



## **WINNING RECIPES SBU on ice 2022 Spontaneous Sparkling Competition @Laurent-Perrier**

### **WINNER**

Romain Tritsch, Le Vieux-Lausanne, Lausanne

### **FRUITY BUBBLES**

1 spray of rosemary  
1 piece of strawberry  
1 cl Grey Goose La Poire Vodka (Bacardi-Martini)  
0,5 cl Ginger Syrup Monin (Lateltin)  
8 cl Champagne Laurent-Perrier Cuvée Rosé (Laurent-Perrier)

### **2. Place**

John G. Marquez, Zeughausbar, Uster

### **INMIGRANTE IN ANDERMATT**

2 cl Rum Zacapa 23 (Diageo)  
1 cl Ginger Syrup Monin (Lateltin)  
3 cl Cranberry Juice Michel (Rivella)  
3 cl Angostura Bitter (Best Taste Trading)  
8 cl Champagne Laurent-Perrier La Cuvée (Laurent-Perrier)

### **3. Place**

Ciro Mattera, Il Fermento, Andermatt

### **VALENTIN**

2 cl Grey Goose La Poire Vodka (Bacardi-Martini)  
1 cl Crème de Mure Cartron (Charles Hofer)  
1 cl White Peach Karibso (Diwisa)  
1 cl Peach Juice Michel (Rivella)  
8 cl Champagne Laurent-Perrier La Cuvée (Laurent-Perrier)