

Liebe Freundinnen und Freunde der Barkultur,
wir freuen uns, Euch den dritten
Black Forest-Bar-Cup präsentieren zu dürfen.

PREISE

Kategorie Cocktail

1. Preis: 1.000,- € in bar,
2. Preis: 500,- € in bar,

Kategorie Barfood

1. Preis: 1.000,- € in bar,
2. Preis: 500,- € in bar

EINZUREICHEN SIND

- Vor- und Nachname
- Geburtsdatum
- E-Mail-Adresse
- Telefon-/Handynummer
- wieviele Jahre Berufserfahrung
- aktueller Arbeitsplatz
- Name und Rezeptur des
Drinks/Barfoodgerichts
- Foto Eurer Kreation

an cocktail@blackforestbarcup.de oder
barfood@blackforestbarcup.de

EINSENDESCHLUSS

15.06.2018 (Teilnahme ab 18 Jahren)

TEILNEHMER

Dieser Wettbewerb richtet sich an alle
Barkeeperinnen und Barkeeper, Köchinnen
und Köche (auch Anfängerinnen und
Anfänger mit wenig Berufserfahrung).
Die Teilnahme ist kostenlos.

HAUPTSPONSOR



SPONSOREN

Schwarzwald
Sprudel
Natürlich aus dem Schwarzwald



VERANSTALTER

Haus Zauberflöte, Willi Schöllmann,
Lindenplatz 12, 77652 Offenburg,

info@blackforestbarcup.de,
www.haus-zauberfloete.de



COCKTAIL UND BARFOOD WETTBEWERB

25.—
26.06.

📍 ROOMERS – BADEN-BADEN

ABLAUF

Eingereichte Rezepte werden ausgemixt bzw. nachgekocht und die 6 besten ausgewählt. Die ausgewählten Teilnehmer werden zum Finale am 25. bis 26. Juni 2018 nach Offenburg eingeladen, um ihre Kreationen der fachkundigen Jury zu präsentieren. Im Anschluss werden die Sieger gekürt. Für Dein Wohlbefinden und einen Schlafplatz, sowie das Rahmenprogramm sorgen wir.

Wir freuen uns auf zahlreiche Rezepte – Dein Black Forest-Bar-Cup-Team.

Mit freundlicher Unterstützung von



The clean solution

**Schwarzwald
Sprudel**

Natürlich aus dem Schwarzwald



MOLOTOW THE ORIGINAL

ROOMERS™

BRAGARD



dorotheenhütte
Glashütte Wolfach

SCHÖLLMANN'S
BAR & KÜCHE



CHAMPAGNE
BOLLINGER

HAUS
Zauberflöte

Weisser

HERAUSFORDERUNG COCKTAIL

Kreation eines Cocktails mit Bezug zum Schwarzwald: nicht mehr als 5 Zutaten, maximal 2 davon selbstgemacht. Glas und Dekoration können frei gewählt werden.



HERAUSFORDERUNG BARFOOD

Kreation eines Barfood-Gerichts, welches hauptsächlich in der Küche produziert und anschließend mit wenig Aufwand vom Barpersonal angerichtet und geschickt werden kann.

Kriterium: kein Verwenden von Fertigprodukten, 1-2 Tage Haltbarkeit. Das Gericht kann sowohl kalt, als auch warm sein.

