



Eindeutig der Liebling bei den Frauen: der Réve Tropical.

tränke gibt es während der Aktion zu einem echten Kennenlernpreis, und der Gast bekommt zusätzlich zum Kauf drei Postkarten mit einem Foto von sich im Stil der internationalen Grand Marnier Kampagne.

Eindeutiger Liebling bei den Frauen ist dabei der Grand Marnier „Reve Tropical“ Cocktail. Mit seinem fruchtigen Geschmack ist er sehr erfrischend und sieht dazu noch gut aus in dem bauchigen Grand Marnier Cocktail Glas mit der exotischen Dekoration. Der Grand Marnier „Pierrot“ hat durch den Schuß Campari eine eher herbe Note und wird sowohl von Frauen als auch

von Männern gerne getrunken. Der bevorzugte Cocktail der Männer ist eindeutig der „Grand Marinha“, ein eher starker Drink, da er hauptsächlich aus Grand Marnier Cordon Rouge besteht.

Jüngere Zielgruppe im Visier

Mit diesem Konzept erreicht die Marke Grand Marnier eine jüngere Zielgruppe auf witzige und sympathische Weise und erhöht sowohl den Konsum als auch das Mixdrink-Bewußtsein der Konsumenten. Der Schwerpunkt liegt bei der Herbstpromotion auf Berlin, wo Grand Marnier an sechs Wochenden in verschiedenen Clubs und Discotheken Happy Hours veranstaltet. Die Aktion, die noch bis Ende des Jahres geht, lief darüber hinaus auch in Düsseldorf, Kiel und Hamburg bereits sehr gut an und ist auch weiterhin erfolgsversprechend. So haben rund 2.000 Gäste bereits Grand Marnier auf eine sehr persönliche und sympathische Art in ausgesuchten Clubs und Discotheken kennenge-

Happy Hour mit Grand Marnier

Erfolgreiche Gastro-Promotion von Campari Deutschland

Seit dem 15. Oktober tourt die französische Edellikör-Marke Grand Marnier nach der erfolgreichen Promotion im Frühjahr diesen Jahres mit der Grand Marnier FotoCocktail Promotion wieder durch deutsche Großstädte. Mit leicht verändertem Konzept erleben Cocktail- und Longdrinkfans aus Berlin, Hamburg, Kiel und Düsseldorf eine Happy Hour der besonderen Art.

Die Grand Marnier Promoterinnen haben sichtlich Spaß an der Verlosung der Mix-Sets.

Das Team von Grand Marnier garantiert nicht nur Genuß mit den fruchtig-herben Cocktails auf der Basis von Grand Marnier, sondern auch Spannung bei einem Gewinnspiel. Wer die Zutaten seines Probecocktails richtig rät, nimmt an einer Verlosung teil. Zu gewinnen gibt es fünf Grand Marnier Mix-Sets, welche am Aktionsabend direkt in der jeweiligen Bar verlost werden. Mr. Cocktail mixt an seiner mobilen Bar die Cocktails Réve Tropical, Pierrot, Grand Marinha und Grand Marnier Tonic. Die leckeren Mixge-





Ein strahlender Gewinner des Grand Marnier Mix-Sets.

Weitere Aktionen sind geplant

Nach dem großen Erfolg steht bereits heute schon fest: Im Frühjahr 2000 wird es eine weitere deutschlandweite Promotionaktion für Grand Marnier geben.

Die weiteren Tourdaten im Dezember '99: 03.12. Wallstreet, Hamburg; 04.12. Al Porto Due, Kiel; 04.12. Hemmingway, Kiel; 10.12. Matrix, Berlin; 11.12. Grüner Salon, Berlin; Green Island, Berlin-Pankow; 17.12. SUB, Düsseldorf; 17.12. Louisiana, Düsseldorf; 18.12. POCO-LOCO, Düsseldorf, Garden, Düsseldorf.

(Kontakt: 089 / 21037139)

Der bevorzugte Cocktail bei den Männern ist der „Grand Marinha“.



Reißenden Absatz finden die fruchtig-herben Cocktails.

lernt. Das traditionsreiche französische Familienunternehmen Marnier-Lapostolle stellt seit 1880 aus edlen, alten Cognacs der Charente und aromati-

schen Schalen von Bitterorangen den feinerbigen Grand Marnier her. Seit 1989 vertreibt die Campari Deutschland GmbH die Marke in Deutsch-

land. Die besondere Note qualifiziert Grand Marnier nicht nur für den Genuß pur, als Digestif, zum Kaffee oder als Erfrischung auf Eis, sondern auch als hervorragende Basis für Cocktails und Longdrinks.

Grand Marnier's „Favorite Cocktails“

Rêve Tropical

4 cl Grand Marnier Cordon Rouge
4 cl Orangensaft
4 cl Ananassaft
Dash Zitronensaft

Im Shaker auf Eiswürfeln kräftig schütteln, im Longdrinkglas auf Eiswürfel abseihen, mit Ananasstück, Kirsche und Minze garnieren. mit Strohhalm servieren.

Grand Marinha

5 cl Grand Marnier Cordon Rouge
0,5 cl Campari
1 Limette

In einem Tumbler Limettenviertel ausdrücken. Grand Marnier dazuge-

ben und das Glas mit Crushed Ice füllen. Mit Barlöffel umrühren und Campari darübergießen. Mit Strohhalm servieren.

Pierrot

3 cl Grand Marnier Cordon Rouge
2 cl Campari
10 cl Orangensaft

In ein Longdrinkglas auf Eiswürfel geben und umrühren. Eine halbe Orangenscheibe an den Glasrand stecken.

Grand Marnier Tonic

4 cl Grand Marnier Cordon Rouge
2 cl Tonic Water
Auf Eis geben und umrühren

