



**OLYMPIADE
DER KÖCHE
STUTT GART 2020**

**SPEISEN UND
GETRÄNKE**

**JUNIOR
NATIONAL
TEAMS**

SAMSTAG, 15.02.2020

INFORMATIONEN

INFORMATION

Liebe Gäste der IKA/Olympiade der Köche,

bei der Kocholympiade kommen Sie in den Genuss hochklassiger Menüs und Buffets. Insgesamt 8.000 Gerichte werden in den vier Wettbewerbstagen von über 2000 Köchen vorbereitet. Die Servicekräfte werden von Auszubildenden des Gastgewerbes gestellt: Pro Wettbewerbstag bilden insgesamt 80 Schülerinnen und Schüler der gastgewerblichen Landesberufsschulen Bad Überkingen, Calw, Tettngang und Villingen-Schwenningen in Zusammenarbeit mit Aramark Restorations GmbH ein funktionierendes Servicekräfte-Team, das Ihnen alle Wünsche von den Augen abliest. Der Verband der Köche Deutschlands e. V. als Ausrichter und der DEHOGA Baden-Württemberg als Partner der IKA/Olympiade der Köche haben den Servicekräfte-Einsatz der Schülerinnen und Schüler aus den Landesberufsschulen aktiv gefördert. Für die Ausbildung ist die IKA/Olympiade der Köche ein interessanter, wertvoller und fachlich anspruchsvoller Einsatz bei einem international renommierten Kochwettbewerb.

Dear Guests of the IKA/Culinary Olympics,

You will have the opportunity to enjoy high-quality menus and buffets during the Culinary Olympics. Over the four competition days, 8000 dishes will be prepared by over 2000 chefs. The service staff will consist of apprentices in the gastronomic industry: a total of 80 hospitality students from the vocational schools in Bad Überkingen, Calw, Tettngang and Villingen-Schwenningen will serve as an efficient service team in cooperation with Aramark Restorations GmbH each day of the competition; and will do their best to anticipate every culinary wish by reading your eyes. The Verband der Köche Deutschlands e. V. (German Chefs' Association) as the organiser and the DEHOGA (German Hotel and Restaurant Association) Baden-Württemberg as a partner of the IKA/Culinary Olympics have actively supported the temporary engagement of students from the local vocational schools during the event. Because for them the IKA/Culinary Olympics - a highly renowned international culinary competition - is an interesting, valuable and professionally sophisticated placement during their professional training.



Wenn Sie von Allergien und Intoleranzen betroffen sind, melden Sie sich bitte beim Service-Personal. Gerne geben diese Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Zutaten und stellen Ihnen auf Wunsch eine schriftliche Aufzeichnung zur Verfügung.

If you are affected by allergies and intolerances, please contact the service personnel. They give you information about the ingredients contained in food and will make available upon request a written record.

GETRÄNKE

BEVERAGES



Stuttgarter Hofbräu Pilsner	0,3 l	3,50 €
Clausthaler alkoholfrei	0,3 l	3,50 €

powered by

METRO WEISSWEIN / WHITE WINE

Stefan Winter, Rheinhessen HILLVIEW, Grauburgunder	0,75 l	19,50 €
Weingut Kitzer, Rheinhessen Sauvignon Blanc	0,75 l	22,50 €
Weingut Kopp, Baden Chardonnay Weißwein	0,75 l	25,00 €
Nik Weiss, St. Urbans Hof, Mosel Riesling	0,75 l	28,00 €

powered by

METRO ROTWEIN / RED WINE

Ramón Chrianza Rioja, Spanien	0,375 l	12,50 €
Surani Primitivo di Manduria, Italien	0,75 l	22,00 €
Château Malbec AOC Bordeaux, Frankreich	0,75 l	28,00 €
Barone Montalto Amasso Rosso Sicilia, Italien	0,75 l	32,00 €

SEKT / SPARKLING WINE

KESSLER Kessler Blanc Reserve Vintage	0,1 l	5,00 €
<small>Wasseraufbereitung durch Gärung</small> Schaumwein aus der Obstsorte Champagner Bratbirne frei von Alkohol	0,1 l	4,50 €
<small>Wasseraufbereitung durch Gärung</small> PriSecco Cuvée Nr. 10 alkoholfrei	0,1 l	4,00 €
<small>Wasseraufbereitung durch Gärung</small> PriSecco Inspiration 4.3 still-alkoholfrei	0,1 l	4,00 €



GENUSSLIMONADE / SAFTSCHORLE

Zitrone, Limonade	0,33 l	3,50 €
Orange-Mandarine, Limonade	0,33 l	3,50 €
Johannisbeer-Holunder, Limonade	0,33 l	3,50 €
Apfel, Schorle	0,33 l	3,50 €
Apfel-Johannisbeere, Schorle	0,33 l	3,50 €



GOURMET WASSER / WATER

Medium	0,33 l	3,00 €	0,75 l	6,00 €
Naturell	0,33 l	3,00 €	0,75 l	6,00 €



HEISSE GETRÄNKE / HOT DRINKS

Kaffee	Tasse	3,00 €
Espresso	Tasse	2,50 €
Cappucino	Tasse	3,50 €
Milchkaffee	Tasse	3,50 €

JUNIOR NATIONAL TEAM
SWEDEN



JUNIOR NATIONAL TEAM

SWEDEN

STARTER

Poached Turbot and Mousseline of Oysters
with Parsley and Olive Oil,
Creamy Artichoke and Leeks with Lemon,
Crudites of Kohlrabi, Zucchini and Shallots,
Beurre Blanc Sauce

MAIN COURSE

Butter Fried Back of Lamb, Braised Shoulder
and Brisket with Sweetbread,
Onions and Pistachio, Cabbage and Kale with Fennel,
Tartelette with Peas, Haricot Vert, Garlic and Tarragon,
Lamb Jus

DESSERT

Vanilla Ice Cream with Roasted Almonds,
Lemon and Thyme,
Glazed Apricot Bavarian Cream with Italian Meringue,
Almond and Brown Butter Raspberry Madeleine,
Raspberry and Lemon Sauce

VORSPEISE

Pochierter Steinbutt und Austern-Mousseline
mit Petersilie und Olivenöl,
cremige Artischocke und Lauch mit Zitrone,
Crudités von Kohlrabi, Zucchini und Schalotten,
Beurre Blanc-Sauce

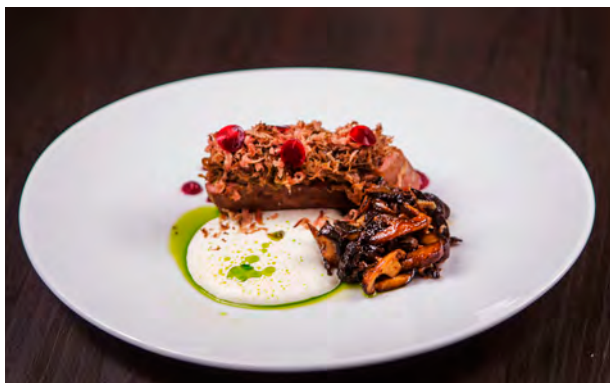
HAUPTGANG

In Butter gebratener Lammrücken,
geschmorte Schulter und Brust mit Bries,
Zwiebeln und Pistazien, Kohl und Grünkohl mit Fenchel,
Erbsen-Tartelette, grüne Bohnen, Knoblauch
und Estragon, Lammjus

DESSERT

Vanilleeis mit gerösteten Mandeln, Zitrone und Thymian,
glasierte Aprikosen-Bavaroise mit italienischem Baiser,
Madeleine mit Mandeln, brauner Butter und Himbeere,
Himbeer-Zitronen-Sauce

JUNIOR NATIONAL TEAM
UKRAINE



JUNIOR NATIONAL TEAM

UKRAINE

STARTER

Stuffed Pike Perch Roll with Carrots, Onions and Shrimp
Wrapped in Spinach Leaves,
Sliced Baked Beetroot with Cream, Parmesan and Garlic Sauce
Covered with Beetroot Juice Jelly
Creamy Made from Horseradish and Spinach Puree

MAIN COURSE

Trilogy of Poultry, Fried Duck Fillet Sous-Vide
Goose Leg Sous-Vide, Dried Duck
Cheese and Potato Espuma with Foie Gras, Green Oil, Red Sauce
Assorted Caramelised Mushrooms

DESSERT

Honey Cake with Chocolates Bonbons,
Honey Cakes under Sour Cream with Sea Buckthorn Coulis,
with Chocolates Bonbons Stuffed with Prunes
with Nuts and Sour Cream Espuma,
Wine Ice Cream Knel's with Prunes,
Chocolate Decor

VORSPEISE

Mit Karotte gefülltes Zanderröllchen, Zwiebel und Garnele
in Spinatblättern,
gebratene Rote Bete-Scheiben mit Sahne,
Parmesan und Knoblauchsauce bedeckt mit Rote Bete-Saft-Gelee,
Creme aus Meerrettich und Spinatpüree

HAUPTGANG

Geflügeltrilogie
gebratenes vakuumgegartes Entenfilet,
vakuumgegart Gänsekeule, getrocknete Ente,
Käse-Kartoffel-Espuma mit Foie Gras, grünes Öl, rote Sauce,
gemischte, karamellierte Pilze

DESSERT

Honigkuchen mit Schokoladen-Bonbons,
Honigküchlein unter saurer Sahne mit Sanddorn-Coulis,
Schokoladen-Bonbons gefüllt mit Backpflaumen mit Nüssen
und saurem Sahne-Espuma,
Weineis Knel's mit Backpflaumen,
Schokoladendekor

JUNIOR NATIONAL TEAM
MEXICO



JUNIOR NATIONAL TEAM

MEXICO

STARTER

Slow-Poached Sea Bass with Lemon Grass Butter,
Pistachio and Cilantro Crust, Ginger Red "Mole" Sauce
Warm Green Salad with Apple Chutney and
Gyoza Mushrooms with Sweet Chili Glaze

MAIN COURSE

Roasted Duck Breast Marinated with Black Recado
and their Own Juices
Variations of Cauliflower and Duck Meatball with Tomato Sauce
Beans Puree, Pickled Beets with Greek Yogurt and Lime,
Braised Leeks with Crispy Almond and Duck Skin Crumble

DESSERT

Orange and Azahar Flower Bavaoise with Fruits Juice Insert,
Almond Biscuit, Little Coconut Babá au Rhum,
Fermented Red Fruit Sorbet, Hibiscus Sauce,
Dark Chocolate Ganache and Fresh Figs

VORSPEISE

Langsam pochierter Wolfsbarsch mit Zitronengrasbutter,
Pistazien-Koriander-Kruste, mit Ingwer aromatisierte,
rote mexikanische Mole-Sauce,
Warmer grüner Salat mit Apfel Chutney und Gyoza-Pilze
mit süßer Chiliglasur

HAUPTGANG

Gebratene Entenbrust mariniert mit schwarzem Recado
und eigenem Saft,
Variationen vom Blumenkohl und Entenfleischbällchen
mit Tomatensauce
Bohnenpüree, marinierte Rübchen mit griechischem
Joghurt und Limette,
Geschmorter Lauch mit knusprigem Mandel-Entenhaut-Streusel

DESSERT

Orangen-Azahar-Blüten-Bavaoise mit Fruchtssaftkern,
Mandelbiskuit, kleiner Kokos-Babá au Rhum,
Fermentiertes Sorbet von roten Früchten, Hibiskus-Sauce,
Bitterschokoladen-Ganache und frische Feigen

JUNIOR NATIONAL TEAM
WALES



JUNIOR NATIONAL TEAM

WALES

STARTER

Pembrokeshire Scallop and Roe Croquette,
Seabass Ceviche, Chilled Avocado,
Gin and Elderflower Cucumber

MAIN COURSE

Dry-Aged Fillet and Short Rib of Beef,
Onion Puree,
Bwyty Bach Jus

DESSERT

Dark Chocolate and Black Cherry Moelleux,
White Chocolate and Griottine Cherry Custard,
Crème Fraîche Sorbet,
Lemon Cake, Sesame Tuille,
Sour Cherry Gel

VORSPEISE

Venusmuschel aus Pembrokeshire und Rogenkrokette,
Ceviche vom Wolfsbarsch,
gekühlter Avocado, Gin-Holunder-Gurke

HAUPTGANG

Dry Aged Filet und Rinder-Querrippe,
Zwiebelpüree,
Bwyty Bach Ale-Jus

DESSERT

Moelleux von Bitterschokolade und Traubenkirsche,
Vanillesauce mit weißer Schokolade und Sauerkirsche,
Crème Fraîche-Sorbet,
Zitronenkuchen, Sesam-Tuile,
Sauerkirschegelee

JUNIOR NATIONAL TEAM
SOUTH KOREA



JUNIOR NATIONAL TEAM

SOUTH KOREA

STARTER

Salmon Mi-Cuit with Braised Granny Smith,
Prawn Mousse, Deep Fried Creamy Crab,
Salmon & Scallop Tartare,
Butter Sauce Espuma

MAIN COURSE

Sous-vide Duck Breast with Granola,
Duck Sausage, Duck Leg Croquette,
Potato Cake, Pumpkin Puree,
Mushroom Stew and Glazed Vegetable,
Port Wine Duck Jus

DESSERT

Strawberry Yogurt Cake, Raspberry Jelly,
Coconut Meringue, Mango Compote
and Whipping Ganache,
Mint Sorbet,
Strawberry Sauce

VORSPEISE

Medium-gegartter Lachs
mit geschmortem Granny Smith,
Garnelen-Mousse, frittiertes cremiger Krebs,
Lachs-Venusmuschel-Tatar,
Butter Sauce Espuma

HAUPTGANG

Vakuumgegartete Entenbrust mit Granola,
Entenwurst, Entenkeulen-Krokette,
Kartoffelküchlein, Kürbispüree,
Pilzeintopf und glasiertes Gemüse,
Portwein-Enten-Jus

DESSERT

Erdbeer-Joghurt-Kuchen, Himbeer-Gelee,
Kokos-Baiser,
Mangokompott und aufgeschlagene Ganache,
Minz-Sorbet, Erdbeersauce

JUNIOR NATIONAL TEAM
SERBIA



JUNIOR NATIONAL TEAM

SERBIA

STARTER

Stuffed Squid with Tomato Filling
and Marinated Tiger Prawns
on a Cucumber and Avocado Relish,
Almond Crunch and Hollandaise Sauce

MAIN COURSE

Duck Breast with Vegetable,
Foie Gras Tortellini and Cherry Sauce

DESSERT

Milk Chocolate,
Earl Grey and Pear Dessert

VORSPEISE

Gefüllter Tintenfisch mit Tomatenfüllung
und marinierte Riesengarnelen
auf Gurken-Avocado-Relish,
Mandel-Crunch und Sauce Hollandaise

HAUPTGANG

Entenbrust mit Gemüse,
Foie Gras-Tortellini und Kirschsauce

DESSERT

Milkschokolade,
Earl Grey- und Birnen-Dessert



METRO



exclusive partners



BLANCO



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E.V.
Berufsfachverband

Steinlestraße 32, 60596 Frankfurt am Main

Telefon: +49 (0) 69 63 0006 0

Fax: +49 (0) 69 63 0006 10

E-Mail: ika@vkd.com

Web: www.vkd.com



Messe Stuttgart



#ika2020, #dabeiseinistalles, #takingpartiseverything