



MONIN Cup Switzerland 2022

Der alle zwei Jahre stattfindende MONIN Cup, ist eine Cocktail Competition für junge Barleute. Diese einmalige Competition wurde von MONIN ins Leben gerufen, um junge Talente zu fördern und ihnen eine eigene Plattform zu geben. Lokale MONIN Cups werden weltweit ausgetragen. Die Gewinner vertreten ihr Land am grossen und prestigeträchtigen Finale in Frankreich.

NACHFOLGEND DIE DRINKS DER VIER FINALISTEN:

1. Platz **THE GREEN ISLAY**

by Gabrielle Schatz
Hinz & Kunz, Basel



3CL MONIN SIRUP GURKE
5CL THE BOTANIST GIN
2CL LIMETTENSAFT
2CM FRISCHER INGWER
3 FRISCHE BASILIKUM

SHARING
MEMORABLE
MOMENTS

2. Platz **TERRARIUM**

by Maëva Giorgi
Cocktail Club Lausanne



1CL MONIN SIRUP SPICY MANGO
0.5CL MONIN LIME JUICE CORDIAL
4CL SE BUSCA JOVEN MEZCAL
1.5CL BIOTTA RANDENSAFT
0.15G ZITRONENSÄURE
2 BARSPoons FRESH PINK BERRIES

3. Platz **CHERRY T(H)REE**

by Omar Azim
Bar am Wasser, Zürich



2CL MONIN LIQUEUR CHERRY
1CL MONIN SIRUP WEISSE SCHOCKOLADE
2CL MATUSALEM GRAN RESERVA SOLERA 15 RUM
2CL JSOTTA VERMOUTH ROSSO
2.5CL SCHLAGRAHM
70% ZARTBITTERSCHOKOLADE GERIEBEN

SHARING
MEMORABLE
MOMENTS

4. Platz **LÄCKERLI ON THE ROCKS**

by Lenz Dentinger
Campari Bar, Basel



- 1CL MONIN SIRUP ORANGE
- 1CL MONIN SIRUP LEBKUCHEN
- 0,5CL MONIN SIRUP MANDEL
- 0.5CL MONIN SIRUP HONIG
- 4CL BARCELO GRAN ANEJO RUM
- 1CL BERGHOF KIRSCH
- 3CL ZITRONENSAFT

WATCH THE VIDEO:

