



## 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

Münchener 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!**