



ZÜRICH MONEYPENNY SOCIETY

Ein (un)geschminkter Abend mit Bea Petri

Der Andrang war genauso gross wie die Erwartungen an den Abend mit Bea Petri, Inhaberin dreier Schminkbars in Zürich. Und die Moneypennys wurden nicht enttäuscht.

Bea Petri erzählte ohne Umschweife, mit grosser Begeisterung und Authentizität von ihren Anfängen in der Welt des Make-ups, den Stars und Sternchen sowie ihrem Hilfsprojekt in Burkina Faso. Eine faszinierende Lebensgeschichte, die von grossem Mut und intensiver Lebensfreude geprägt ist. Kein Wunder, dass alle Zuschauer an ihren wohlgeschminkten Lippen hingen. Selbstverständlich gab es im Anschluss an das spannende Referat auch viele Schmink-Tipps und Tricks, die von Beas Tochter, Kim, an den Moneypennys vorgezeigt wurden.

Natürlich wäre ein Moneypenny-Abend ohne Apéro nicht vollständig. Diesmal jedoch durften unsere Mitglieder sogar eine Premiere erleben: Der „Moneypenny“ – ein Cocktail, der eigens für und mit der Zurich Moneypenny Society entwickelt wurde – durfte das erste Mal probiert werden. Ab sofort ist der Drink Bestandteil der offiziellen Bar-Karte in der Onyx Bar im Hotel Park Hyatt. Ein gelungener Ausklang für einen inspirierenden Abend.



Ein (un)geschminkter Abend mit Bea Petri



Ein (un)geschminkter Abend mit Bea Petri



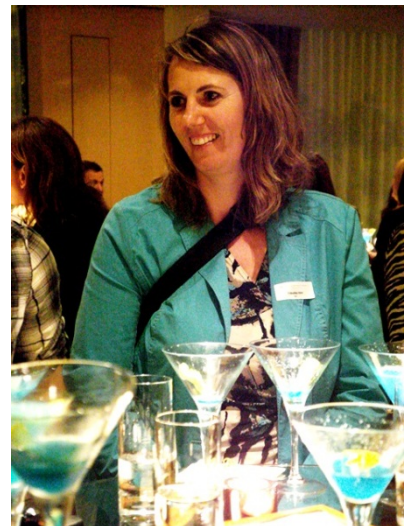
Ein (un)geschminkter Abend mit Bea Petri



Premierenfeier des „Moneypenny-Drink“



Ein (un)geschminkter Abend mit Bea Petri



„Moneypenny“ – the Drink

007 liebte sein Martini schon immer geschüttelt und nicht gerührt. Nun haben auch die Moneypennys ihren ganz persönlichen Drink bekommen. Mit grosser Unterstützung von Laura Amanzi (Marketing & Communications Manager), Wolfgang Bogner (ONYX Bar Manager) und Frank Widmer (Executive Chef) vom Park Hyatt Zürich Hotel ist der Drink ins Leben gerufen worden.

Und hier ist das Rezept:



4 cl Vodka Citron
3 cl Blue Curacao
2 cl Limettensaft
1 cl Zucker
Frischer Basilikum

Wodka Citron, Blue Curacao, Limettensaft, Zucker und ein Blatt Basilikum gut shaken, abseihen, in ein Martini Glas füllen etwas Champagner dazu geben und mit ein paar Basilikumblättchen dekorieren.

Ab dem 28. August kann dieser Drink auch offiziell in der ONYX Bar im Park Hyatt bestellt werden.

Cheers wünschen

Laura Amanzi, Barbara Santucci, Frank Widmer und Wolfgang Bogner