



**OLYMPIADE  
DER KÖCHE  
STUTT GART 2020**

**SPEISEN UND  
GETRÄNKE**

**JUNIOR  
NATIONAL  
TEAMS**

**SONNTAG, 16.02.2020**

# 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



### BIER / BEER

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

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



# JUNIOR NATIONAL TEAM

---

## NORWAY

### STARTER

“Skrei” from Lofoten and Norwegian Langoustine  
Langoustine, Apple Salad, Cauliflower  
Kale and Langoustine Emulsion  
Langoustine Cream Sauce

### MAIN COURSE

Veal Rump Steak, Burned Leek and Tarragon Butter  
Veal Sausage, Borretane Onion, Morel  
Sweetbread and Fresh Pea Sauté  
Potato and Pickled Pumpkin Terrine  
Veal Jus

### DESSERT

Chocolate Crèmeux  
Chocolate Fondant and Salt Caramel  
Raspberries with Vanilla Foam and Raspberry Sauce  
Raspberry Pâte de Fruit and Raspberry Sorbet

### VORSPEISE

„Skrei“-Kabeljau von den Lofoten  
und norwegischer Kaisergranat  
Kaisergranat, Apfelsalat, Blumenkohl,  
Wirsing-Kaisergranat-Emulsion,  
Kaisergranat-Sahnesauce

### HAUPTGANG

Kalbsrumpsteak, geflammter Lauch und Estragonbutter  
Kalbswurst, Borreto-Zwiebel, Morchel,  
Kalbsbries und sautierte frische Erbsen,  
Terrine von Kartoffel und eingelegtem Kürbis,  
Kalbsjus

### DESSERT

Schokoladen-Crèmeux  
Petit Gâteau und gesalzener Karamell  
Himbeer-Vanille-Schäumchen und Himbeersauce  
Himbeerpastete, Himbeere und Himbeersorbet

JUNIOR NATIONAL TEAM  
AUSTRIA



# JUNIOR NATIONAL TEAM

---

## AUSTRIA

### STARTER

#### [garden.fish]

arctic.char.[smoked]  
norway.lobster.[innovative]  
quinoa.[popped]  
creme.cheese.lemon.[gel]  
crustacean.[air]  
avocado.[creme]

### MAIN COURSE

#### [field.wood]

veal<sup>3</sup>.[fillet.& crispy.& cheeks]  
grain.corn.[flan]  
carrot.[x3]  
madeira.[jus]  
pine.needle.[oil]

### DESSERT

#### [ruby.shrub]

white.dark.chocolate.[airy]  
red.currant.[x3]  
creme.[ice.cold]  
wheat.vanilla.[crispy]

### VORSPEISE

#### [garden.fish]

see.saibling.[geräuchert]  
norwegischer.hummer.[innovativ]  
quinoa.[gepufft]  
zitronen.frischkäse.[gel]  
meeresfrüchte.[luft]  
avocado.[creme]

### HAUPTGANG

#### [field.wood]

kalb<sup>3</sup>.[filet.knusprig.bäckchen]  
korn.mais.[flan]  
karotte.[x3]  
madeira.[jus]  
pinien.nadel.[oil]

### DESSERT

#### [ruby.shrub]

weiße.bitter.schokolade.[luftig]  
rote.johannisbeere.[x3]  
creme.[eis.klat]  
getreide.vanille.[knusprig]

JUNIOR NATIONAL TEAM  
UNITED ARAB EMIRATES





# JUNIOR NATIONAL TEAM UNITED ARAB EMIRATES

## STARTER

Herb Butter Poached Turbot,  
Garlic Mayonnaise Emulsion, Dried Anchovy Salad in  
Tart, Grilled Butter Braised Onion,  
Lobster Ravioli in Creamy Lobster Sauce

## MAIN COURSE

Slow Cooked Pan-Fried Duck Breast,  
Braised Duck Leg Wellington,  
Mushroom Duck Liver Croquette,  
Ragout of Wild Mushroom,  
Roasted Vegetable,  
Winter Truffle Potato Puree and Duck Jus

## DESSERT

The Peach Melba:  
Vanilla Rum Baba, Mascarpone Whipped Cream,  
Raspberry Peach Mousse,  
Yellow Poached Peach Sorbet, Vanilla Crème Anglaise

## VORSPEISE

In Kräuterbutter pochierter Steinbutt,  
Knoblauch-Mayonnaise-Emulsion,  
Fischsalat aus getrockneten Sardellen in Tarte,  
gegrillte, in Butter geschmorte Zwiebel,  
Hummerravioli in cremiger Hummersauce

## HAUPTGANG

Niedrigtemperatur gegarte,  
in der Pfanne gebratene Entenbrust,  
geschmorte Entenkeule Wellington,  
Pilz-Entenleber-Krokette, Wildpilzragout,  
geröstetes Gemüse,  
Winter-Trüffel-Kartoffelpüree und Entenjus

## DESSERT

Pfirsich Melba:  
Vanille- Babá au Rhum, Mascarpone-Schlagsahne,  
Himbeer-Pfirsich-Mousse,  
Sorbet vom pochierten gelben Pfirsich,  
Vanille-Crème Anglaise

JUNIOR NATIONAL TEAM  
CYPRUS



# JUNIOR NATIONAL TEAM

---

## CYPRUS

### STARTER

Crusted Sterling Halibut Fillet and Brandade,  
Sautéed Langoustine Stuffed with Candied Pumpkin,  
Bisque Sauce

### MAIN COURSE

Lamb Loin, Shoulder Rilette,  
Potato Cake Flavoured with Thyme,  
Artichoke Puree, Florina Pepper,  
Lamb Jus

### DESSERT

Amaretto and Disaronno Crème  
on Sicilian Pistachio Feuilletine Crust,  
Pear Confit, Bitter Almond Pudding,  
Bergamot Gelato

### VORSPEISE

Weißer Heilbutt in Kruste, Brandade,  
sautierter Kaisergranat mit kandiertem Kürbis,  
Bisque-Sauce

### HAUPTGANG

Lammlende, Rillettes von der Schulter,  
mit Thymian aromatisiertes Kartoffelkuchlein,  
Artischockenpüree, Florina-Pfeffer,  
Lammjus

### DESSERT

Amaretto-Disaronno-Creme  
auf Paillette Feuilletine mit sizilianischen Pistazien  
konfierte Birne, Bittermandel-Pudding,  
Bergamotte-Gelato

JUNIOR NATIONAL TEAM  
HONG KONG



# JUNIOR NATIONAL TEAM

---

## HONG KONG

### STARTER

Slow-cooked Toothfish in Savoy Cabbage Wrap,  
Lemon Honey Dressing,  
Yellow Beetroot Parcel with Fish and Shrimp,  
Crispy Oyster, Mint Aioli,  
Pickled Radish and Turnip, Confit Cherry Tomato

### MAIN COURSE

Lamb Roulade with Garlic, Mint and Coriander,  
Lamb Jus,  
Deep-fried Lamb Ball with Comté Cheese,  
Baked Potato & Sweet Potato,  
Confit Red Onion, Seasonal Vegetables,  
Green Pea, Onion and Mint Puree

### DESSERT

Dill Apple Compote with Vanilla Whipping Ganache  
and Walnut Sponge,  
Mascarpone Ice Cream with Lemon Slice,  
Caramel Apple Almond Cake, Vanilla Sauce

### VORSPEISE

Niedrigtemperatur gegarter Seehecht im Wirsingmantel,  
Zitronen-Honig-Dressing,  
Gelbe Bete-Päckchen mit Fisch und Garnele,  
knusprige Auster, Aioli mit Minze,  
eingelegter Rettich und Rübchen, konfierte Kirschtomate

### HAUPTGANG

Lamm-Roulade mit Knoblauch, Minze und Koriander,  
Lamm-Jus,  
frittiertes Lammbällchen mit Comté-Käse,  
Ofenkartoffel und -süßkartoffel,  
konfierte rote Zwiebel, Gemüse der Saison,  
grüne Erbsen, Zwiebel- und Minzpüree

### DESSERT

Dill-Apfel-Kompott mit aufgeschlagener  
Vanille-Ganache und Walnuss-Biskuit,  
Mascarpone-Eis mit Zitronenscheibe,  
Karamell-Apfel-Mandel-Kuchen, Vanillesauce

JUNIOR NATIONAL TEAM  
USA



# JUNIOR NATIONAL TEAM

---

## USA

### STARTER

Alaskan Black Cod, Chorizo Dill Crumble,  
Sautéed Leeks Riesling Cream Sauce, Shell Fish Liquor,  
Cold Water Shrimp Terrine with Saffron, Chives and Fennel,  
Ceviche of Black Cod with California Citrus and Capers,  
Trout Roe with Truffle and Chive, Compressed Tomatoes  
and Cucumber,  
Shaved Fennel and Tender Greens Salad, Pear Vinaigrette

### MAIN COURSE

Duet of Duroc Pork  
Tenderloin with Seasonal Mushrooms, Spiced Quinoa Crunch,  
Sweet Corn Puree,  
Broccolini Two Ways with Rutabaga, Glazed Butternut Squash,  
Cheeks Braised with California Olives, Dark Cherries and Fresh Herbs,  
Maple-Glazed Sweet Potato, Sautéed Savoy Cabbage  
with Cured Belly and Shallots

### DESSERT

California Navel Orange Mousse, Orange Marmalade,  
Chocolate Crunch, Warm Pastry with Lemon Curd,  
Carrot Honey and Vanilla Ice Cream Swirl on Vanilla Scented Pineapple,  
Blood Orange Sauce Encapsulated in Chocolate, Cranberry Tuile

### VORSPEISE

Kohlenfisch, Chorizo-Dill-Streusel,  
sautierter Lauch in Riesling-Sahne-Sauce, Schalentier-Essenz,  
Kaltwasser-Garnelen-Terrine mit Safran, Schnittlauch und Fenchel,  
Ceviche vom Kohlenfisch mit kalifornischer Zitrusfrucht und Kapern,  
Forellenrogen mit Trüffel und Schnittlauch,  
gepresste Tomaten und Gurke,  
gehobelter Fenchel und zarter, grüner Salat, Birnen-Vinaigrette

### HAUPTGANG

Duo vom Duroc-Schwein  
Filet mit Pilzen der Saison, würziger Quinoa-Crunch, Maispüree,  
zweierlei Mini-Brokkoli mit Steckrübe, glasierter Butternut-Kürbis,  
Geschmorte Schweinebäckchen mit kalifornischen Oliven,  
Süßkirschen und frische Kräuter, Ahorn glasierte Süßkartoffel,  
sautierter Wirsing mit geräuchertem Schweinebauch und Schalotten

### DESSERT

Kalifornische Navel-Orangen-Mousse, Orangenmarmelade,  
Schokoladen-Crunch,  
Warmes Gebäck mit Lemon Curd,  
Karotten-, Honig- und Vanilleeis-Wirbel auf Vanille-Ananas,  
Blutorangensauce in Schokolade, Cranberry-Tuile



**METRO**



exclusive partners



**BLANCO**

cool compact



**BOHNER**  
Kompetenz in Küchenmöbel



**ECOLAB**

**KENTAUR**

Wäschekrone



**Rieber**



**frischli**



**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](mailto:ika@vkd.com)

Web: [www.vkd.com](http://www.vkd.com)



**DEHOGA**  
BADEN-WÜRTTEMBERG

Messe Stuttgart



#ika2020, #dabeiseinistalles, #takingpartiseverything