der Barkeeper, um für das perfekte Verhältnis aller Bestandteile in Deinem Drink zu sorgen.



»»»»» **BESSER BITTER** «««««

# Tonic Water

Besonders hoher Chiningehalt und leicht florale Zitrusaromen machen das Thomas Henry Tonic Water zum vornehm-erfrischenden Geschmackserlebnis. Ganz gleich, welcher dein Lieblings-Gin ist: Mit Thomas Henry gemixt, schmeckt er stets grandios.

..... ★ **DRINKEMPFEHLUNG** ★ .....

**GIN &  
TONIC**

» **COPAGLAS: 4 CL GIN, THOMAS HENRY TONIC WATER, ZITRONENZESTE**

Benetze vier große Eiswürfel mit einem Schuss Gin, füge eine Zitronenzeste hinzu und fülle das Getränk, mit dem für dich stimmigen Anteil Thomas Henry Tonic Water auf. Mit geschlossenen Augen genießen.



»»»»» MIT BLUMIGEM TWIST «««««

# Elderflower Tonic

Thomas Henry Elderflower Tonic bedeutet echte Harmonie zwischen blumigen Holunderblüten-Noten und sanfter Bitterness. Es verleiht Drink-Klassikern mit Gin oder Vodka eine neue Lieblichkeit, ohne die sanfte, herbe Note des Tonics einzubüßen. Türen in ganz neue Geschmackswelten öffnen sich.

★ DRINKEMPFEHLUNG ★



THE  
HENRY

» WEINGLAS: 5 CL LILLET BLANC, 1 CL FRISCHER LIMETTENSAFT,  
THOMAS HENRY ELDERFLOWER TONIC, MINZZWEIG

Alle Zutaten über Eiswürfel ins Glas geben und mit  
Thomas Henry Elderflower Tonic aufgießen.

*von Jochen Hirschfeld / Gewinner der Elderflower Tonic Competition 2012*





»»»»» EWIGER FRÜHLING «»»»»

# Cherry Blossom Tonic

Ein Kirschblütenfest im Glas:

Unser Cherry Blossom Tonic ist weltweit einzigartig. Es bringt sanfte Tonic-Bitterness mit floralen Noten der Kirsche zusammen. In Japan steht die Kirschblüte für die zu neuem Leben erweckte Natur im Frühling, aber auch für Vergänglichkeit und pure Schönheit.

★ DRINKEMPFEHLUNG ★

## BLOOMY ♡ CUP ♡

---

» WEINGLAS: 4 CL WERMUT,  
THOMAS HENRY CHERRY BLOSSOM TONIC, ORANGENZESTE

Fülle Eiswürfel in das Weinglas, gib Wermut hinzu und rühre kurz mit dem Barlöffel um. Mit Thomas Henry Cherry Blossom Tonic den Drink aufgießen und genießen.





## »»»» DIE VOLLE LADUNG INGWER ««««

# Spicy Ginger

Kräftig und überraschend scharf:

Das ist Thomas Henry Spicy Ginger. Die erste, in Deutschland hergestellte Ingwerlimonade nach dem Vorbild des englischen „Ginger Beer“, ist eine Sinneserfrischung der besonderen Art. Longdrinks wie dem Moscow Mule oder dem Dark’n’Stormy (mit Rum) verleiht sie einen Ingwer-Kick und mehr Schärfe.

### ★ DRINKEMPFEHLUNG ★

## MOSCOW MULE

»» KUPFERBECHER: 4 CL VODKA,

THOMAS HENRY SPICY GINGER, GURKENSCHNITTEN

Fülle einen Kupferbecher zur Hälfte mit Eiswürfeln, füge den Vodka hinzu, presse den Saft einer halben Limette über dem Glas aus und fülle alles mit Thomas Henry Spicy Ginger auf.



»»»» MEHR GINGER, MEHR ALE ««««

# Ginger Ale

Liebhaber klassischer Longdrinks, Puristen und Experimentierfreudige: Alle lieben die natürlichen Ingweraromen und den intensiven, würzigen Geschmack von Thomas Henry Ginger Ale. Ob als pures Vergnügen oder für mehr Gingeriness im Drink:  
Der Geschmack kommt hier stets zuerst.

★ DRINKEMPFEHLUNG ★



## HORSE'S NECK



»» TUMBLER: 4 CL BOURBON WHISKEY

THOMAS HENRY GINGER ALE, ZITRONENSCHALE AM GLASRAND

Gib Eiswürfel in den Tumbler, füge den Bourbon Whiskey und zwei Spritzer Angostura Bitters hinzu und fülle dann, ganz nach Geschmack, mit Thomas Henry Ginger Ale auf.



»»»» ABER BITTER DOCH ««««

# Bitter Lemon

Unser Bitter Lemon ist weniger süß als andere.

Mit extra viel Chinin bringen wir Bitterness, Säure und Süße in perfekte Balance. Feinherbe, natürliche Zitrus- und Limettenaromen lassen die Geschmacksknospen lustvoll zusammenziehen. Pur, die stilvolle Wahl. Gemixt mit Vodka, Gin und anderen Spirituosen der, perfekte Partner.

★ DRINKEMPFEHLUNG ★

## ★ VODKA LEMON ★

» HIGHBALLGLAS: 4 CL VODKA,  
THOMAS HENRY BITTER LEMON, LIMETTENSALTEN

Gib vier große Eiswürfel in ein Longdrinkglas, füge einen Schuss Vodka, eine Limettenspalte und Thomas Henry Bitter Lemon hinzu.



»»»» PURES PRICKELN ««««

# Soda Water

Soda Water gehört in jede gut sortierte Hausbar.  
Das Traditionsprodukt in der Thomas-Henry-Familie trägt  
die Handschrift des Sodawasser-Erfinders. Innen natürliches  
Mineralwasser und feinperlige Kohlensäure, außen purer  
Style. Unser Klassiker sieht verdammt gut aus:  
Frisch, klar, sexy.

..... ★ DRINKEMPFEHLUNG ★ .....

## »»»» SKINNY «««« BITCH

---

» HIGHBALLGLAS: 4 CL VODKA

THOMAS HENRY SODA WATER, LIMETTE

Gib Eiswürfel in ein Highballglass und füge dann den Vodka hinzu.  
Mit Thomas Henry Soda Water aufgießen und  
Limetten garnieren. Cheers!







»»»»» FRUCHTIG MIT KICK «««««

# Mystic Mango

Sie sieht gut aus und sie schmeckt noch besser:  
Die Mango gilt in Asien als Speise der Götter.  
In Thomas Henry Mystic Mango trifft ihre herrliche  
Süße auf die säuerliche, mystische Pitangafrucht.  
Pur, auf Eis mit Limette oder zum Longdrink gemixt:  
Diese Limonade ist wie ein kleiner Urlaub.

..... ★ DRINKEMPFEHLUNG ★ .....

## MYSTIC & SPICE

---

» TUMBLER: 4 CL SPICED RUM,  
THOMAS HENRY MYSTIC MANGO, MANGO- ODER LIMETTENSALTEN

Befülle ein Highballglas mit Eis und gib frisch gepressten Limettensaft  
und Spiced Rum dazu. Mit Thomas Henry Mystic Mango auffüllen.  
Kurz und vorsichtig umrühren, mit Mango oder Limette dekorieren.



»»»»» SUPER. SAUER. SÜSS. «««««

# Ultimate Grapefruit

Dem von Barkeepern an uns herangetragen Wunsch nach einer Grapefruit-Limonade sind wir gerne nachgekommen. Thomas Henry Ultimate Grapefruit ist für Großes bestimmt: Süß und sauer, perfekt gemischt. Intensiv und ultimativ. Pur, auf Eis mit Limette oder im Longdrink-Exotik im Glas.

★ DRINKEMPFEHLUNG ★



## HENRY'S PALOMA



» TONBECHER: 4 CL 100% AGAVE TEQUILA BLANCO,

THOMAS HENRY ULTIMATE GRAPEFRUIT, LIMETTENSCHNEIBEN

Befülle einen Tonbecher mit Eis und gib Tequila und Limettensaft hinzu.  
Mit Thomas Henry Ultimate Grapefruit auffüllen, mit Limettenscheibe dekorieren und eine kleine Prise Meersalz hinzufügen.

# #thomashenry

WERDE TEIL UNSERER WELT!

Poste Bilder von Deinen eigenen Drinks und tagge sie mit **#thomashenry**

Mehr Inspiration zu tollen Drinks findest du auf:

[www.thomas-henry.de/drinks](http://www.thomas-henry.de/drinks)



## GENIESSEN NICHT VERGESSEN!

MASSVOLL UND MIT LEIDENSCHAFT. CHEERS.



**PHUM SILA-TRAKOON: THOMAS HENRY BRAND AMBASSADOR & MIXOLOGE**