

Wasgau C + C – Cup 2020

Grumbeer around the world

Den Empfangscocktail servieren Sie auf dem von Ihnen themenbezogen dekorierten Stehtisch (100 cm Durchmesser). Für den Stehtisch stehen Ihnen Hussen in den Farben ecru oder bordeaux zur Verfügung. Falls diese nicht zu Ihrer Dekoration passen, dürfen Sie eine eigene Husse mitbringen.

Für den Empfangscocktail stehen Ihnen die folgenden Zutaten, Gläser und Arbeitsgeräte zur Verfügung:

Zutaten für den Empfangscocktail

Spirituosen auf Kartoffelbasis:

Gin

- Bavarka Gin Lantenhammer
- Windspiel Premium Dry Gin

Wodka

- BAVARKA Vodka ja, 43% vol., Bavarian Vodka
- Wyborowa Kartoffel Wodka

Münchner Kindl - Erster Altbayerischer Kartoffelschnaps

Der Empfangscocktail muss mindestens eine Spirituose auf Kartoffelbasis enthalten!

Weitere Spirituosen

Calvados (Pâpidoux); Cidre (Van Nahmen), Scheibel
Premium Moorbirne, Amaretto, Campari, Cointreau,
Kaffeelikör

Wein & Schaumwein

Glühwein, Prosecco, Champagner

Dekorationsmittel

Apfel, Birne, Cocktailkirschen, Gurke,
Granatapfelkerne, Karambole, Limette, Blutorange,
Brombeeren, Zitronen, Physalis, Pfefferminze,
Basilikum-, Rosmarin- und Thymianzweige

Säfte, Sirup, Softdrinks & Filler

Apfelsaft, naturtrüb, Cranberrysaft, Zitronensaft,
Johannisbeer-Nektar, Lime Juice, Läuterzucker,
Monin Vanille Sirup, Thomas Henry Spicy Ginger
Beer, Thomas Henry Tonic Water, Thomas Henry
Ginger Ale (auch alternativ von Fever Tree)

Gewürze und Würzmittel









Angostura Bitter, Ingwer, Meersalz, Zimt (Stange und
Pulver)

Sie dürfen noch maximal zwei weitere Produkte Ihrer Wahl anfordern, welche allesamt im Sortiment des Wasgau C & C Großhandels zu finden sein müssen! Bitte listen Sie Ihre Wünsche gesondert in der Warenanforderung auf!



vorhandene Gläserarten

Bitte wählen Sie aus den folgenden Gläserarten eine Variante aus und kreuzen Sie diese auf Ihrer Warenanforderung an. Es werden Ihnen sieben Stück der jeweiligen Gläserart zur Verfügung gestellt.

Cocktailglas 	Sektglas 	Weißweinglas 	Rotweinglas 
Tumbler, klein 	Tumbler, hoch 	Tumbler, mittel 	Hurricane-Glas 

bereitstehende Arbeitsgeräte

Boston Shaker	Strainer (Barsieb)	(Jigger) Messbecher (2cl/4cl)
Barlöffel	Barmesser	Rührglas
Karaffen (0,25l; 0,5l; 1l)	Muddler (Stößel)	Spritzflasche
Eiszange/Eisschaufel	Eiswürfelbehälter	Flaschenöffner
Elektrischer Mixer	Flaschenausgießer	Zestenreißer
Schneidbrett	Schüssel für Abfälle	
Trinkhalm	Cocktailspieße	Servietten

Ferner stehen Ihnen handelsübliche Küchengerätschaften zur Verfügung.

Aus Gründen der Fairness dürfen nur die vor Ort vorhandenen Arbeitsgeräte und Gläser verwendet werden! Bitte listen Sie alle benötigten Arbeitsgeräte in Ihrer Warenanforderung auf!