

Auch an den Schweizerischen Cocktail-Meisterschaften 2009 mixten die Sieger mit MONIN!

Am 22.11.2009 fanden an der IGEHO in Basel die von der SBU Swiss Barkeeper Union ausgezeichnet organisierten und durchgeführten Schweizer Cocktail-Meisterschaften 2009 statt.

Nach einem spannenden Wettkampf wurde **Hamit Akca** von der Bar des Hotels Lenzerhorn in Lenzerheide mit dem Drink „**Beautiful Beach**“ Schweizer Meister in der Kategorie „Classic Longdrinks“. Er wird die Schweiz an den Cocktail Weltmeisterschaften 2010 in Singapur vertreten.

Den Sieg im Nachwuchs-Aspirantencup holte sich **Daniel Boubakri** von der Bar & Lounge 42 im Hotel Marriott in Zürich mit dem Drink „**Asian Sunrise**“

Wir präsentieren Ihnen hier eine Auswahl an Siegerrezepten.



Siegerrezepte in der Kategorie Classic Longdrinks

Beautiful Beach

Schweizer Meister 2009 Hamit Akca vom Hotel Lenzerhorn, Lenzerheide

Zutaten

4 cl Vodka Sky Vanilla
2 cl Peach Liqueur Bold
2 cl Rose's Lime Juice
1 cl MONIN Sirup Grenadine
10 cl Ananassaft Michel

Zubereitung

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Longdrinkglas seihen.
Dekoration: Pitahaya, Ananasblätter, Cocktailkirsche, Zitronenspirale

Foria Breeze

2. Platz Fabio Bacci vom Restaurant & Bar Capocaccia, Genf

Zutaten

4 cl Vodka Absolut Pears
1.5 cl Passoa
1.5 cl MONIN Sirup Passionsfrucht
6 cl frischer Mangosaft
5 cl Zitronensorbet

Zubereitung

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Longdrinkglas seihen.
Dekoration: Kürbis, Rettich, Zitrone, Ananasblatt

Heidi's Welt

3. Platz Thomas Huhn vom Hotel Les Trois Rois, Basel

Zutaten

3 cl Aperol
2 cl White Peach Karibso
1.5 cl MONIN Sirup Grenadine
1/8 frischer Apfel
10 cl Orangen-Passionsfruchtsaft Michel

Zubereitung

Zutaten mit Eis im Elektromixer schaumig mixen und in ein Longdrinkglas giessen.
Dekoration: Apfel, Cocktailkirsche, Ananasblätter

Siegerrezepte Aspiranten-Cup



Asian Sunrise

1. Platz Daniel Boubakri

von der Bar 42, Hotel Marriott, Zürich

Zutaten

4 cl Gin Bombay Sapphire

1 cl MONIN Sirup Rose

12 cl Orangen-Passionsfruchtsaft Michel

3 Stk. Weintrauben

1 Stk. Zitronengras

Zubereitung

Zitronengras und Weintrauben im Shaker zerdrücken und mit Sirup mischen. Die anderen Zutaten beifügen und mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Longdrinkglas seihen.

Dekoration: Melone, Minze, essbare Blume

Spicy Sin

3. Platz Andreas Wendel vom Grandhotel Bellevue, Gstaad

Zutaten

2 cl Vodka Absolut Peppar

3 cl Galliano

1.5 cl MONIN Sirup Erdbeere

3 cl frischer Limettensaft

10 cl Cranberrysaft Ocean Spray

Zubereitung

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Longdrinkglas seihen.

Dekoration: Cocktailkirsche, Gurke, Orangenzeste

Tipp vom Chef des Bars Bruno Hunkeler, Barmanager, Grand Resort, Bad-Ragaz

Bellini, der legendäre Cocktail mit Pfirsichpüree und Prosecco wurde erstmals 1948 in Venedig von Arrigo Cipriani in Harry's Bar gemixt. Mit ihrer fast schmucklosen Einrichtung zählt Harry's Bar zu den schönsten der Welt, bekannt aber wurde sie vor allem der exzellenten Cocktails wegen, die schon Ernest Hemingway zu schätzen wusste.

In der schönen Bar im Quellenhof empfiehlt Bruno Hunkeler seinen Gästen den **Quellenhof-Bellini**. Diese Eigenkreation schmeckt genial und begeistert die Bellini-Liebhaber wegen des intensiven Pfirsichgeschmacks.

Quellenhof Bellini

Zutaten

3 cl MONIN Fruchtpüree Pfirsich

1 cl MONIN Liqueur Pfirsich

3 cl Pfirsichsaft

10 cl Champagner brut

Zubereitung

Zutaten ohne Champagner mit Eiswürfeln im Shaker kurz und kräftig schütteln und in ein Champagnerglas seihen. Mit kühlem Champagner auffüllen.

Hier finden Sie weitere Informationen und Rezepte:

www.monin.ch/Fruchtpüree

www.monin.ch/Liqueurs



MONIN®
DEPUIS 1912

REZEPTE Dezember 2009



Happy New Year!

Das Frucht-Punkt-Team wünscht Ihnen einen guten Rutsch ins Neue Jahr, alles Gute und viel Erfolg!

Auch im neuen Jahr wird Sie der MONIN Newsletter immer aktuell informieren und Ihnen die neuesten Rezepte und Insidertipps vermitteln.

Es muss nicht immer Kir Royal sein – ein Rose Royal ist romantischer!

Die mystische, elegante Rose wird auch die "Königin der Blumen" genannt. Während der gesamten Menschheitsgeschichte hat sie uns durch ihre Schönheit immer wieder erregt und aufgewühlt, unsere Sinne mit ihrem Parfum durchtränkt, Literatur und Kunst inspiriert, unsere Liebe zum Ausdruck gebracht und unsere Einbildungskraft angeregt.

Nebst der ausgeprägten Symbolik der Rose wird die Blume als wohlriechender Inhaltsstoff für Parfüme und als ein populärer zeitgenössischer Trend in der Kochkunst geschätzt.

MONIN Rosensirup besitzt das gesamte Parfum und die elegante Subtilität des Rosenaromas, um Ihre Cocktails und Desserts zu akzentuieren.



Stossen Sie mit einem Rose Royal auf das neue Jahr an!

Rose Royal

Zutaten

2 cl Monin Sirup Rose

15 cl Champagner oder Schaumwein

Zubereitung

Gekühlter Champagner oder Schaumwein in ein hohes Champagnerglas füllen. Den Monin Rosen Sirup vorsichtig in den Wein laufen lassen, so dass der Boden vom Glas noch hell bleibt und sich der Wein nach oben hin langsam rot färbt. Zur festlichen Dekoration eine ungespritzte Rose verwenden.

Hier finden Sie weitere Informationen und Rezepte:

www.monin.ch/Rosensirup

Und noch mehr Silvester-Rezepte mit MONIN Rosen Sirup

Finden Sie über 600 weitere Rezepte auf:
www.monin.ch/Rezepte

Lady Rose

Zutaten

1 cl Monin Sirup Rose
1 cl Monin Sirup Granatapfel
1 cl Monin Fruchtpüree Erdbeere
4 cl Vodka
3 cl Cranberrysaft

Zubereitung

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Cocktailglas seihen.

5 Roses

Zutaten

2 cl Monin Sirup Rose
6 cl Bourbon
3 cl Italian Vermouth

Zubereitung

Im Mixglas mit Eiswürfeln umrühren und in ein Cocktailglas seihen.

Gina Rosa

Zutaten

1.5 cl Monin Sirup Rose
4 cl Gin
Mineralwasser

Zubereitung

Sirup und Gin im Longdrinkglas mit Eiswürfeln umrühren und mit Mineralwasser auffüllen.

Slightly Rose

Zutaten

2 cl Monin Sirup Rose
15 cl Grapefruitsaft

Zubereitung

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Hurricaneglas seihen.



Precision

Zutaten

2 cl Monin Sirup Rose
2 cl Monin Fruchtpüree Pfirsich
4 Litschis
1 Joghurt

Zubereitung

Zutaten mit Eis im Elektromixer schaumig mixen und in ein Hurricaneglas giessen..



Make it **great** with MONIN !

Hinweis zu dieser E-Mail

Sie erhalten diesen Newsletter, weil Sie sich auf unserer Homepage dafür angemeldet oder uns Ihre E-Mail-Adresse aufgrund von Antwortschreiben mitgeteilt haben. Sie können den Newsletter jederzeit abmelden. Senden Sie uns eine E-Mail mit dem Vermerk 'Newsletter abbestellen' oder melden Sie sich auf unserer Webseite ab.

Newsletter abmelden: www.monin.ch/Newsletter

Frucht-Punkt GmbH
Generalimporteur Schweiz
Importateur agréé pour la Suisse

Haldenacherstrasse 3
8903 Birmensdorf
Schweiz / Suisse

Tel: +41 (0) 44 737 29 59
Fax +41 (0) 44 737 16 33

info@fruchtpunkt.ch
www.monin.ch