



PRESSEINFORMATION

KUBANISCHE KUNST & COCKTAILS

Havana Club holt Künstler aus Kuba und serviert erfrischende Drinks

Dass Kubaner nicht nur schwungvoll die Hüften, sondern ebenso gut die Pinsel schwingen können, haben die Havana Club Künstler bereits beim 1. Teil von „ARTE & CÓCTELES“ bewiesen. Havana Club holte für die zweiteilige Veranstaltungsreihe drei kubanische Künstler und Künstlerinnen direkt vom Malecón in Havanna in die Strandbar Herrmann, wo sie den Havana Club Van, Rumflaschen sowie Strohhüte kreativ (um)gestalteten. Der erste Teil, „Parte 1“, fand gestern, 02.08.2017, im „Kuba von Wien“, der Strandbar Herrmann, statt. Die Gäste konnten bei Traum-Temperaturen von über 30 Grad erfrischende Havana Club Cocktails genießen, künstlerisch aktiv werden und im Sand zu heißen Kuba-Rhythmen tanzen.

Für alle, die noch keine Kuba-Luft schnuppern konnten: **Am Freitag, 04.08.2017, von 16 bis 20 Uhr findet Teil 2 statt, ebenfalls mit „Arte & Cócteles“** – und das bei freiem Eintritt!

Was auf keiner kubanischen Fiesta fehlen darf: **Havana Mojitos und Havana Cola**. Als Einstimmung die **Rezepte der beiden Klassiker** mit dem authentischen Rum **Havana Club Añejo 3 Años**, der gerade bei der **International World Spirits Competition mit der Silbermedaille** ausgezeichnet wurde. Besonders hervorgehoben wurde dabei der reichhaltige und komplexe und dennoch geschmeidige Geschmack des Rums.

HAVANA MOJITO:

Zutaten:

5cl Havana Club Añejo 3 Años
Weißer Rohrzucker
Soda
Minze
½ Limette
Eiswürfel

Zubereitung:

Den weißen Rohrzucker ins Glas geben. Darüber den Saft einer ½ Limette pressen. 2-3 Zweige frischer Minze auf dem Handrücken anklatschen und mit ins Glas geben. Zutaten mit einem Stößel anmuddeln und eine Schaufel Eiswürfel hinzugeben. 5cl Havana Club Añejo 3 Años hinzugeben, mit Sodawasser auffüllen und leicht durchrühren. Mit einem Minzzweig dekorieren. ¡Salud!





HAVANA COLA:



Zutaten:

4-6cl Havana Club Añejo 3 Años

Cola

Eiswürfel

Zubereitung:

Eiswürfel in ein Longdrinkglas füllen. 4-6cl Havana Club Añejo 3 Años darüber gießen. Anschließend mit Cola auffüllen. ¡Salud!

DIE ECKDATEN DER VERANSTALTUNG

WAS	Havana Club Arte & Cócteles Parte 2
WANN	Freitag, 04. August 2017, 16:00-20:00 Uhr
WO	Strandbar Herrmann, 1030 Wien

Eintritt frei.

Über Pernod Ricard Austria:

Die Gruppe Pernod Ricard mit Hauptsitz in Paris ist weltweit der zweitgrößte Spirituosen- und Weinkonzern. Die Fusion der französischen Unternehmen Pernod und Ricard legte 1975 den Grundstein für eine erfolgreiche Zukunft. Weltweit vertreibt und vermarktet Pernod Ricard mit insgesamt 18.000 Mitarbeitern in 80 Ländern Spirituosen und Weine. Auf dem österreichischen Markt wird die Gruppe durch Pernod Ricard Austria GmbH mit Sitz in Wien repräsentiert und vermarktet ein Portfolio von bekannten Premium- und Prestige-Spirituosen. Das Sortiment umfasst unter anderem die Marken Absolut Vodka, Havana Club Rum, Chivas Regal, Jameson, Ramazzotti, The Glenlivet, Malibu oder Lillet. Mit rund 30 Mitarbeitern konnte Pernod Ricard Austria im Geschäftsjahr 2014/15 einen Bruttoumsatz von 36 Millionen Euro verzeichnen. Pernod Ricard hat sich einer nachhaltigen Entwicklungspolitik sowie dem verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol verschrieben und ist deshalb auch u.a. Mitglied bei SpiritsEUROPE, einem freiwilligen Zusammenschluss von führenden Spirituosenfirmen und der Spirituosenverbände der Länder. In Österreich setzt Pernod Ricard Austria Aktivitäten im Rahmen des jährlich stattfindenden Responsibl'ALL Day oder mit der Initiative "Mein Kind will keinen Alkohol".

Mehr Informationen unter www.pernod-ricard-austria.com

Rückfragehinweis:



Pernod Ricard Austria



Pernod Ricard Austria GmbH.

Lukas Graser
Schottenfeldgasse 20, 1070 Wien
E-Mail: lukas.graser@pernod-ricard.com
Tel.: +43 1 290 28 18

massgeschneidert in Wort und Tat

Victoria Devecsei, MA
Endresstraße 112/1/12, 1230 Wien
Email: devecsei@massgeschneidert.at
Tel.: +43 664 1260450

ABSOLUT.



JAMESON
IRISH WHISKEY

LILLET

ABSOLUT ELYX



Bellini's

CHIVAS

RAMAZZOTTI

OLMECA
TEQUILA

PERNIER-JOUËT