



Regeln für Havana Club Bar Giants 2008

Classic Style

Vorausscheid

1. Zum Vorausscheid schicken die Barkeeper ihr neu entwickeltes Cocktailrezept an die

Barschule Rostock American Cocktail College
„Havana Club BAR GIANTS Classic Style“
An der Jägerbäk 3
18069 Rostock

Einsendeschluss ist der **24. August 2008** - Die 10 Finalisten werden zeitnah informiert.
Anmeldungen nach dem 24. August werden nicht mehr berücksichtigt.

2. Das Cocktail- Rezept muss neu und einzigartig sein.

3. **HAVANA CLUB** muss Hauptspirituose des Drinks sein. Zugelassene Qualitäten sind:
Añejo Blanco, Añejo 3 Años, Añejo Especial, Añejo 7 Años.

4. Der Cocktail darf maximal 5 Zutaten beinhalten (inklusive Sirup, Fruchtsäften).

5. Heißgetränke sind nicht gestattet.

6. Die Teilnehmer haben die freie Namenswahl für ihren Cocktail.

7. Die eingesandten Rezepte werden von der Barschule Rostock vor einer Jury exakt nachgemixt und anschließend sensorisch bewertet.

8. Die zehn besten Cocktails werden ausgesucht und deren Barkeeper zum Finale anlässlich der Bar Giants eingeladen.

9. Mit der Teilnahme räumen die Barkeeper der Pernod Ricard Deutschland GmbH das Recht ein, die eingereichten Cocktailrezepte für werbliche Zwecke zu nutzen, zu veröffentlichen, u.a. auf der Internetseite unter www.havana-club.de, oder sie zu vervielfältigen. Auch mit deren Veröffentlichung im Rahmen von Presseberichten oder anderen Medien erklären sich die Teilnehmer einverstanden.



Havana Club BAR GIANTS Classic Style

Finale

1. Die zehn Gewinner des Vorausscheids treten im Finale am 10. Oktober 2008 in Köln gegeneinander an.
 2. Jeweils 2 Barkeeper mixen/präsentieren auf einer Bühne vor Publikum.
 3. Es müssen 5 Cocktails zubereitet werden.
 4. Jeder Teilnehmer hat 15 Minuten Vorbereitungszeit für seine Cocktails (Dekorationen können vorbereitet werden, das Zusammenstecken geschieht erst auf der Bühne).
 5. Jeder Teilnehmer hat 6 Minuten Zubereitungszeit für seine 5 Cocktails.
 6. Es muss der gleiche Cocktail des Vorausscheids mit unveränderter Rezeptur zubereitet werden.
 7. Free Style ist nicht gestattet.
 8. Die Jury besteht aus einer Technikjury und einer Geschmacksjury.
 9. Das Urteil der Jury kann nicht angefochten werden. In Zweifelsfällen hat das Organisationskomitee das letzte Wort.
 10. Erzielen die zwei besten Teilnehmer die gleiche Punktzahl, treten sie nochmals zur Stichwahl an, dazu werden nochmals 4 Cocktails zubereitet
 11. Nur essbare Dekoration wird akzeptiert (Zutaten/ Früchte müssen selbst mitgebracht werden).
 12. Havana Club stellt Spirituosen, Säfte, Liköre und Sirupe für die Teilnehmer. Arbeitsutensilien, Obst, Garnituren und Fruchtpurees werden nicht gestellt und sind mitzubringen.
- Vor dem Finale findet für alle Classic Teilnehmer ein Gespräch mit der Technikjury statt, indem alle noch offene Punkte geklärt werden können.