

NJÓTUM NÁTTÚRUNNAR

FOSS DISTILLERY OG ICELANDAIR
HOTEL REYKJAVÍK MARINA BLÁSA TIL
KOKTEILKEPPNI OG MASTERCLASS
ÞANN 15. SEPTEMBER Á MARINA.
ÞEYÐ ER ÍSLENSK NÁTTÚRA.



EIMIR vodka og **BÖRKUR** bitter eru nýjar vörur frá Foss Distillery þróaðar í samstarfi við hinn heimspekta kokteíl barþjón **Tony Conigliaro** ásamt **Zoe Burgess** og **Dimitar Vasilev** frá **DRINK FACTORY** í London. Innblásin af íslenskri náttúru standa þau fyrir metnaðarfullum masterclass og kokteílkeppni.



Mynd: Birkir Dropi - Leó Ólafsson sigurvegari kokteílkeppni Foss Distillery 2014

MASTER CLASS

15.09.2016

Kl. 16:00 - 17:30

Skráning fyrir miðnætti 11. september

Staðsetning sendist þegar skráningu lýkur

KOKTEIL KEPPNIN

15.09.2016

Kl. 20:00

Á Icelandair Hotel Reykjavík Marina

ÞÁTTTÖKUSKILYRÐI

Einstaklingskeppni með frjálstri aðferð. Keppt verður til úrslita um einn kokteíl innblásinn af íslenskri náttúru. Skilyrði er að kokteíllinn innihaldi að lágmarki 3 cl af **Eimi vodka** eða **Berki bitter** frá **Foss distillery**. Uppskrift og aðferð skilist á ensku til dómara. Valdar verða 12 uppskriftir sem keppa til úrslita og hefur hver keppandi 7-9 mínútur. **Björk** og **Birkir** eru spennandi kostir til að styrkja karakter kokteilsins.

SKRÁNING OG SKIL Í KOKTEILKEPPNI

Skráningarfrestur og skil á kokteíl er á miðnætti þann 4. september 2016.

Sendist á asta@fossdistillery.is

VEGLEG VERÐLAUN Í BODI

Í verðlaun er meðal annars ferð til Drink Factory í London og heimsóknir á þekktustu kokteíl bari London í samstarfi við Drink Factory. Verðlaun einnig veitt fyrir 2. og 3. sæti.

DÓMARAR

Tony Conigliaro, Zoe Burgess og Dimitar Vasilev.

DRINK FACTORY í London er rannsóknar- og þróunarsetur framsækinnar barþjóna, stofnað af Tony Conigliaro árið 2005. Þar er sköpunarkrafturinn í fyrirrúmi og mætast barþjónar, matreiðslumenn, ilmvatnsframleiðendur, hönnuðir og súkkulaðigerðarfolk til að kanna nýja möguleika með mat og drykk.

EIMIR VODKA

Eimir er handunninn íslenskur vodki sem er eimaður undir lofttæmi. Hann er unninn úr íslensku birki og kornspíra. Birkigreinum er blandað saman við spírann og spírinn svo eimaður undir lofttæmi við lágt hitastig.

BÖRKUR BITTER

Börkur er handunninn íslenskur bitter sem gerður er úr íslensku birki og kornspíra. Birkigreinum og kurluðu birki er blandað saman við spírann.

