



21. POKAL ARGONAVTSKIH DNEVOV
MEDNARODNO TEKMOVANJE BARMANOV
28. Državno prvenstvo - Long drink & Flairtending Show
HOTEL MANTOVA, VRHNIKA, četrtek, 20. junij 2019

FRUCTAL TROPHY 2019



Četrtek, 20.6.2019, s pričetkom ob 17. uri – hotel Mantova Vrhnika

Pravilnik tekmovanja

1. Hitrostna priprava koktajlov – MONOLOGUE Speed round

- 1) Tekmovalci morajo pripraviti 5 koktajlov in Shot čim hitreje v 6 minutah.
- 2) Delovne postaje morajo ostati čim bolj čiste.
- 3) Sledite receptom. Dovoljen je prost pretok.
- 4) Uporabiti je treba predvidene kozarce in barski inventar.
- 5) Shot mora biti zadnji

- 6) Tekmovalce bo ocenjeval tehnična in degustacijska žirija.
- 7) Odstopanja od receptov se doda po 5 sekund.
 - Neurejena postaja dodaja 0-20 sekund.
 - Razbijanje kozarcev se konča z diskvalifikacijo.
- 8) Odločitev sodnikov je dokončna.

Recepti

MONOLOGUE DRY MARTINI

5,0 cl Monologue Gin
2,0 cl suhi vermut
limonina lupinica za okras
Serviramo v koktajl kozarec
z tremi (3) olivami

Priprava: v kozarcu za mešanje (Mixing glass)



MONOLOGUE G & T

4,0 cl Monologue Gin
12,5 cl Fentimans Premium Indian Tonic Water
Serviramo v vinski čaši s kockami ledu,
s krljem limete in vejico rožmarina

Priprava: Sestavljamo/Gradimo (Build)



MONOLOGUE SLING

3,0 cl Monologue Gin
2,0 cl Višnjevca
1,0 cl granatina sirup
1,0 cl limonin sok
10,0 cl ananasov sok
1 dash Zeliščni grenki liker
Serviramo v visokem kozarcu s kockami ledu,
koktajl češnja in rezino ananasa

Priprava: v ročnem mešalniku (Shake)



MONOLOGUE NEGRONI

3,0 cl Monologue Gin
3,0 cl Martini Riserva Bitter
3,0 cl Martini Riserva Rubino
Serviramo v nizki tumbler s kockami ledu
in rezino pomaranče

Priprava: Sestavljamo/Gradimo (Build)



MONOLOGUE SOUR

4,0 cl Monologue Gin
2,0 cl limonin sok
1,0 cl sladkorni sirup
1 dash Zeliščni grenki liker
Serviramo v koktajl kozarec

Priprava: v ročnem mešalniku (Shake)



MONOLOGUE SHOT

3,0 cl Monologue Gin
1,0 cl limonin sok
Serviramo v žganjarček (Shooter)

Priprava: Sestavljamo/Gradimo (Build)

