

Drykkir Íslandsmeistaramót Barþjóna

1.sæti

Íslandsmeistari Barþjóna 2013

Litla Músin

Höf: *Guðmundur Sigtryggsson Hilton Nordica*

2 cl. Absalout Orient appel

1,5 cl. Disaronno Amaretto

1 cl. Bols Raspberry

1cl. Raspberry sírop 1883

9 cl. Veuve Clicquot Ponsardin Demi Sec

Skreyting: appelsína, blæjuber og negulnaglar.

Verðlaun fyrir bestu skreytinguna á Íslandsmeistaramóti Barþjóna:

***Guðmundur Sigtryggsson
Hilton Nordica***

2.sæti.

Old times

Höf: *Ólöf Eðvarðsdóttir Grand Hótel.*

1,5. apperol

1 cl. cointreau

1cl. bols raspenni

Fyllt upp með pol roger campagne brute

Skreyting: epli, mangó , ananas og rifsber

Verðlaun fyrir fagleg vinnubrögð á Íslandsmeistaramóti Barþjóna:

***Ólöf Eðvarðsdóttir
Grand Hótel***

3.sæti

Hekla

Höf: *Agnar Fjeldsted Rúbín*

2 cl. Giffard Myrtell

2cl. Giffard Coniak og Carmel.

2cl. Dissarono Amaretto.

½ barskeið martini extra dry

Fyllt upp með Cordoniu clasiko semi-seco freyðivíni

Skreyting.

Verðlaun fyrir besta drykkinn með Wenneker-líkjör, á Íslandsmeistaramóti Barþjóna:

***Ástþór Sigurvinnsson
Hilton Nordica***

Drykkir í keppni vinnustaða

1.sæti

Luky Strike

Höf: *Unnur Ýr Guðráðsdóttir*

Vinnustaður: *Rúbín*

2 cl. Southern Comfort

2 cl Jarðaberjalíkjör Giffard

2cl Bláberjalíkjör Giffard

3 cl Passion-safi

Fyllt upp með 7-up.

Verðlaun fyrir faglegustu
vinnubrögðin í keppni vinnustaða

***Unnur Ýr Guðráðsdóttir
Rúbín***

2.sæti

Sólsetur

Höf: *Birgir Örn Birgisson*

Vinnustaður: *Einar Ben*

3 cl Bacardi

1,5 cl. Cartron Peach-Líkjör

1,5 cl. Creme de Caco hvítur

6 cl. Ananassafi

Dass Grenadín

Dass Lime

Skreyting: Jarðarber

3.sæti

Súri-Hans

Höf: *Sverrir Hjálmarsson*

Vinnustaður: *Snaps Bistro*

6 cl. vodka.

3 cl. lime safi

Dass Grenadín

2 cl. Creme de Cassis

Skreyting. Lime

Verðlaun fyrir bestu skreytinguna
í keppni vinnustaða

***Sverrir Hjálmarsson
Snaps Bistro***