

ŠPIEGELAU
THE CLASS OF GLASS

PERFECT SERVE
COLLECTION
BY STEPHAN HINZ

COCKTAIL GUIDE



The Idea

„**Enjoyment** has many forms, but the demands for a really good glass remain the same. That's why we've combined **functionality** with timeless elegance. And those are **qualities that last**, regardless of short-term trends.“

Die Idee

„**Genuss** hat viele Formen, doch die Anforderungen an ein wirklich gutes Glas bleiben die gleichen. Wir haben deshalb **Funktionalität** mit **zeitloser Eleganz** vereint. Und das sind **Qualitäten, die bestehen bleiben**, unabhängig von kurzfristigen Trends.“

Stephan Hinz



NOSING GLASS

Whether your favorite drink is whisky, cognac, rum or port, the Perfect Nosing Glass is the choice for tasting complex beverages. The shape provides an increased air exchange to unfold every aspect of taste, whilst concentrating the aromas, resulting in maximum pleasure.



Das Perfect Nosing Glass ist die perfekte Wahl zur Verkostung kraftvoller und komplexer Getränke – ob Whisky oder Cognac, Rum oder Portwein. Die Form sorgt für erhöhten Luftaustausch, um alle Geschmacksnoten zu entfalten und bündelt die Aromen gleichzeitig für vollen Genuss.

4500178

Box 4 pcs.

Perfect Nosing Glass

H: 120 mm – 4 5/7 " "

C: 205 ml – 7 2/9 oz

Ø: 82 mm – 3 2/9 " "



TASTING GLASS

Whether your favorite drink is a fruit brandy, gin, sherry or absinth, the Perfect Tasting Glass is the choice for tasting delicate beverages. The shape provides an increased air exchange to unfold every aspect of taste, whilst concentrating the aromas, resulting in maximum pleasure.



Das Perfect Tasting Glass ist die perfekte Wahl zur Verkostung vielschichtiger Getränke – ob Obstbrand oder Gin, ob Sherry oder Absinth. Die Form sorgt für erhöhten Luftaustausch, um alle Geschmacksnoten zu entfalten und bündelt die Aromen gleichzeitig für vollen Genuss.

4500173

Box 4 pcs.

Perfect Tasting Glass

H: 160 mm – 6 2/7 " "

C: 210 ml – 7 2/5 oz

Ø: 68 mm – 2 2/3 " "



MIXING GLASS

Celebrate the creation of classic cocktails, such as the Manhattan, Old Fashioned or Martini with the Perfect Mixing Glass. With high durability and timeless elegance, the specially developed shape makes for easy pouring and offers lots of space for ice.



Zelebrieren Sie die Zubereitung klassischer Cocktails wie Manhattan, Old Fashioned oder Martini. Das Perfect Mixing Glass bietet Ihnen dazu lange Haltbarkeit und zeitlose Eleganz. Die besondere Form bietet reichlich Platz für Eis und erleichtert Ihnen komfortables Ausgießen.

4500152

Box 1 pcs.

Perfect Mixing Glass

H: 158 mm – 6 2/9 "

C: 637 ml – 22 3/7 oz

Ø: 99 mm – 3 8/9 "



LARGE MIXING GLASS

Celebrate the creation of classic cocktails, such as the Manhattan, Old Fashioned or Martini. The shape makes for easy pouring and offers lots of space for ice. With an extra-large volume it allows the easy creation of multiple servings of the same drink at the same time.



Zelebrieren Sie die Zubereitung klassischer Cocktails wie Manhattan, Old Fashioned oder Martini. Die Form bietet reichlich Platz für Eis und erleichtert das Ausgießen. Extra großes Füllvolumen ermöglicht die einfache Herstellung mehrerer Drinks.

4500153

Box 1 pcs.

Perfect Large Mixing Glass

H: 180 mm – 7 1/9 "

C: 750 ml – 26 2/5 oz

Ø: 101 mm – 4 "

PERFECT COCKTAIL GLASS



GIMLET

50 ml Gin
20 ml Lime Juice Cordial
1 dash Lime Juice

Stir with ice and
double strain
into a Perfect
Cocktail Glass. Garnish
with a lime zest.



50 ml Gin
20 ml Lime Juice Cordial
1 Spritzer Limettensaft

Mit Eis rühren und doppelt
in ein Perfect Cocktail
Glas abseihen. Mit einer
Limettenzeste garnieren.

4500175
Box 4 pcs.

Perfect Cocktail Glass

H: 140 mm – 5 1/2 "
C: 165 ml – 5 4/5 oz
Ø: 103 mm – 4 "



MANHATTAN

50 ml Rye Whiskey
25 ml Sweet Vermouth
1 dash Angostura Bitters
1 dash Orange Bitters

Stir with ice and
strain into a Perfect
Cocktail Glass. Garnish
with a lemon zest.



50 ml Rye Whiskey
25 ml süßer Wermut
1 Dash Angostura Bitters
1 Dash Orange Bitters

Mit Eis rühren und in ein
Perfect Cocktail Glas
abseihen. Mit einer
Zitronenzeste garnieren.

4500175
Box 4 pcs.

Perfect Cocktail Glass

H: 140 mm – 5 1/2 "
C: 165 ml – 5 4/5 oz
Ø: 103 mm – 4 "



MARTINI

50 ml Gin
20 ml Dry Vermouth
1 dash Orange Bitters

Stir with ice and strain into a Perfect Cocktail Glass.

Garnish with a lemon zest or an olive.



50 ml Gin
20 ml trockener Wermut
1 Dash Orange Bitters

Mit Eis rühren und in ein Perfect Cocktail Glas abseihen. Mit einer Zitronenzeste oder einer Olive garnieren.

4500175
Box 4 pcs.

Perfect Cocktail Glass

H: 140 mm – 5 1/2 "
C: 165 ml – 5 4/5 oz
Ø: 103 mm – 4 "



WHITE RUSSIAN

50 ml Vodka
30 ml Coffee Liqueur
30 ml Whipped Cream

Shake vodka and
coffee liqueur
with ice and strain into
a Perfect Cocktail Glass.
Float the cream on top.



50 ml Vodka
30 ml Kaffeeликör
30 ml geschlagene Sahne

Vodka und Kaffeeликör mit
Eis schütteln und in ein
Perfect Cocktail Glas abseihen.
Die Sahne vorsichtig
auf den Drink geben.

4500175
Box 4 pcs.

Perfect Cocktail Glass

H: 140 mm – 5 1/2 "
C: 165 ml – 5 4/5 oz
Ø: 103 mm – 4 "

PERFECT COUPETTE GLASS



COSMOPOLITAN

40 ml Lemon Vodka
15 ml Triple Sec
20 ml Cranberry Juice
10 ml Lime Juice

Shake with ice and
double strain into a Perfect
Coupette Glass. Garnish
with a flamed orange zest.



40 ml Zitronen-Vodka
15 ml Triple Sec
20 ml Cranberrynektar
10 ml Limettensaft

Mit Eis schütteln und doppelt
in ein Perfect Coupette Glas
abseihen. Mit einer flambierten
Orangenzeste garnieren.

4500174

Box 4 pcs.

Perfect Coupette Glass

H: 140 mm – 5 1/2 "

C: 235 ml – 8 2/7 oz

Ø: 91 mm – 3 4/7 "



DAIQUIRI

60 ml Light Rum
25 ml Lime Juice
15 ml Simple Syrup

Shake with ice
and double strain
into a Perfect Coupette
Glass. Garnish with
a lime wedge.



60 ml leichter Rum
25 ml Limettensaft
15 ml Zuckersirup

Mit Eis schütteln und doppelt
in ein Perfect Coupette Glas
abseihen. Mit einer Limetten-
spalte garnieren.

4500174

Box 4 pcs.

Perfect Coupette Glass

H: 140 mm – 5 1/2"

C: 235 ml – 8 2/7 oz

Ø: 91 mm – 3 4/7"

MARGARITA

50 ml Tequila Blanco
25 ml Triple Sec
20 ml Lime Juice

Shake with ice
and double strain
into a Perfect Coupette
Glass. Garnish with a salt rim.



50 ml Tequila Blanco
25 ml Triple Sec
20 ml Limettensaft

Mit Eis schütteln und doppelt
in ein Perfect Coupette Glas
abseihen. Mit einem Salzrand
garnieren.

4500174
Box 4 pcs.

Perfect Coupette Glass

H: 140 mm – 5 1/2 "
C: 235 ml – 8 2/7 oz
Ø: 91 mm – 3 4/7 "





SIDECAR

50 ml Cognac
30 ml Triple Sec
20 ml Lemon Juice

Shake with ice
and double strain
into a Perfect
Coupette Glass.



50 ml Cognac
30 ml Triple Sec
20 ml Zitronensaft

Mit Eis schütteln und
doppelt in ein Perfect
Coupette Glas abseihen.

4500174

Box 4 pcs.

Perfect Coupette Glass

H: 140 mm – 5 1/2 "

C: 235 ml – 8 2/7 oz

Ø: 91 mm – 3 4/7"

PERFECT LONGDRINK GLASS



LONDON BUCK

50 ml Gin
15 ml Lemon Juice
Ginger Beer
2 dashes Angostura
Bitters

Built in glass,
float Angostura
Bitters on top.



50 ml Gin
15 ml Zitronensaft
Ginger Beer
2 Dashes Angostura Bitters

Mit Eis im Glas bauen.
Angostura auf den Drink
träufeln.

4500179
Box 4 pcs.

Perfect Longdrink Glass

H: 150 mm – 6 "
C: 350 ml – 12 1/3 oz
Ø: 71 mm – 2 4/5 "



MOJITO

50 ml Light Rum
20 ml Lime Juice
2 barspoons White
Cane Sugar
10-15 mint leaves
Soda Water



Muddle the mint leaves
and built in glass.
Garnish with a mint sprig.

50 ml leichter Rum
20 ml Limettensaft
2 Barlöffel weißer Rohrzucker
10-15 Blätter Minze, Soda

Die Minze muddlen und mit
den restlichen Zutaten und Eis
im Glas vermischen. Mit einer
Minzspitze garnieren.

4500179
Box 4 pcs.

Perfect Longdrink Glass

H: 150 mm – 6 "
C: 350 ml – 12 1/3 oz
Ø: 71 mm – 2 4/5 "



RASPBERRY GINGER FIZZ

50 ml Gin
30 ml Raspberry Puree
20 ml Lemon Juice
10 ml Simple Syrup
Ginger Beer



Shake with ice and
strain into a Perfect Long-
drink Glass filled with ice.

50 ml Gin
30 ml Himbeerpüree
20 ml Zitronensaft
10 ml Zuckersirup
Ginger Beer

Mit Eis schütteln und in
ein Perfect Longdrink Glas
auf Eis abseihen.

4500179

Box 4 pcs.

Perfect Longdrink Glass

H: 150 mm – 6 "

C: 350 ml – 12 1/3 oz

Ø: 71 mm – 2 4/5 "



TOM COLLINS

50 ml Gin
25 ml Lemon Juice
15 ml Simple Syrup
Soda Water

Built in glass.
Garnish with a
lemon wedge.



50 ml Gin
25 ml Zitronensaft
15 ml Zuckersirup
Soda

Mit Eis im Glas bauen
und mit einer Zitronen-
spalte garnieren.

4500179
Box 4 pcs.

Perfect Longdrink Glass

H: 150 mm – 6 "
C: 350 ml – 12 1/3 oz
Ø: 71 mm – 2 4/5 "

PERFECT D.O.F. GLASS



CAIPIRINHA

50 ml Cachaça
6 Lime Wedges
3 barspoons White
Cane Sugar

Muddle the lime
and shake all ingredients
with ice. Strain into a Perfect
D.O.F. Glass filled with ice.



50 ml Cachaça
6 Stücke Limette
3 Barlöffel weißer Rohrzucker

Die Limettenstücke muddlen
und mit allen Zutaten und Eis
schütteln. In ein Perfect D.O.F.
Glas auf Eis absehen.

4500176
Box 4 pcs.

Perfect D.O.F. Glass

H: 100 mm – 4 "
C: 368 ml – 13 oz
Ø: 86 mm – 3 2/5 "



MAI TAI

45 ml Aged Rum
15 ml Rum Overproof
15 ml Curacao
20 ml Lime Juice
15 ml Orgeat

Shake with ice and strain into a Perfect D.O.F. Glass filled with ice. Garnish with a mint sprig.



45 ml kräftiger Rum
15 ml Rum Overproof, 15 ml Curaçao
20 ml Limettensaft, 15 ml Orgeat

Mit Eis schütteln und in ein Perfect D.O.F. Glas auf Eis abseihen. Mit einer Minzspitze garnieren.

4500176
Box 4 pcs.

Perfect D.O.F. Glass

H: 100 mm – 4 "
C: 368 ml – 13 oz
Ø: 86 mm – 3 2/5 "



PIMM'S NO.1 CUP

40 ml Pimm's No.1
2 cucumber slices
1 mint sprig
1 lemon wedge
1 orange wedge
Ginger Ale

Built in glass.



40 ml Pimm's No.1
2 Scheiben Gurke
1 Zweig Minze
1 Zitronenspalte
1 Orangenspalte
Ginger Ale

Mit Eis im Glas bauen.

4500176
Box 4 pcs.

Perfect D.O.F. Glass

H: 100 mm – 4 "
C: 368 ml – 13 oz
Ø: 86 mm – 3 2/5 "



PLANTER'S PUNCH

60 ml Aged Rum
30 ml Lime Juice
15 ml Pomegranate Syrup
10 ml Sugar Syrup
Soda Water
2 dashes Angostura Bitters



Shake with ice (except soda water) and strain into a Perfect D.O.F. Glass filled with ice. Fill up with soda water and garnish with nutmeg.

60 ml kräftiger Rum, 30 ml Limettensaft
15 ml Granatapfelsirup
10 ml Zuckersirup
2 Dashes Angostura Bitters, Soda

Ohne Soda mit Eis schütteln und in ein Perfect D.O.F. Glas auf Eis abseihen. Mit Soda auffüllen und mit Muskatnuss garnieren.

4500176

Box 4 pcs.

Perfect D.O.F. Glass

H: 100 mm – 4 "

C: 368 ml – 13 oz

Ø: 86 mm – 3 2/5 "

PERFECT SMALL LONGDRINK GLASS



AMERICANO

30 ml Sweet Vermouth
30 ml Campari
Soda Water

Built in glass,
garnish with an
orange wedge.



30 ml süßer Wermut
30 ml Campari
Soda

Mit Eis im Glas bauen
und mit einer Orangen-
spalte garnieren.

4500172

Box 4 pcs.

Perfect Small Longdrink Glass

H: 100 mm – 4 "

C: 240 ml – 8 4/9 oz

Ø: 72 mm – 2 5/6 "



BLOODY MARY

40 ml Vodka
100 ml Tomato Juice
5 ml Lemon Juice,
Salt, Pepper,
Worcestershire Sauce
and Tabasco to taste.



Roll with ice and strain
into a Perfect Small Longdrink
Glass. Garnish with a celery stick.

40 ml Vodka, 100 ml Tomatensaft
5 ml Zitronensaft, Salz, Pfeffer,
Worcestershire Sauce und Tabasco
nach Geschmack

Mit Eis rollen und in ein Perfect Small
Longdrink Glas abseihen. Mit einer
Stange Sellerie garnieren.

4500172
Box 4 pcs.

Perfect Small Longdrink Glass

H: 100 mm – 4 "
C: 240 ml – 8 4/9 oz
Ø: 72 mm – 2 5/6 "



BRAMBLE

40 ml Gin
20 ml Lemon Juice
10 ml Simple Syrup
15 ml Crème de Mûre

Shake with ice
(except crème de mûre)
except and strain into a Perfect
Small Longdrink Glass filled with
ice. Float crème de mûre on top.



40 ml Gin, 20 ml Zitronensaft
10 ml Zuckersirup
15 ml Crème de Mûre

Ohne Crème de Mûre mit Eis
schütteln und in ein Perfect
Small Longdrink Glas auf Eis
abseihen. Crème de Mûre auf
den Drink geben.

4500172
Box 4 pcs.

Perfect Small Longdrink Glass

H: 100 mm – 4 "
C: 240 ml – 8 4/9 oz
Ø: 72 mm – 2 5/6 "

PISCO SOUR



50 ml Pisco
25 ml Lime Juice
20 ml Simple Syrup
1 Egg White, Bitters
4 dashes Amargo Chuncho



Shake with ice (except bitters) and strain into a Perfect Small Longdrink Glass filled with ice. Float Amargo Chuncho Bitters on top.

50 ml Pisco, 25 ml Limettensaft
20 ml Zuckersirup, 1 Eiweiß
4 Dashes Amargo Chuncho Bitters

Ohne die Bitters mit Eis schütteln und in ein Perfect Small Longdrink Glas auf Eis abseihen. Amargo Chuncho Bitters auf den Drink träufeln.

4500172
Box 4 pcs.

**Perfect Small
Longdrink Glass**

H: 100 mm – 4 “
C: 240 ml – 8 4/9 oz
Ø: 72 mm – 2 5/6 “

PERFECT S.O.F. GLASS



NEGRONI

30 ml Gin
30 ml Sweet Vermouth
30 ml Campari

Stir with ice and strain into a Perfect S.O.F. Glass filled with ice. Garnish with an orange zest.



30 ml Gin
30 ml süßer Wermut
30 ml Campari

Mit Eis rühren und in ein Perfect S.O.F. Glas auf Eis abseihen. Mit einer Orangenzeste garnieren.

4500177
Box 4 pcs.

Perfect S.O.F. Glass

H: 81 mm – 3 1/5 "
C: 270 ml – 9 1/2 oz
Ø: 82 mm – 3 2/9 "



OLD FASHIONED

60 ml Bourbon Whiskey
15 ml Simple Syrup
2 dashes Angostura
Bitters

Built in glass,
garnish with an
orange zest.



60 ml Bourbon Whiskey
15 ml Zuckersirup
2 Dashes Angostura Bitters
Mit Eis im Glas bauen
und mit einer Orangenzeste
garnieren.

4500177
Box 4 pcs.

Perfect S.O.F. Glass

H: 81 mm – 3 1/5 "
C: 270 ml – 9 1/2 oz
Ø: 82 mm – 3 2/9 "



SAZERAC

60 ml Cognac
15 ml Simple Syrup
Absinthe
3 dashes Peychaud's Bitters

Stir with ice and
strain into an Absinthe
washed Perfect S.O.F.
Glass.



60 ml Cognac
15 ml Zuckersirup
3 Dashes Peychaud's Bitters
Absinthe

Mit Eis rühren und in ein
mit Absinthe parfümiertes
S.O.F. Glas abseihen.

4500177
Box 4 pcs.

Perfect S.O.F. Glass

H: 81 mm – 3 1/5 "
C: 270 ml – 9 1/2 oz
Ø: 82 mm – 3 2/9 "



WHISKEY SOUR

60 ml Bourbon Whiskey
30 ml Lemon Juice
20 ml Simple Syrup

Shake with ice
and strain into a
Perfect S.O.F. Glass
filled with ice. Garnish
with a lemon twist.



60 ml Bourbon Whiskey
30 ml Zitronensaft
20 ml Zuckersirup

Mit Eis schütteln und in
ein Perfect S.O.F. Glas auf
Eis abseihen. Mit einer
Zitronenzeste garnieren.

4500177
Box 4 pcs.

Perfect S.O.F. Glass

H: 81 mm – 3 1/5 "
C: 270 ml – 9 1/2 oz
Ø: 82 mm – 3 2/9 "



Stephan Hinz

Who's behind it?

The award-winning bar manager is the owner of Little Link Bar, and his books revolutionized bar literature. A taste visionary, his company Cocktailkunst (which translates as the art of cocktails) thrills guests with extravagant catering & events, and he is internationally active as a gastronomy consultant.

Wer steckt dahinter?

Der preisgekrönte Barmanager ist Inhaber der Bar Little Link und revolutionierte mit seinen Büchern die Barliteratur. Als Geschmacksvisionär begeistert er mit seinem Unternehmen Cocktailkunst die Gäste bei extravaganten Caterings & Events und ist international als Gastronomie-Consultant tätig.



PERFECT SERVE COLLECTION

BY STEPHAN HINZ



Bayerische Glaswerke GmbH, Zacharias-Frank-Str. 7, D-92660 Neustadt a.d. Waldnaab
Phone: +49 (0) 9602/30 0, Fax: +49 (0) 9602/30 1100
E-Mail: CustomerService@spiegelau.com, www.spiegelau.com
ITEM-NR. 0002973