



**OLYMPIADE
DER KÖCHE
STUTT GART 2020**

**SPEISEN UND
GETRÄNKE**

**JUNIOR
NATIONAL
TEAMS**

MONTAG, 17.02.2020

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
Clausthaler alkoholfrei

0,3 l 3,50 €
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

~~KESLER~~ Kessler Blanc Reserve Vintage

0,1 l 5,00 €

Wasseraufbereitung durch Gärung
Schaumwein aus der Obstsorte
Champagner Bratbirne frei von Alkohol

0,1 l 4,50 €

Wasseraufbereitung durch Gärung
PriSecco Cuvée Nr. 10 alkoholfrei

0,1 l 4,00 €

Wasseraufbereitung durch Gärung
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
MALAYSIA



JUNIOR NATIONAL TEAM

MALAYSIA

STARTER

Warm Trout and Seafood Mousseline
with 'Laksa' Sauce,
Lentil and Trout Fritters,
Pickled Salad with Puffed Tofu

MAIN COURSE

Coriander and Ginger-Torch Flower Crusted Chicken
with Tamarind Sauce,
Five-Spice Roll, Chicken Ravioli, Stuffed Cabbage,
Squash Puree and Market Vegetable

DESSERT

Chocolate Mousse with Honey Madeleine,
Hazelnut Cake,
Passion Fruit with Banana Compote,
Yuzu Sauce and Whipped Ganache

VORSPEISE

Warme Forellen-Meeresfrüchte-Mousseline
mit „Laksa“-Sauce,
Linsen-Forellen-Fritters, mariniertes Salat
mit gepufftem Tofu

HAUPTGANG

Hühnchen in Koriander-Fackel Ingwerblüten-Kruste
mit Tamarinden-Sauce,
Fünf-Gewürz-Röllchen, Hühnchen-Ravioli,
gefüllter Kohl, Kürbispüree und Marktgemüse

DESSERT

Schokoladen-Mousse mit Honig-Madeleine,
Haselnusskuchen,
Passionsfrucht mit Bananen-Kompott,
Yuzu-Sauce und aufgeschlagene Ganache

JUNIOR NATIONAL TEAM
GERMANY



JUNIOR NATIONAL TEAM

GERMANY

STARTER

Cured Sea Trout with Kohlrabi Puree and Horseradish,
Barley Roll with Trout Caviar and Fried Brandade
with Crustacean Mayonnaise,
Marinated Purslane and Iced Horseradish Pearls,
Saffron Fennel Stock with Tahoon Oil

MAIN COURSE

Seared Flank Steak with Sour Malt Crunch,
Breaded Beef Roulade and Braised Ragout,
Carrot Apple Salad, Glazed and Pureed Carrot
on Powdered Carrot Greens,
Potato Dumpling with Spinach and Cream Cheese Filling

DESSERT

Nougat Mousse with Brittle and Apricot Brandy Gel,
Yoghurt Apricot Ball, Cream and Sauce of Apricot,
Apricot Sorbet and Vanilla Tarragon Sphere

VORSPEISE

Geräucherte Meerforelle mit Kohlrabi-Püree
und Meerrettich,
Gerstenbrötchen mit Forellenkaviar und
gebratener Brandade mit Krustentier-Mayonnaise,
Marinierter Portulak, geeiste Meerrettich-Perlen,
Safran-Fenchel-Brühe mit Tahoon-Öl

HAUPTGANG

Scharf angebratenes Flanksteak mit Sauerholz-Crunch
Panierte Rinderroulade und geschmortes Ragout,
Karotten-Apfel-Salat,
glasierte und pürierte Karotten
auf pulverisiertem Karottengrün,
Kartoffelklöße mit Spinat-Frischkäse-Füllung

DESSERT

Nougat-Mousse mit Krokant
und Aprikosen-Brandy-Gelee,
Joghurt-Aprikosen-Bällchen,
Sahne und Aprikosensauce,
Aprikosensorbet und Vanille-Estragon-Kugel

JUNIOR NATIONAL TEAM
AUSTRALIA



JUNIOR NATIONAL TEAM

AUSTRALIA

STARTER

Cured and Poached Huon Salmon,
Salmon and Roe Bon Bon,
Crab Chawanmushi, Oyster Cream,
Native Coastal Greens,
Baby Onion, Lemon Myrtle

MAIN COURSE

Aged Australian Beef Sirloin, Braised Beef Intercostal,
Sweetbread Cream, Wild Mushroom,
Potato and Black Garlic "Truffle",
Seasonal Vegetables, Riberry Jus

DESSERT

Origin Chocolate & Caramel Crème with Raspberry,
Warm Blueberry Friand,
Blueberry Compote, Pistachio Soil, Blood Orange Gelato,
Lemon Verbena Curd, Crème Chantilly

VORSPEISE

Geräucherter und pochierter Huon-Lachs,
Lachs-Rogen-Bonbon,
Krebs-Chawanmushi, Austerncreme,
einheimisches Küstengemüse,
Perlzwiebel, Zitronenmyrte

HAUPTGANG

Gut abgehangene, australische Rinderlende,
geschmortes Rinderfleisch,
Briescreme, Wildpilze,
Kartoffel und Schwarzer Knoblauch-„Trüffel“,
Gemüse der Saison, Riberry-Jus

DESSERT

Schokoladen-Karamell-Creme mit Himbeere,
warmer Heidelbeer-Friand (australisches Mandelküchlein),
Heidelbeerkompott, Pistazienboden, Blutorangeneiscreme,
Zitronenverbene-Curd, Schlagsahne

JUNIOR NATIONAL TEAM
ENGLAND



JUNIOR NATIONAL TEAM

ENGLAND

STARTER

Skrei Cod and Langoustine, Carrot Crumb,
Textures of Cauliflower,
Langoustine Sauce

MAIN COURSE

Venison Loin, Venison Faggot,
Crusted Glazed Celeriac, Celeriac Puree,
Swiss Chard, Potato Espuma,
Port Jus

DESSERT

Rhubarb and Custard

VORSPEISE

Skrei-Kabeljau und Kaisergranat,
Karottenbrösel,
Texturen vom Blumenkohl,
Kaisergranat-Sauce

HAUPTGANG

Rehlende, Wildboulette,
knusprig glasierter Sellerie, Sellerie-Püree,
Mangold, Kartoffel-Espuma,
Portwein-Jus

DESSERT

Rhabarber und Vanillesauce

JUNIOR NATIONAL TEAM
CZECH REPUBLIC



JUNIOR NATIONAL TEAM

CZECH REPUBLIC

STARTER

Halibut Poached in Truffle Butter,
Lobster Cake, Cauliflower,
Lobster Bisque, Asparagus and Capers

MAIN COURSE

Chicken Breast Crusted in Parma Ham,
Dumpling Stuffed with Pork Belly, Cabbage,
Baked Potato, Onion, Creamy Foie Gras Sauce,
Broccolini and Madeira

DESSERT

Yuzu, Jasmine Tea,
Pistachio and Pear

VORSPEISE

In Trüffelbutter pochierter Heilbutt,
Hummerküchlein, Blumenkohl,
Hummerbisque, Spargel und Kapern

HAUPTGANG

Hähnchenbrust in Parmaschinken,
mit Schweinebauch gefüllter Knödel,
Kohl, Ofenkartoffel, Zwiebel,
cremige Foie Gras-Sauce,
Minibrokkoli und Madeira

DESSERT

Yuzu, Jasmintee,
Pistazien und Birne

JUNIOR NATIONAL TEAM
ROMANIA



JUNIOR NATIONAL TEAM

ROMANIA

STARTER

Sea Bass with Herbs, Bisque Sauce
Kohlrabi Filled with Kohlrabi Puree and Prosciutto
Cauliflower Panna Cotta
Langoustine Glazed in Citrus Beurre Blanc
Leek Blanched in Fish Stock and Sturgeon Caviar
Tartare of Apple, Fennel and Cranberry

MAIN COURSE

Ballotine of Pork and Lardo with Crunchy Duck Fat Crust,
Sweetbread in Red Wine Glaze, Tart with Pumpkin,
Fondant Potato, Celery Root Baked in Salt Crust,
Shallotte Filled with Potatoes Puree and Tarragon,
Jerusalem Artichoke Crisp , Pork and Vegetables Sauce

DESSERT

Milk and Caramel Chocolate Bavaoise, Almond Biscuits,
Yoghurt Cheesecake with Raspberry Jelly Insert,
Vanilla Bean Financier with Warm Sour Cherry Sauce
and Compote,
Iced Chocolate Parfait with Praline Croustillant

VORSPEISE

Wolfsbarsch mit Kräutern, Bisque-Sauce,
mit Kohlrabi gefüllter Kohlrabi und luftgetrockneter Schinken,
Blumenkohl-Panna Cotta,
in Beurre Blanc glasierter Kaisergranat,
in Fischbrühe blanchierter Lauch und Störkaviar,
Apfeltatar, Fenchel und Cranberry

HAUPTGANG

Ballottine vom Schwein und Lardo
mit knuspriger Kruste aus Entenfett,
in Rotwein glasierter Bries, Kürbistarte, Fondant-Kartoffeln,
in Salzkruste gebratener Sellerie, Schalotte gefüllt
mit Kartoffelpüree und Estragon,
knuspriger Topinambur, Schwein und Gemüsesauce

DESSERT

Milch- und Karamell-Schokoladen-Bavaoise, Mandelgebäck,
Joghurt-Käsekuchen mit Himbeergeleefüllung,
Vanilleschoten-Financier
mit warmer Sauerkirschsauce und -kompott,
Geeistes Schokoladenparfait mit knusprigem Nougat



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

Web: www.vkd.com



DEHOGA
BADEN-WÜRTTEMBERG

Messe Stuttgart



#ika2020, #dabeiseinistalles, #takingpartiseverything