

Sollte dieser Newsletter nicht richtig dargestellt werden, klicken Sie bitte hier : [MONIN Newsletter »](#)

Die besten Rezepte der **Schweizer Cocktailmeisterschaften 2010** mixten die SiegerInnen mit MONIN Premium Sirupen!

Die diesjährigen Schweizer Cocktailmeisterschaften wurden von der [SBU Swiss Barkeeper Union](#) anlässlich der ZAGG in Luzern durchgeführt. In der **Kategorie Classic** galt es, einen **Pre Dinner Cocktail** zu mixen und wieder wurden in den besten Rezepten mit MONIN Premium Sirupen gemixt!

Wir gratulieren den siegreichen Teilnehmern ganz herzlich zu Ihrem Erfolg.

1. Platz und Schweizer Meister 2010

Maurizio Cassaro

Hotel Eden Roc, Ascona

POIREFUM

Zutaten

2 cl Vodka Grey Goose Poire
1.5 cl Martini Rosado
0.5 cl Lychee Liqueur Soho
0.5 cl MONIN Sirup Erdbeere
2.5 cl Champagne Mœt Chandon

Zubereitung

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Cocktailglas seihen. Dekoration Birne, Lychee.



2. Platz

Thomas Huhn

Hotel Les Trois Rois, Basel

ROTES PARFUM

Zutaten

2 cl Rum Havana Club Anejo blanco
2 cl Aperol Bitter
1 cl MONIN Sirup Passionsfrucht (Maracuja)
2 cl Frisch gepresster Zitronensaft

Zubereitung

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Cocktailglas seihen. Dekoration Passionsfrucht, Physalis, Orangentwist

3. Platz

Fabio Bacchi

Capomondo, Genève

CONESTOGA

Zutaten

2 cl Gin Tanqueray Ten
2 cl Martini Extra Dry
0.5 cl Amaretto Delfino
1 cl Rose's Lime Juice
0.5 cl MONIN Sirup Passionsfrucht (Maracuja)

Zubereitung

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

In der **Kategorie Aspirantencup** hiess die Siegerin:

1. Platz

Laura Schürch

Raisin Cocktailhaus, Dompierre

CHERRY'S BELLE

Zutaten

2 cl Vodka Kurant Absolut
0.5 cl Liqueur Vanille Bols
0.5 cl MONIN Sirup Mirabelle
0.5 cl MONIN Sirup Kirsche
4.5 cl Cranberrysaft Ocean Spray

Zubereitung

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Cocktailglas seihen. Dekoration Apfel, Heidelbeeren

Weitere Informationen zur SBU und Cocktailmeisterschaft
finden Sie unter: www.barkeeper-union.ch



MONIN Inc. leistet Entwicklungshilfe in Kenya

In partnerschaftlicher Zusammenarbeit installierten MONIN Inc, Portland Roasting und Atlas Coffee eine solarbetriebene Wasserpumpe in einem kenyanischen Dorf. Diese fortschrittliche Anlage liefert täglich frisches Trinkwasser für mehr als 6000 Menschen und bedeutet eine grosse Erleichterung vor allem auch für die Frauen, die zuvor Stunden zu Fuss gehen mussten, um an Trinkwasser zu gelangen.

TIPP DES
MONATS

Wer in einen sauren Apfel gebissen hat, dem schmeckt
der süsse desto besser ...

MONIN Premium Sirup Apfel

Entdecken Sie die vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten des Apfel-Sirups von MONIN. Die Farbe hellgold, der Duft nach frisch aufgeschnittenem Apfel, süsser und saftiger Geschmack nach goldgelbem Apfel.

Apple Melon and Bubbles

Zutaten

2 cl MONIN Sirup Apfel
4 cl Calvados
2 cl Melonen Liqueur
12 cl Champagner

Zubereitung

Zutaten ohne Champagner mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Flute seihen. Mit kühlem Champagner auffüllen und umrühren.

Caramelized Apple ohne Alkohol!

Zutaten

2 cl MONIN Sirup Apfel
1 cl MONIN Sirup Caramel
4 cl Orangensaft
6 cl Rahm

Zubereitung

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



Für weitere Rezepte mit Apfel Sirup
klicken Sie hier: www.monin.ch/Sirupe/Apfel



MONIN Premium Sirup grüner Apfel

Klare hellgrüne Farbe mit gelblichem Schimmer. Nase nach frisch aufgeschnittenem Granny Smith Apfel; herb, süß und saftiger Geschmack nach grünen Äpfeln, sehr erfrischend!



Apple Martini

Zutaten

2 cl MONIN Sirup Apfel grün
1 cl MONIN Liqueur Apfel grün
1 cl MONIN Konzentrat Cordial Lime Juice Mixer
4 cl Vodka

Zubereitung

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

Berry Citrus Delight ohne Alkohol!

Zutaten

2.5 cl MONIN Sirup Apfel grün
1 cl MONIN Sirup Kiwi
15 cl Ananassaft
1.5 cl Limettensaft

Zubereitung

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

Für weitere Rezepte mit grüner Apfel Sirup
klicken Sie hier: www.monin.ch/Sirupe/Apfel_Gruen

Finden Sie mehr als 1000 weitere Rezepte unter: www.monin.ch



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 agrégé 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