



**OLYMPIADE
DER KÖCHE
STUTT GART 2020**

**SPEISEN UND
GETRÄNKE**

**JUNIOR
NATIONAL
TEAMS**

DIENSTAG, 18.02.2020

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, Tett nang und Villingen-Schwenningen in Zusammenarbeit mit Aramark Restaurations 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, Tett nang and Villingen-Schwenningen will serve as an efficient service team in cooperation with Aramark Restaurations 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

KESLER Kessler Blanc Reserve Vintage	0,1 l	5,00 €
KESLER Schaumwein aus der Obstsorte Champagner Bratbirne frei von Alkohol	0,1 l	4,50 €
KESLER PriSecco Cuvée Nr. 10 alkoholfrei	0,1 l	4,00 €
KESLER 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
SWITZERLAND



JUNIOR NATIONAL TEAM

SWITZERLAND

STARTER

Salmon Trilogy
Cold-Smoked Salmon Royal Fillet Mi-Cuit,
Sorrel Butter Sauce, Salmon Tartare,
Fennel Hazelnut Salad, Salmon Frikkadel,
Peas-lota, Celery-Sphere

MAIN COURSE

Simmental Calf, Slow-Cooked Calf Loin,
Red Onion Espuma,
Glazed Knuckle of Veal, Root Vegetables,
Potato Creation with Apricot Filling,
Rolled White Cabbage, Pumpkin Puree

DESSERT

Apple Variation, Sour Apple Mousse,
New Tatin, Cider Ice Cream,
Citrus Fruit Creamy Sauce,
Green Apple Dill Gel, Relish, Pine Nuts,
Calvados Crust Praliné

VORSPEISE

Lachs-Trilogie
Medium gegartes kalt geräuchertes Lachs-Royal,
Sauerampfer-Butter-Sauce, Lachstatar,
Fenchel-Haselnuss-Salat, Lachsfrikadelle,
Erbsen-t-Carrageen, Selleriekugel

HAUPTGANG

Simmental-Kalb,
niedrig Temperatur gegerate Kalbslende,
Roter Zwiebel-Espuma,
glasierte Kalbskeule, Wurzelgemüse, Kartoffelkreation
mit Aprikosenfüllung,
gerollter Weißkohl, Kürbispüree

DESSERT

Apfelvariation, saure Apfel-Mousse,
neue Tarte Tatin, Cidre-Eis,
cremige Zitrusfruchtsauce,
grüner Apfel-Dill-Gelee, Relish, Pinienkerne,
Calvados-Krustenpraline

JUNIOR NATIONAL TEAM CANADA



JUNIOR NATIONAL TEAM

CANADA

STARTER

Terrine of Halibut, Parsley Sauce,
Baby Turnip Tartelette, Bacon Dust,
Sea Buckthorn Glazed Oyster Panna Cotta,
Vegetable Salad, Maple Dressing

MAIN COURSE

Venison Loin with Leek Ash, Blueberry Sauce,
Braised Venison and Sunchoke Croquette,
Butter Poached Radish,
Golden Beet with Black Garlic,
Broccolini with Juniper and Rye Crumb,
Glazed Chanterelles, Rutabaga Puree

DESSERT

Ruby Chocolate Mousse, Almond Jaconde,
Chocolate Coated Raspberry Lemon Sorbet,
Warm Cherry Galette, Blackberry Foam,
Black Currant Sauce, Salted Caramel

VORSPEISE

Heilbutt-Terrine, Petersiliensauce,
Minirübchen-Tartelette, Bacon-Staub,
mit Sanddorn glasierte Austern-Panna Cotta,
Gemüsesalat, Ahorn-Dressing

HAUPTGANG

Hirschlende mit Lauchasche, Heidelbeersauce,
geschmortes Reh und Topinambur-Krokette,
in Butter pochierter Rettich,
Goldrübe mit schwarzem Knoblauch,
Minibrokkoli mit Wacholder-Roggen-Bröseln,
glasierte Pfifferlinge, Steckrübenpüree

DESSERT

Rubinrote Schokoladen-Mousse, Mandel-Jaconde,
mit Schokolade ummanteltes Himbeer-Zitronen-Sorbet,
warme Kirsch-Galette, Brombeer-Schaum,
Schwarze Johannisbeersauce, gesalzener Karamell

JUNIOR NATIONAL TEAM
POLAND



JUNIOR NATIONAL TEAM

POLAND

STARTER

Pan Fried Salmon with Beurre Noisette,
Salmon and Citrus Croquette,
Cucumber and Cauliflower Garni
and Cream Sauce

MAIN COURSE

Fried Duck Breast with Herbs,
Mushroom Stuffed with Duck Legs,
„Kartacz” Dumpling with Duck Stew Flavoured
with Smoked Plum,
Beetroots Garni and Parsley Root Puree

DESSERT

Polish Cheesecake,
Pâté Chaud stuffed with Cherry Jam,
Chocolate Mousse and Cherry Sorbet

VORSPEISE

In der Pfanne gebratener Lachs mit Nussbutter,
Lachs-Zitrus-Krokette,
Gurken, Blumenkohl und Sahnesauce

HAUPTGANG

Gebratene Entenbrust mit Kräutern,
mit Entenkeule gefüllter Pilz,
„Kartacz”-Klöße mit Enteneintopf aromatisiert
mit geräucherter Pflaume,
Rote Bete und Petersilienwurzelpüree

DESSERT

Polnischer Käsekuchen,
Pâté Chaud gefüllt mit Kirschkonfitüre,
Schokoladen-Mousse und Kirschsorbet

JUNIOR NATIONAL TEAM
PORTUGAL



JUNIOR NATIONAL TEAM

PORTUGAL

STARTER

Skrei with Asparagus Flan,
Cod Fish Tripe and Roe,
Coriander Sauce

MAIN COURSE

Duck Breast with Red Berries Crust,
Duck Croquette with Dry Figs Chutney,
Apple Puree and Port Wine Sauce

DESSERT

Pineapple Crumble with Vanilla Sauce,
Portuguese Creamy Cheese Panna Cotta,
Buttermilk Ice Cream and Egg Threads

VORSPEISE

Skrei-Kabeljau mit Spargelflan,
Dorschmagen und -rogen,
Koriandersauce

HAUPTGANG

Entenbrust mit Kruste aus roten Beeren,
Entenkrokette mit Chutney aus getrockneten Feigen,
Apfelpüree und Portweinsauce

DESSERT

Ananasstreuselkuchen mit Vanillesauce,
Portugiesische Frischkäse-Panna Cotta,
Buttermilcheis und Eierfäden

JUNIOR NATIONAL TEAM
BELGIUM



JUNIOR NATIONAL TEAM

BELGIUM

STARTER

Hake, Verbena,
Belgian Oyster, Lobster,
Green Peas, Leek

MAIN COURSE

Venison, Croquette, Celeriac, Carrot,
Black Trumpets,
Sauce of Morels, Parsnip

DESSERT

Dulcey Chocolate Caramel Mousse,
Orange Sorbet,
Hazelnut

VORSPEISE

Seehecht, Verveine,
belgische Auster, Hummer,
Erbsen, Lauch

HAUPTGANG

Hirsch, Krokette, Sellerie,
Karotte, Totentrompete,
Morchelsauce, Pastinake

DESSERT

Dulcey Schokoladen-Karamell-Mousse,
Orangensorbet,
Haselnuss

JUNIOR NATIONAL TEAM
CHINA



JUNIOR NATIONAL TEAM

CHINA

STARTER

Salmon Brioche with Fermented Black Bean and XO Paste Served with Chinese Spice Cured Salmon, Wok-fried Quinoa Accompanied with Organic Zhejiang Rice Wine Sauce

MAIN COURSE

Sichuan Spiced Tenderloin Glazed with a Reduction of 15-Year Aged Superior Soy Infused with Star Anise and Mandarin Peel, Served with a 5-Spice Beef Bao, Mashed Potato, Smashed Pea with Yunnan Ham, Fresh Sichuan Green Peppercorn Onion Compote, Jus of Xinjiang Dates and Shan Xi Red Wine

DESSERT

Yunnan Coffee Chocolate Hazelnut Cup with Vanilla Ice Cream and Mandarin Brandy Financier, Chinese Spiced Mandarin

VORSPEISE

Lachs-Brioche mit fermentierten schwarzen Bohnen und XO-Paste an in chinesischen Gewürzen mariniertem Lachs, im Wok gebratener Quinoa mit Zhejiang-Bio-Reisweinsauce

HAUPTGANG

Filetsteak mit Szechuan-Gewürzen glasiert mit einer Reduktion aus 15-Jahre gereifter Sojasauce, aromatisiert mit Sternanis und Mandarinschale an Baozi mit 5 Gewürzen und Rindfleisch, Kartoffelpüree, zerdrückte Erbsen mit Yunnan-Schinken, Kompott aus frischem grünen Szechuan Pfeffer und Zwiebeln, Jus von Xinjiang-Datteln und Shan Xi-Rotwein

DESSERT

Yunnan Kaffee-Schokoladen-Haselnuss-Becher mit Vanilleeis und Mandarinen-Brandy-Financier, Mandarine mit chinesischen Gewürzen



METRO



exclusive partners



BLANCO



ECOLAB

KENTAUR



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



Messe Stuttgart



#ika2020, #dabeiseinistalles, #takingpartiseverything