

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

MONIN, weltweit DER Brand der Profis und Sieger! Toller Erfolg für MONIN an den Cocktail Weltmeisterschaften IBA 2010!

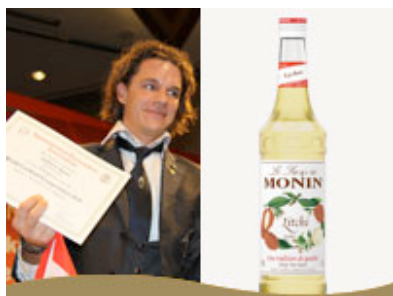
An den Cocktail Weltmeisterschaften, welche Ende November in Singapur stattgefunden haben, hat die grosse Mehrheit aller Profi Barkeeper der ganzen Welt mit MONIN Produkten gemixt. Profis bevorzugen eben MONIN!

Die Sieger-Rezepte finden Sie nachstehend.



Von links nach rechts: Juan Pablo Santiago, Olivier Monin, Mario Hofferer

Gold Medaille
Classic
Mario Hofferer
Oesterreich



ROSEMARIE

- 1 cl **MONIN Sirup Litschi**
- 2 Dash Baccardi Superior
- 2.5 cl Grand Manier Cordon rouge
- 0.5 cl Mozart Amade ChocOrange
- 1.5 cl Kahlua
- 1 cl frische Sahne

Im Mixglas mit Eiswürfeln umrühren und in ein Cocktailglas seihen.
Dekoration Physalis, Schokolade, Kakao, Orangenschale und Gold.

Gold Medaille
Flairtending
Juan Pablo Santiago
Uruguay



MODERN TIMES

- 1.5 cl **MONIN Sirup Mango**
- 1.5 cl **MONIN Sirup Passionsfrucht**
- 4.5 cl Absolut Vanilia
- 1.5 cl Mozart Amade chocOrange
- 6 cl Orangensaft

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Cocktailglas seihen.
Dekoration Orange, Kirsche

Silber Medaille
Classic
Vasil Kolev
Bulgarien

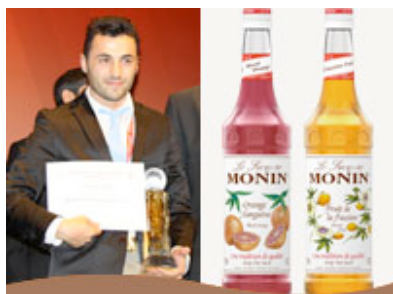


ZERO POISON

- 1 cl **MONIN Sirup Mojito Mint**
- 3 cl Baccardi Carta Oro
- 2.5 cl De Kuyper Melonen Likör
- 6 cl Apfelsaft
- Kiwi Früchte
- Dash Petersilie

Kiwi und Petersilie im Shaker zerdrücken und mit Sirup mischen. Die anderen Zutaten beifügen und mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Cocktailglas seihen.
Dekoration Rettich, Apfel, Cocktailkirsche, Ananasblatt

Bronce Medaille Classic
Ioannis Zahopoulos
Griechenland



UNFORGETTABLE PASSION

- 1 cl **MONIN Sirup Passionsfrucht**
- 1 cl **MONIN Sirup Blutorange**
- 3 cl Absolut Pears
- 2 cl Suntory Prucia Plum Likör
- 1 cl Suntory Paraiso Litschi Likör
- 5 cl Ananassaft

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Cocktailglas seihen.
Dekoration Apfel, Karotte, Ananasblatt, Heidelbeere

Bronce Medaille
Flairtending
Hsu Po Sheng
Taiwan



STRAWBERRY LOVE SONG

- 1 cl **MONIN Sirup Cranberry**
- 3 cl Mozart dry chocolate spirit
- 3 cl Giffard crème de fraise des bois Likör
- 1 cl frischer Zitronensaft

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Cocktailglas seihen.
Dekoration Erdbeere, Minzenblätter, Rettich

Technischer Preis
Syumski Gryegorz
Polen



TAI MAN SHU

- 1 cl **MONIN Sirup Gurke**
- 1 cl **MONIN Sirup Mango Spicy**
- 2 cl Baccardi superior
- 3 cl Apfelsaft

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Cocktailglas seihen.
Dekortion Carambola, Ananasblätter, Minzenblätter, Kirsche und Mandarine

Für weitere Rezepte mit MONIN-Produkten
klicken Sie hier: www.monin.ch/Rezepte

Verführerische Weihnachtsdrinks

Weihnachtszeit, die Zeit für Feste mit der Familie und Freunden, für Geschenke und gemeinsame Stunden. Drinks sind seit jeher Teil der Weihnachts-Tradition und der Feierlichkeiten. Unsere Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihnen und Ihren Gästen schmackhafte und verführerische Weihnachtsdrinks zu kreieren.

Kaffees und Schokolade



WINTER LATTE

- 1.5 cl MONIN Konzentrat Chai Tea
- 1.5 cl MONIN Sirup Vanille
- 18 cl Milch
- 1 Espresso

Sirup in ein vorgewärmtes Glas geben. Zuerst die geschäumte Milch und dann den Espresso vorsichtig aufgießen.



LOVELY ANGELA

- 1.5 cl MONIN Fruchtピューre Banane
- 1.5 cl MONIN Sirup Schokolade Minze
- 1 Espresso
- 6 cl Sahne
- 3 cl Ananassaft

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein mit zerstoßenem Eis gefülltes Tumblerglas seihen.



CHRISTMAS CHOCOLATE CAKE

- 1 cl MONIN Sirup Lebkuchen
- 1 cl MONIN Sirup Brombeere
- 18 cl heiße Schokolade

Sirup in eine vorgewärmte Tasse geben und mit heißer Schokolade auffüllen. Schlagrahmtop mit MONIN Sirup Lebkuchen aromatisieren. Dekoration Cocktailkirsche.

Tees und Glühwein



BERRY TODDY

- 1 cl MONIN Sirup Sangria
- 1 cl MONIN Sirup Kirsche
- 0.5 cl MONIN Sirup Brombeere
- 8 cl Früchtetee
- 4 cl Cranberrysaft

Alle Zutaten zusammen erhitzen und in ein Mazagranglas gießen.



GINGER PEACH TEA

- 2 cl MONIN Sirup Pfirsich
- 1 cl MONIN Sirup Ingwer
- 15 cl heißes Wasser

Sirup in ein vorgewärmtes Glas geben. Mit heißem Wasser auffüllen und umrühren.



PINK INTENSE DESIRE

- 1.5 cl MONIN Fruchtピューre Himbeere
- 1 cl MONIN Sirup Pink Grapefruit
- 15 cl Rotwein

Wein erhitzen, Sirup und Fruchtピューre dazugeben und umrühren. Dekoration Orangenscheiben.

Dekoration Zimtstange, Kirsche und Brombeere.

Cocktails



SPICES & SPICY MARTINI

- 1.5 cl **MONIN Sirup Spicy**
- 1 cl **MONIN Sirup Lebkuchen**
- 3.5 cl Brandy oder Cognac
- 3 cl Sahne

Alle Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein gekühltes Martini Glas seihen.



CHRISTMAS ORANGE

- 1 cl **MONIN Sirup Mandarine**
- 3 cl **MONIN Sauce dunkle Schokolade**
- 3 cl Vodka

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Martini Glas seihen. Dekoration Orangenschalen-Spirale..



CHRISTMAS COOLER

OHNE ALKOHOL

- 1.5 cl **MONIN Sirup Mandarine**
- 0.5 cl **MONIN Bitter ohne Alkohol**
- 4 cl Orangensaft
- 4 cl Cranberrysaft
- 2 Mandarinen
- Mineralwasser

Zutaten bis und mit Orangensaft und Mandarinen ohne Eis im Elektromixer schaumig mixen und in ein Smoothieglas voll zerstoßenem Eis giessen. Mit Cranberrysaft und Mineralwasser auffüllen.



NUTTY PEAR

OHNE ALKOHOL

- 2 cl **MONIN Sirup geröstete Haselnüsse**
- 15 cl dicker Birnensaft

Rand vom Tumblerglas mit Zimtpuder verzieren. Alle Zutaten auf zerstoßenes Eis geben und umrühren. Zitronenscheibe dazugeben.



JINGLE BELLS

OHNE ALKOHOL

- 2 cl **MONIN Sirup Kastanie**
- 1.5 cl **MONIN Sauce Caramel**
- 15 cl Birnensaft
- 1 cl Zitronensaft

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und auf Eiswürfel in ein Tumblerglas seihen. Dekoration Apfelfächer.





Happy New Year!

Das Frucht-Punkt Team wünscht Ihnen einen guten Rutsch ins Neue Jahr, alles Gute und viel Erfolg. Auch im neuen Jahr werden wir Sie mit dem MONIN Newsletter über neue Produkte, Rezepte und Insidertipps informieren.

Und zum Jahresende noch einige Silvester-Rezepte zum Mixen mit Champagner.



BOCUSE SPECIAL

1.5 cl MONIN Likör Erdbeere
1.5 cl MONIN Likör Cassis de Dijon
Mit kaltem Champagner auffüllen.

Zutaten im Champagnerglas umrühren.



LICHEE VALENTINE

1.5 cl MONIN Fruchtpüree Erdbeere
1 cl MONIN Likör Litschi
Mit kaltem Champagner auffüllen.

Zutaten im Champagnerglas umrühren.



VELVET CHAMPAGNE

1 cl MONIN Sirup Lavendel
1.5 cl MONIN Fruchtpüree Erdbeere
Mit kaltem Champagner auffüllen.

Zutaten im Champagnerglas umrühren.

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