



## Szigeti Challenge



Wir gratulieren den Gewinner/innen recht herzlich:

Name	Schule	Cocktail	Rezept/Garnitur
Daniel Engl 	Villa Blanka	Red Passion	12 cl Szigeti Muskat Offonel 0,5 cl Estragon Monin Sirup 1 cl Marie Brizard Gingembre Ginger 2 cl Monin Strawberry Püree  Minze, essbare Blüte
Lena Klement 	BBS Weyer	Pam Mijo	6 cl Szigeti Muskat Offonel 05, cl Mojito Mint 2 cl Pur Jus Pamplemousse 1,5 cl Marie Brizard  Zitrone, essbare Blüte
Isabella Meneder 	HLW Krems	Holiday Dream	5 cl Szigeti Rosé 1 cl Limettensaft 1 cl Marie Brizard Yuzu 3 cl Cranberrysaft  Heidelbeere, essbare Blüte

## Rezepturen der Szigeti Challenge

Name	Schule	Cocktail	Rezept/Garnitur
Zsofi Venicz	HLT Bludenz	Exotic 70's	5 cl Szigeti Rosé 2 cl Mango Spicy 2 cl Maracuja Caraibos  Essbare Blüte
Simon Hermann	BBS Weyer	Muskat Strawberry	5 cl Szigeti Muskatel Ottonel extra dry classic 1 cl Monin Strawberry fraise 0,5 cl Monin Orange Spritz 1 cl Maria Brizard Pamplermousse Rose 3 cl Caraibos Orange  2 Himbeeren im Drink
Stefan Sterner	TS Bad Ischl	Dark Ten	6 cl Szigeti Zweigelt 1,5 cl Lavendel Monin 2 cl Cranberry 2 cl Blue Curacao  Zitronen Zeste
Claudia Möstl	HLT Semmering	Kiwi Splash	5,5 cl Szigeti Welschriesling Brut 2 cl Kiwipüree 1 cl Falernum 1,5 cl Estragon  Karambole
Jessica Leithe	HLT Bludenz	Red Dream	5 cl Szigeti Muskat Ottonel extra dry 2 cl Marie Brizard Cranberry 2 cl Caraibos Planteur des iles 1 cl Monin Mango  1 Himbeere
Katharina Nasztl	HLT Pannoneum	Tropical Nana	6 cl Szigeti Welschriesling Sekt 1 cl Passionsfruchtpüree 2 cl Bananensaft 1 cl Limettensaft (frisch gepresst)  Limettenscheibe
Stefan Lampert	HLT Bludenz	Zweigelt Reserve	5 cl Szigeti Zweigelt extra dry 4 cl Guave 1 cl Ingwer  Karambole

Name	Schule	Cocktail	Rezept/Garnitur
Nick Stainer	TS am Wilden Kaiser	Orange Blossom	2 cl Apricot Brandy 2 cl Mango Saft 2 dash Orange Bitter 1 cl Ingwer Sirup  Kumquat, Minze
Vanessa Muzzopappa	TS am Wilden Kaiser	Black Berry	5 cl Szigeti Welschriesling 2 cl Marie Brizard Gingembre Ginger 2 cl Cranberry Saft 1 cl Curacao Blau  3 Heidelbeeren
Johanna Kaltenbrunner	TS Bad Ischl	Pink Refresh	7 cl Szigeti Rose 1 cl Rhabarber Püree 2 cl Yuzu Likör  Apfelscheiben, Himbeere
Lilly Hammerschmidt	HLTW 13	Ottonel Chai	5 cl Szigeti Muskat Ottonel 1 cl Chai Tea Sirup 2 cl Apricot Brandy 1 cl Apfelsaft 1 cl Spicy Ginger
Simeoni Kyllönen	HLT Bludenz	Exotic Dream	3 cl Szigeti Sekt 1 cl Zitronensaft 2 cl Guavesaft 1 cl. Mango Spicy Sirup 1 cl Limettensirup  Zitronenscheibe
Raphael Mraz	HLTW 21	Bitter-Sweet Love	3 dash TBT Orange Bitter 3 cl Orange Spritzer 1 cl Caraibos Maracuja 1,5 cl Pimento Ginger Bre 6 cl Muskat Offonel  Orangen Swirl Zeste
Julian Geyersberg	HLT Pannoneum	---	5 cl Szigeti Rose Sekt 2 cl Rhabarber base 2 cl Litschi Saft 4 Stk Himbeeren 2 cl Pink Grapefruit Likör 4 dash Rose Bitter  Himbeere

Name	Schule	Cocktail	Rezept/Garnitur
Max Eggenberger	HLT Semmering	Take your Thyme	6 cl Szigeti Welschriesling Brut 2 cl Apfelsaft 1 cl Limettensirup 1,5 cl Rohrzuckersirup 2 cl Ginger Ale 1 Zweig Thymian  Thymian
Anika Oberleitner	HLTW 21	Blue Surprise	8 cl Mango Saft 3 cl Marie Brizard Violett 1 dash Gurken Bitters 1 cl Mango Sirup mit Sekt Dry auffüllen mit Blue Curacao floaten  Drachenfrucht am Glas, essbare Blüte
Christian Kipper	HLT Pannoneum	Violet Sunrise	5 cl Szigeti Welschriesling brut 1 cl Veilchensirup 1 cl Parfait Armour 1 cl Mango Spicy Sirup 1 cl Maracuja Püree 1 cl Caraibos Planteur des iles Orangenzeste  Kumquat, essbare Blüte
Hannah Hlawka	HLT Semmering	Hot Summer	1cl Passionsfruchtputee 1cl Spicy 3 cl Ananassaft  Sternenfrucht, essbare Blüte
Bernhard Weikinger	TS Bad Ischl	Ginger-Lemon Flash	6,5 cl Szigeti Welschriesling 2 cl Monin Ingwersirup 1 cl Caraibos Apfelsaft 0,5 cl Zitronensaft 1,5 dash Orange Bitter 1,5 dash Gurken Bitter  Apfelspalte, Zitronenzeste
Claudia Steindler	BBS Weyer	Sektberry	5 cl Szigeti Welschriesling 2 cl Marie Brizard Cranberry 2 cl Limettensirup 4 cl Cranberry Saft  Limettenscheibe

Name	Schule	Cocktail	Rezept/Garnitur
Kim Kneitschel	HLTW 13	Rocketship	5 cl Szigeti Welschriesling Brut 1 cl Pamplemousse 2 cl Monin Veilchen 2 cl Amarena Kirsche  Heidelbeere, Karambole
Natascha Gratschmeier	HLW Krems	Ero	2 cl Erdbeerpüree 3 cl Apfelsaft 5 cl Szigeti Muskat Ottonel zum Auffüllen  1 Erdbeere
Beate Krasny	HLT Semmering	Palm Trees	6-7 cl Sekt Weißburgunder 1 cl Passionsfruchtpüree 1 cl Mango Sirup 2 cl Litschisaft 1 cl Maracujasaft  1 Physalis, 1 Scheibe Sternenfrucht
Stephan Olensky	HLTW 13	---	6 cl Szigeti extra Brut Muskat 2 cl Zitronensaft 2 cl Rohrzuckersirup 1 dash Orangenbitter aromatisiert mit Orangenzesten  halbierte Kumquat
Manuela Senfter	TS am Wilden Kaiser	Strajito	5 cl Szigeti Welschriesling Brut 2 cl Monin Spicy Mango 2 cl Marie Brizard Strawberry 1 cl Monin Mojito Mint  Erdbeere Minze
Horus Zeisner	HLTW 21	Fine Herbal	5 cl Szigeti Muskat Ottonel 1 Zweig Rosmarin 3 Zweige Thymian 1 cl Estragon 4 cl Apfel  1 Rosmarinzwieg
Christina Exenberger	TS am Wilden Kaiser	Verbotene Liebe	5 cl Szigeti Welschriesling 1 cl Monin Gingembre Ginger 2 cl frischer Zitronensaft 2 cl Rhabarber Püree  Physalis