



MURDER MYSTERY PARTY®

Cocktail Mortale



**PARTY-
PLANER**

**LOSSPIELEN
MIT
AUDIOGUIDE!**
Mit der kostenlosen
Erklär-App
+ begleitendes Audio-Material



**Wenn ihr mit dem Audio-Material
spielen wollt, dann ladet euch die
kostenlose „Erklär-App“ herunter.**

ANLEITUNG FÜR DIE PARTY

Willkommen beim Krimi-Dinner „Cocktail Mortale“!

Euch erwartet ein Krimi-Partyspiel, bei dem ihr eines Mordes verdächtigt werdet. Gelingt es euch, den Mörder oder die Mörderin unter euch zu entlarven und das Verbrechen aufzuklären, bevor der Abend endet? Jeder und jede von euch ist daran interessiert, nicht beschuldigt zu werden. Darum befragt die anderen Verdächtigen und beweist eure Unschuld, bis ihr herausgefunden habt, wer den Mord begangen hat.

Spielmaterial

1 Partyplaner, 6 Einladungen mit Umschlägen, 6 Rollenhefte, 10 geheime Hinweise, 8 Tischkärtchen (6 beschriftete, 2 Blankotischkärtchen für zusätzliche Gäste)

Du kannst dir das begleitende Audio-Material kostenlos über die KOSMOS Erklär-App herunterladen.



Das Audio-Material gibt euch eine kurze Einführung in das Verbrechen, Zusammenfassungen nach jeder Runde sowie am Ende die Enthüllung des Mörders/der Mörderin. Es bleibt euch überlassen, ob ihr das Audio-Material verwenden wollt. Solltet ihr ohne das Audio-Material spielen, überspringt ihr die entsprechenden Stellen im Ablauf (siehe Seite 5) und fahrt sofort mit dem nächsten Punkt fort.

Partyplanung

Als Gastgeber/-in des Abends ist es deine Aufgabe, das Spiel zu moderieren, deine Gäste zu motivieren und dafür zu sorgen, dass der Abend reibungslos verläuft. Dabei hilft dir dieser Partyplaner. Er ist das einzige Material, das du dir vor dem Spiel gut durchlesen solltest.

WICHTIG! Du darfst dir auf keinen Fall die Rollenhefte durchlesen oder vorher das Audio-Material anhören. Verteile die Rollen an deine Gäste entsprechend den Beschreibungen auf den Einladungen und behalte eine Rolle für dich.

Es gibt insgesamt sechs Rollen. Alle sechs Personen sind verdächtig und müssen auf jeden Fall bei deiner Krimi-Party anwesend sein, damit das Spiel funktioniert. Wenn du mehr als sechs Personen einladen möchtest, können diese als zusätzliche Gäste des Clubs mitspielen und ihre eigene Theorie zum Mord entwickeln.

Die Rollen

MAXWELL SAWYER – der mysteriöse und exzentrische Besitzer des Clubs, der trotz einer gewissen Unberechenbarkeit ein Gentleman zu sein scheint

ROMY SCHMIDT – eine intelligente Apothekerin mit einer Leidenschaft für Alkoholisches. Der Eingang zum Club führt durch ihre Apotheke

NICHOLAS ARMSTRONG – ein bekanntes Gesicht im Chicaoger Nachtleben und Mixologe, der weiß, wie man einen exzellenten Drink kredenzt

LOLA NELSON – eine klassisch ausgebildete Pianistin, eine leidenschaftliche und glamouröse Naturgewalt

BOBBI LANCET – der neueste Zugang des Clubs: eine junge, eher schüchterne Tänzerin, die sich nur auf der Bühne so richtig wohlfühlt

FLEUR FLETCHER – eine ehemals international bekannte Sängerin, die sich auf ihr Comeback fokussiert

Einladung und Garderobenempfehlungen

Verschicke oder verteile deine Einladungen frühzeitig. Motiviere deine Gäste dazu, wie in der Einladung empfohlen, durch eine passende Garderobe zur Atmosphäre des Abends beizutragen. Die Gäste können sich entsprechend ihrer Rolle kleiden oder einfach ein oder mehrere geeignete Accessoires mitbringen. Improvisation ist der Schlüssel zum Erfolg des Abends. Falls zusätzliche Gäste dazukommen, können sie einfach als zusätzliche Gäste des Clubs mitspielen und ihre eigene Theorie zum Mordfall entwickeln.

WICHTIG! Behalte die Rollenhefte bei dir und verteile sie erst am Abend deiner Party.

Zu Beginn des Krimi-Dinners

Sobald die Gäste eingetroffen sind, überreichst du ihnen ihre Rollenhefte und, falls nötig, die entsprechenden Hinweise. Bitte sie, die Spielregeln, die Abschnitte „Motiv, Mittel und Gelegenheit“ und „Mitwirkende“ sowie die Einleitungsseiten zu lesen. Die Hinweise dürfen erst während des Spiels geöffnet und gelesen werden. Weise deine Gäste darauf hin, dass sie vorerst nur bis zum STOPP-Hinweis lesen und ihr Rollenheft niemand anderem zeigen sollen.

Nachdem ihr ausreichend Zeit hattet, die Informationen zu lesen, folgt die Audio-Einleitung. Wenn ihr das Audio-Material verwendet, spielt nun den ersten Track ab, damit ihr erfahrt, welches Verbrechen sich ereignet hat. Spielt ihr ohne das Audio-Material, liest der Gast, der die Rolle von Maxwell Sawyer übernommen hat, die Einleitung laut vor. Fordere anschließend deine Gäste auf, sich und ihre Rolle vorzustellen – dazu verwendet ihr die Fakten aus dem Abschnitt „Offizielle Vorstellung“ aus dem Rollenheft.

Die im Abschnitt „Die Wahrheit“ enthaltenen Informationen kennt nur die Person, die die Figur spielt, selbst: Behaltet sie vorerst für euch. Ihr werdet im Rollenheft darauf hingewiesen, wenn es Zeit ist, die Wahrheit zu erzählen. Am besten beginnt Maxwell Sawyer mit der Vorstellung.

SPIELABLAUF UND REGELN

Überblick

Als Gastgeber/-in solltest du den Ablauf kennen und moderieren. Leg ihn dir am Abend in greifbare Nähe, damit du eventuell einen kurzen Blick darauf werfen kannst. Spielt ihr ohne Audio-Material, überspringt einfach die entsprechenden Punkte.

- **AUDIO:** Starte das Audio-Material und hört euch den ersten Track an, der euch erzählen wird, was bisher geschah.
- **VORSTELLUNG :** Maxwell Sawyer liest die Einleitung laut vor. Anschließend stellen sich alle Gäste anhand der Beschreibung in ihren Rollenheften kurz vor. Am besten beginnt ihr mit Maxwell.
- **ERSTER DIALOG:** Der erste Dialog wird gemeinsam vorgelesen. Jeder übernimmt seine jeweilige Rolle.
- **ERSTE RUNDE – BEFRAGUNG:** Nehmt euch nun alle ein paar Minuten Zeit, um die nächsten individuellen Informationen in eurem Rollenheft durchzulesen. Dann beginnt ihr, euch gegenseitig Fragen zu stellen und in beliebiger Reihenfolge die Fakten offenzulegen. (Achte als Gastgeber/-in darauf, dass alle Fakten enthüllt wurden, bevor der nächste Schritt folgt.)
- **AUDIO:** Nun geht es mit dem Audio-Material weiter, das die erste Runde abschließt.
- **ZWEITER DIALOG:** Der Dialog wird gemeinsam vorgelesen. Jeder übernimmt seine jeweilige Rolle.
- **ZWEITE RUNDE – BEFRAGUNG:** Seht euch nun die individuellen Informationen im Rollenheft an. Anschließend beschuldigt ihr euch wieder gegenseitig, hakt nach und bringt nach und nach alle Fakten auf den Tisch.
- **AUDIO:** Nun geht es mit dem Audio-Material weiter, das die zweite Runde abschließt.
- **DRITTER DIALOG:** Der Dialog wird gemeinsam vorgelesen. Jeder übernimmt seine jeweilige Rolle.
- **DRITTE RUNDE – BEFRAGUNG:** Seht euch nun die individuellen Informationen im Rollenheft an. Dann stellt euch wieder Fragen und bringt alle Fakten auf den Tisch.
- **OPTIONAL:** Wer möchte, kann nun sein Schlusswort aus dem Rollenheft vorlesen.
- **ANKLAGEN:** Nehmt euch anschließend Zeit, zu überlegen, wer von euch der Mörder oder die Mörderin ist. Schreibt euren Verdacht auf einen Zettel. Erklärt dann reihum, wer eurer Meinung nach die Tat begangen hat.
- **AUFKLÄRUNG:** Spielt ihr ohne Audio-Material, könnt ihr nun die Auflösung „Was wirklich geschah“ laut vorlesen.
- **AUDIO:** Spielt ihr mit Audio-Material, spielt ihr nun den letzten Track ab und erfahrt, was wirklich geschah.

Die einzelnen Runden

Nachdem ihr den ersten Abschnitt des Audio-Materials gehört und euch alle vorgestellt habt, blättert jeder in seinem Rollenheft zum „Ersten Dialog“. Lest gemeinsam den Dialog, blättert dann um und bereitet euch auf die Befragung der ersten Runde vor. Lass deinen Gästen zwischen den einzelnen Runden genügend Zeit, die neuen Informationen zu lesen, bevor es weitergeht. In jeder Runde nutzt ihr die Informationen des Abschnitts „Fakten, die du offenlegst“ als Stichworte für die Befragung der Mitspielenden. Informationen aus dem Abschnitt „Fakten, die du nur dann offenlegst, wenn nachgehakt wird“ gebt ihr nur dann preis, wenn ihr direkt danach gefragt werdet.

WICHTIG: Wirst du gefragt, darfst du nicht lügen, aber ausweichend antworten. Wenn allerdings jemand direkt nachhakt, musst du mit der ganzen Wahrheit herausrücken.

Zu einem bestimmten Zeitpunkt im Verlauf des Spiels wird der Mörder oder die Mörderin in seinem bzw. ihrem Rollenheft darüber informiert, dass er oder sie das Verbrechen begangen hat. Diese Person darf lügen. Zusätzlich erhält sie Informationen, die ihr dabei helfen sollen, nicht entlarvt zu werden.

Am Ende der ersten und zweiten Runde spielt ihr das Audio-Material ab. Jack McClue fasst zusammen, was ihr bis zu diesem Zeitpunkt herausgefunden haben solltet.

Als Gastgeber/-in beendest du die einzelnen Runden, indem du deine Gäste fragst, ob jeder alle erforderlichen Fakten preisgegeben hat. Das ist dann auch ein geeigneter Moment, um zum nächsten Gang deines Dinners überzugehen oder neue Snacks und Getränke zu holen.

Erinnere deine Gäste daran, dass ihr Rollenheft ausschließlich für ihre eigenen Augen bestimmt ist und dass sie nicht über den STOPP-Hinweis hinaus lesen sollen.

Am besten forderst du deine Gäste dann auf, umzublättern: vor und nach den Dialogen sowie am Ende der Befragung in der dritten Runde.

Geheime Hinweise

Es gibt zehn Dokumente: acht nummerierte Hinweise, auf denen vermerkt ist, für wen sie bestimmt sind, die Einleitung und die Auflösung. Zu Beginn des Spiels werden diese Hinweise an die Spieler der entsprechenden Rollen übergeben. Sie dürfen erst geöffnet und gelesen werden, wenn es im Rollenheft vermerkt ist. Die Auflösung legt ihr beiseite, sie wird erst am Schluss benötigt. Nach der dritten Runde könnt ihr eure Version der Ereignisse, wie sie auf der letzten Seite eures Rollenhefts abgedruckt ist, laut vorlesen oder ihr improvisiert und gebt diesen Teil in euren eigenen Worten wieder. Ihr könnt aber auch direkt zur Anklage übergehen.

Falls die Aussagen vorgelesen werden, dürft ihr nicht vergessen, dass sie bei einer Person nicht den Tatsachen entsprechen: Die Person, die die Tat begangen hat, lügt natürlich. Nachdem alle Gäste einen Verdacht geäußert haben, kommt es zur Auflösung. Wenn ihr ohne Audio-Material spielt, lest ihr die Auflösung laut vor. Spielt ihr mit Audio-Material, hört ihr euch zum Abschluss die Auflösung an und erfahrt, was an diesem Abend wirklich geschah.

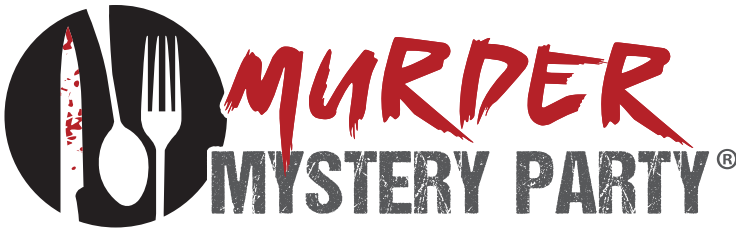
Planung

Ihr benötigt für das Krimi-Dinner ungefähr drei bis vier Stunden. Wenn du mit Freunden spielen willst, die weiter weg wohnen, kannst du es auch online über eine Videokonferenz spielen. In diesem Fall musst du die Hefte und Hinweise rechtzeitig mit der Einladung verschicken.

Nachfolgend findest du noch einige Hinweise zur Vorbereitung, Tipps für Dekorationen und Musik sowie eine Reihe kulinarischer Vorschläge mit den entsprechenden Rezepten. Alles, damit dein Krimi-Partyabend ein unvergessliches Erlebnis wird!

Sei bei der Wahl von Speisen, Getränken, Musik und Dekorationen so einfallreich und kreativ, wie du möchtest. Alle Ideen sind lediglich Vorschläge, die dir dabei helfen sollen, für eine passende Atmosphäre zu sorgen.

Wir wünschen dir und deinen Gästen viel Spaß!



Cocktail Mortale

DEKORATION UND REZEPTVORSCHLÄGE

Die Stimmung

Ihr befindet euch im Chicago der 1920er-Jahre. Mitten in der Prohibition. In „gesitteten“ Kreisen gibt es keinen Tropfen Alkohol mehr. Aber abseits des Alltags wird nach wie vor gefeiert: in sogenannten „Flüsterkneipen“ (Speakeasys) und geheimen Clubs. Dort werden selbst gebrannter „Moonshine“-Schnaps und „Badewannen“-Gin ausgeschenkt. Doch die Heimlichtuerei bietet allerlei Angriffsfläche — Erpressung und Bestechung stehen fast schon auf der Tagesordnung und nicht jeder „aufrichtige“ Bürger ist der, der er zu sein scheint. Wem kann man vertrauen und wer wäre bereit, einen für ein paar Dollars an die Gesetzeshüter zu verpfeifen?

Das passende Ambiente/Dekoration

Lass deiner Fantasie beim Dekorieren für die Party freien Lauf, allerdings solltest du den Tisch so gestalten, dass jeder alle Gäste gut sehen und hören kann. Der Club wird vermutlich eher etwas schummerig sein, um nicht aufzufallen. Kleinere Lampen mit Schirmchen, um das Licht zu dimmen. Auf Tischdecken und großen Schnickschnack wird eher verzichtet, denn schließlich müsste man das alles schnell wegräumen, sollte die Polizei unerwartet vorbeischaun ...

Musikempfehlungen

Für die passende Atmosphäre kannst du auf Jazzmusik der Zeit im Hintergrund setzen, wie zum Beispiel Louis Armstrong & His Hot Five, Duke Ellington, George Gershwin, Lovie Austin oder Lil Hardin. Bei den meisten Streamingdiensten findest du auch Playlisten zum Thema „Roaring Twenties“ oder „Speakeasy“.

Kleinigkeiten aus der „Flüsterkneipe“

Cruditéplatte mit Dip
Tomatensuppe im Glas
Canapés mit Räucherlachs
Croissants mit Waldorf-Hühnchensalat
Sidecar Strawberry Shortcakes mit Chantillycreme

Getränke

Alkoholische Cocktails:

Corpse Reviver
Albertine

Alkoholfreie Mocktails:

Virgin Sidecar
Prohibition Daisy

Wasser



ZEITPLAN

Am Vortag

Vormittags

- einkaufen
- evtl. Eiswürfel herstellen
- Getränke kalt stellen

Nachmittags

- Tomatensuppe kochen
- Erdbeerkompott herstellen

Am Tag der Party

Vormittags

- Audio-Material herunterladen
- Kuchen backen und in einer luftdichten Dose aufbewahren
- Dip für die Crudités herstellen und kalt stellen
- Erdbeerkompott herstellen
- Orangentee aufbrühen und anschließend kalt stellen.

Nachmittags

- Raum dekorieren
- Tisch decken

Etwa 2–3 Stunden vorher

- Waldorf-Hühnchensalat vorbereiten und kalt stellen
- Gemüse für die Crudités putzen, schneiden und in einer luftdichten Dose aufbewahren
- Canapés vorbereiten und kalt stellen
- Schüssel für die Chantillycreme ins Gefrierfach stellen

Etwa 1 Stunde vor der Party

- Crudités anrichten
- Dessert vorbereiten und kalt stellen
- Croissants mit Waldorfsalat füllen

EINKAUFLISTE

Aus dem Kühlregal

- 2 Becher Schlagsahne
- 1 großes Ei
- 225 g Butter
- Milch
- 200–250 g griechischer Joghurt
- 200 g Frischkäse

Fleisch und Meeresfrüchte

- 400 g Hähnchenbrustfilet, gebraten
- 200 g Räucherlachs

Obst/ Gemüse

- diverses Rohkostgemüse für die Cruditéplatte, z.B. Gurke, Kirschtomaten, Radieschen, Paprika, Karotten, Stangensellerie, grüner Spargel (falls Saison)
- 2 Stangen Stangensellerie
- 2 Zitronen
- 4 Orangen
- 1 kleine Ananas
- frischer Schnittlauch
- frische Basilikumblätter
- frischer Dill
- frische Minze
- frische Petersilie
- frischer oder gefriergetrockneter Estragon, gehackt
- nach Belieben frischer Koriander
- 4 Knoblauchzehen
- 1 roter Apfel, z. B. Gala
- 1 Granny-Smith-Apfel
- Zwiebeln
- 1 rote Paprika
- 2 Romatomaten
- 1 Romanasalat
- frische Erdbeeren (alternativ aus der Tiefkühltruhe)
- frische Himbeeren (alternativ aus der Tiefkühltruhe)

Gewürze und Öle

- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Muskatnuss

Sonstiges

- 12 kleine Croissants alternativ 6 große Croissants vom Bäcker
- große Dose stückige Tomaten
- Oliven, in Öl eingelegt
- Toastbrot
- Orangentee mit Gewürzen
- Zucker
- Puderzucker
- brauner Zucker
- Mayonnaise
- Dijonsenf
- nach Belieben Kapern
- gehackte Walnüsse
- Zahnstocher

Getränke

- Zitronensaft, evtl. frisch gepresst (dafür mehr Zitronen einkaufen)
- Orangensaft
- Limettensaft
- weißer Traubensaft
- Ananassaft
- Absinth
- Cognac oder Brandy
- Gin
- Grand Marnier oder Cointreau
- Kirschwasser
- Lillet Blonde
- Maraschinlikör
- gelber Chartreuse (oder ein anderer Kräuterlikör)
- Sherry

Aus dem Gefrierfach

- Eiswürfel
- gecrushtes Eis
- evtl. Erdbeeren
- evtl. Himbeeren

NOTIZEN



Cruditéplatte mit Dip

Zubereitungszeit etwa 20 Minuten | Ergibt etwa 6 Portionen

Zutaten

gemischtes Gemüse, gestiftelt oder in Scheiben geschnitten
Gurke, Kirschtomaten, Radieschen, Paprika, Karotten, Stangensellerie, grüner Spargel (falls Saison)

Dip

200 g griechischer Vollmilchjoghurt
½ Bund frische Petersilie, gehackt
jeweils 1 TL Dill, Minze, Estragon und/oder Koriander, gehackt
2 EL gehackter Schnittlauch
2 EL frischer Zitronensaft
½ TL Zitronenschale, fein gerieben
1 EL kalt gepresstes Olivenöl
nach Belieben 2 TL Kapern
1 Knoblauchzehe
Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Oliven

Zubereitung

Joghurt, Petersilie, gemischte Kräuter, Schnittlauch, Zitronensaft und -schale, Olivenöl, Kapern, Knoblauch, Salz und Pfeffer in einem Mixer pürieren, bis alles gut vermischt ist.
Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Als Dip mit verschiedenen Gemüsesorten und Oliven (Crudités) servieren.

Tomatensuppe im Glas

Zubereitungszeit etwa 40 Minuten | Ergibt etwa 25 kleine Gläschen

Zutaten

- 4 EL Olivenöl, aufgeteilt
- 1 mittelgroße Zwiebel, geschält und gewürfelt
- 1 Stange Staudensellerie, gewürfelt
- 1 kleine Karotte, geschält und gewürfelt
- 3 Knoblauchzehen, geschält und gehackt
- 1 große Dose gehackte Tomaten
- 1 TL Rohrzucker
- 2 Scheiben großes Sandwichbrot (Kruste entfernt und in ca 3 cm große Würfel geschnitten)
- 2 EL frische, gehackte Basilikumblätter
- 80 g Schlagsahne
- optional 2 EL Brandy, alternativ 2 EL Wasser
- Meersalz
- gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

2 Esslöffel Olivenöl in einem großen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen.

Zwiebel, Sellerie und Karotte hinzufügen und 3 Minuten lang anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Knoblauch einrühren. Unter häufigem Rühren ca. 3 Minuten weiterdünsten, bis die Zwiebel glasig und das Gemüse weich ist.

Die Dosentomaten hinzufügen und unter Rühren aufkochen. Den Zucker und die Brotwürfel einrühren; die Suppe unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen, bis das Brot vollständig gesättigt ist und zu zerfallen beginnt, etwa 5 Minuten.

Basilikum und Sahne einrühren. Die Suppe vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Anschließend die Suppe mit etwa 1–2 Esslöffel Olivenöl mit einem Zauberstab pürieren, bis sie glatt und cremig ist.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben noch einmal aufkochen und den Brandy oder das Wasser hinzufügen. Durch das Toastbrot wird die Suppe kalt eher cremig. Wer es lieber etwas flüssiger mag, kann noch etwas Wasser oder Brühe hinzugeben.

Anschließend in kleine Gläschen füllen und noch warm servieren oder abkühlen lassen und kalt servieren.

Optional

Die übrig gebliebene Kruste der Sandwichbrote in kleine Würfel schneiden und in etwas Butter oder Olivenöl goldbraun anbraten. Als Deko auf die Suppe streuen.

Canapés mit Räucherlachs

Zubereitung etwa 15 Minuten / Ergibt etwa 18 Stück

Zutaten

5 Scheiben Vollkornbrot
200 g Frischkäse
1 Prise Salz
schwarzer Pfeffer
2 EL Milch
etwas gerieben Zitronenschale
150 g Räucherlachs
frischer Dill
Kapern (optional)

Zubereitung

Mit einem Glas kleine Kreise aus den Brotscheiben ausstechen (Durchmesser 3 bis 4 cm) und zur Seite legen.
Anschließend den Frischkäse mit Milch, Salz, Pfeffer und Zitronenschale aufschlagen. Die Masse in eine Spritztüte füllen und auf die Brotkreise spritzen.
Anschließend den Räucherlachs in Streifen schneiden, zu kleinen Röllchen formen und auf die Brotscheiben setzen. Mit etwas Dill und Kapern dekorieren.

Waldorf-Hühnchensalat-Croissants

Zubereitung etwa 50 Minuten (einschließlich Kühlzeit) | Ergibt 12 Croissants

Zutaten

150 g Mayonnaise
2 TL geriebene Orangenschale
1 EL frischer Orangensaft
400 g gebratenes Hühnchenbrustfilet, klein geschnitten
1 großer roter Apfel, gewürfelt
1 großer Granny-Smith-Apfel, gewürfelt
150 g gewürfelter Staudensellerie
100 g gehackte, geröstete Walnüsse
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer zum Abschmecken
12 kleine Croissants, waagrecht aufgeschnitten, alternativ 6 Croissants halbiert und waagrecht aufgeschnitten
2 Romatomen, in dünne Scheiben geschnitten
Romanasalatblätter

Zubereitung

Die Walnüsse hacken und in einer kleinen Pfanne anrösten. Anschließend beiseitestellen und abkühlen lassen.

In einer kleinen Schüssel die Mayonnaise, die Orangenschale und den Saft verrühren.

In einer großen Schüssel das Hühnchen, den Apfel, den Sellerie und die Walnüsse vermischen.

Die Mayonnaisemischung vorsichtig unterheben. Die Mischung mit Salz und Pfeffer abschmecken und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren die Hühnchenmischung auf den unteren Hälften der Croissants anhäufen und jeweils mit einer Tomatenscheibe und einem Salatblatt belegen. Die obere Hälfte darauflegen und bei Bedarf mit einem Zahnstocher befestigen. Die Croissants anschließend sofort servieren.

Sidecar Strawberry Shortcakes

Zubereitungszeit: etwa 40 Minuten (zusätzliche Kühlzeit einplanen)

Grand-Marnier-Cognac-Erdbeerkompott

Etwa 500 g Erdbeeren, geputzt und gewürfelt

1 EL Grand Marnier oder Cointreau

1 EL Cognac

30 g Zucker

1 EL frischer Zitronensaft

eine Prise Salz

Zubereitung

Für das Erdbeerkompott, Grand Marnier, Cognac, Zucker, Zitronensaft und Salz in einer großen Schüssel vorsichtig vermischen und bei Raumtemperatur stehen lassen, bis der Saft austritt, mindestens 30 Minuten. Anschließend kurz aufkochen und abkühlen lassen. Danach abschmecken und bei Bedarf etwas mehr Zucker hinzufügen.

Für die alkoholfreie Variante Cointreau durch Orangensaft und Cognac durch Wasser ersetzen.

Kuchen

500 g Mehl

3 TL Backpulver

2 EL Zucker

1 Prise Salz

150 g weiche Butter (davon 50 g geschmolzen)

$\frac{1}{4}$ l Milch

Schale einer Zitrone, vermischt mit 2 Esslöffeln Zucker

Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Das Mehl und das Backpulver mit dem Zucker und dem Salz in eine Rührschüssel geben und vermengen. Anschließend 100 g Butter in kleinen Flocken darübergeben und $\frac{1}{4}$ l Milch dazugießen. Alles mit einem Handrührgerät zu einem festen Teig verarbeiten. Den Teig etwa 0,5 cm dick ausrollen und mit einem Glas Kreise ausstechen. Die Kreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit der zerlassenen Butter bestreichen und der Zitronen-Zucker-Mischung bestreuen. Anschließend für ca. 15–20 Minuten backen und zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen.

Chantillycreme

- 1 Becher Schlagsahne
- 2 Esslöffel Puderzucker

Zubereitung

Etwa 10 Minuten vorher eine Rührschüssel und die Schneebesen des Handrührgeräts in den Gefrierschrank stellen.

In der gekühlten Schüssel die Sahne aufschlagen, bis sie zu schäumen beginnt und eindickt.

Den Zucker hinzufügen und weiterschlagen, bis sich weiche Spitzen bilden.

Zum Zusammensetzen die Hälfte der gebackenen Kuchen in eine Muffinform legen. Anschließend das Kompott und die Creme darauf verteilen. Je einen Kuchen daraufsetzen, mit Puderzucker bestreuen und bis zum Servieren kalt stellen.

COCKTAILREZEPTE

Corpse Reviver

Das Motto dieses Cocktails lautete: „Gleiches mit Gleichem bekämpfen“, und er war als Katerkur gedacht. Der Corpse Reviver galt in seinen Anfängen im Wesentlichen als medizinisches Getränk, und man nimmt an, dass er bis in die 1860er-Jahre zurückreicht. Seine Popularität festigte der Corpse Reviver während der Prohibition, als er 1930 in das Savoy Cocktail Handbook aufgenommen wurde.

Zutaten für 1 Portion

30 ml Gin
30 ml Cointreau
30 ml Lillet Blonde
15 ml frischer Zitronensaft
ein Spritzer Absinth
Zitronenzeste (optional)

Zubereitung

Alle flüssigen Zutaten in einem mit Eis gefüllten Cocktailshaker vermischen und 20 Sekunden lang schütteln. Anschließend in ein geeistes langstieliges Glas gießen und mit einer Zitronenzeste servieren.

Albertine

Der Albertine wurde 1925 kreiert und ist ein komplexer Cocktail, der sich gut für den Sommer eignet, mit einer Kombination aus fruchtigen Aromen und eleganten Kräuternoten.

Zutaten für 1 Portion

30 ml Cointreau
30 ml gelber Chartreuse
30 ml Kirschwasser
5 ml Maraschinolikör
Orangenzeste (optional)

Zubereitung

Alle flüssigen Zutaten in einem gekühlten Mixglas vermischen. Eis hinzufügen und 14–20 Sekunden lang rühren, bis der Inhalt gut gekühlt ist. Anschließend in ein gekühltes Old-Fashioned-Glas abseihen und mit einer Orangenspirale garnieren.

Prohibition Daisy

Der Prohibition Daisy (oder einfach nur Daisy) war eine erfinderische Reaktion auf die Alkoholknappheit in den 1920er-Jahren und bietet eine erfrischende Alternative zu einem klassischen Cocktail.

Zutaten für 1 Portion

30 ml Orangensaft
15 ml Limettensaft
15 ml Zitronensaft
30 ml Ananassaft
20–30 ml Himbeersirup
Ananasspalte, Orangenscheibe und Himbeeren (optional)

Zubereitung

Alle flüssigen Zutaten in einen mit Eis gefüllten Cocktailshaker geben und 20 Sekunden lang schütteln. In ein Old-Fashioned-Glas mit zerstoßenem Eis abseihen und mit einem Strohhalm servieren. Mit einer Ananasspalte, einer Orangenscheibe und Himbeeren garnieren.

Virgin Sidecar

Man nimmt an, dass der Sidecar irgendwann um den Ersten Weltkrieg herum in London oder Paris entstanden ist und seinen Namen von dem damals beliebten Motorradbeiwagen erhalten hat.

Zutaten für 1 Portion

30 ml weißer Traubensaft
30 ml Orangengewürztee (aufgebrüht und abgekühlt)
30 ml Zitronensaft
Rohrzucker
2 Orangenscheiben

Zubereitung

Der Rand eines langstieligen Coupeglases wird mit einer der Orangenscheiben befeuchtet und in Rohrzucker getaucht. Das Glas dann beiseitestellen.

Alle flüssigen Zutaten in einen mit Eis gefüllten Cocktailshaker geben und 20 Sekunden lang schütteln. In das vorbereitete Coupeglas abseihen und mit einer Orangenscheibe garnieren.

EXIT DAS SPIEL

Taucht
ein in die
ganze Welt
von EXIT!

KOSMOS

Entdeckt euer nächstes Spiel im passenden Level



LEVEL Einsteiger



LEVEL Fortgeschrittene



LEVEL Profis

... und noch
viele mehr!

Ein ganz neues EXIT Feeling:
EXIT — Das Spiel + Puzzle

EXIT App ab
Herbst 2021

Spannende Escape-Bücher
— für jeden was dabei!



Der Fluch
von Ophir



ab 8 Jahren



ab 14 Jahren

ab 16 Jahren

Impressum:

Deutsche Übersetzung und Gestaltung

© 2025 KOSMOS

Franckh-Kosmos Verlags-GmbH & Co. KG

Pfizerstraße 5-7, 70184 Stuttgart, DE

kosmos.de/servicecenter

© 2024 University Games Corporation, 2030 Harrison St., San Francisco, CA 94110 USA. Murder Mystery Party is a registered trademark of University Games Corporation. All Rights Reserved. Used under authorization. U. Games Logistics Ireland Ltd., 15 Main Street, Raheny, Dublin 5, Ireland.

Haftungsausschluss: Diese Geschichte ist rein fiktiv. Etwaige Ähnlichkeiten mit lebenden oder verstorbenen Personen sind reiner Zufall.

Krimi: Nina Moog

Reihendesign: Kreativbunker

Grafik und Satz Spielmaterial: Fiore GmbH

Titel-Illustration: Folko Streese

Bildnachweis: abdohe stock

Übersetzung: Daniel Danzer

Redaktion: Julia Coschurba



Hinweise zu Verpackungsmüll:
kosmos.de/disposal

Artikelnummer: 685034

