



MARTELL  
Cognac  
Cocktail  
Wettbewerb

# 1. Platz

Ramona Stenglein  
The Westin Grand München



## FEMME FATALE

- 4 cl MARTELL V.S.O.P.
- 2 cl frischer Limettensaft
- 1,5 cl Ahornsirup
- 0,5 cl Crème de Mûre Sauvage
- 3 dashes Black Walnut Bitters
- Orangenzeste

### Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen shaken. Die Orangenzeste ins Glas abspritzen, dann den Cocktail in das vorgekühlte Glas doppelt abseihen.

### Preparation:

Shake all ingredients well. Flavor the glass with an orange zest and fill the cocktail doublestrained into a chilled glass.



# 2. Platz

Daniele Aresu  
Hotel Victory Therme Erding



## ARENADA

- 4 cl MARTELL V.S.O.P.
- 2 cl Grand Marnier
- 2 cl frischer Limettensaft
- 1 cl Rohrzuckersirup
- 5 TL Granatapfelsamen  
Orangenzeste

### Zubereitung:

Frischen Granatapfel im Shaker muddeln. Alle anderen Zutaten dazu geben und kräftig shaken. Danach in ein vorgekühltes Glas doppelt abseihen und mit einer flambierten Orangenzeste aromatisieren.

### Preparation:

Muddle fresh pomegranate in a shaker. Add all ingredients and shake them strongly. After that fill the cocktail doublestrained in a cold glass and flavor it with a flambéed orange zest.



# 3. Platz

Tobias Wismeyer  
Pacific Times



## AVALER

5 cl MARTELL V.S  
1 cl Dry Curaçao  
1 cl Herbaceous Lemon Vodka  
0,5 cl Rohrzuckersirup  
3 dashes Chocolate Bitters  
3 dashes Orange Bitters

Zubereitung:  
Saft einer Viertel Limette, Bitters,  
Dry Curaçao, Herbaceous Lemon,  
Rohrzuckersirup und Martell V.S dazu  
geben und gut verrühren. In einer  
kalten Cocktailschale mit Orangen-  
zeste servieren.

Preparation:  
Add juice of a quarter lime, bitters,  
Dry Curaçao, Herbaceous Lemon,  
sugar syrup and Martell V.S, stir  
thoroughly. Serve in a cold cocktail  
glass with an orange zest.



Permod Ricard Deutschland  
*Créateurs de convivialité*



# IMPRESSIONEN



  
Pernod Ricard Deutschland  
*Créateurs de convivialité*



Leonardo Royal Hotel Munich

Moosacher Straße 90 | D-80809 München

T: +49 (0)89 288 538 0 | F: +49 (0)89 288 538 100 | E: [info.royalmunich@leonardo-hotels.com](mailto:info.royalmunich@leonardo-hotels.com)

[www.leonardo-hotels.com](http://www.leonardo-hotels.com)