



**OLYMPIADE
DER KÖCHE
STUTT GART 2020**

**SPEISEN UND
GETRÄNKE**

**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.

NATIONAL TEAM
SINGAPORE



NATIONAL TEAM

SINGAPORE

STARTER

“Ocean Gems”

Steamed Sterling Halibut with King Crab, Oyster Sphere,
Asian Pear and Pomelo Salad, Lemongrass Velouté,
Green Oil

MAIN COURSE

“Duck Tales”

Pan-Roasted Challand Duck Breast, Fried Duck Fricassee,
Duck Liver en Croute, Cherry Jam and Red Wine Jus

DESSERT

“Sweet Ending”

Warm Yuzu Pudding, Apple Vanilla Compote
with Vanilla Pastry Cream,
Reverse Puff Pastry, Pistachio Chantily
with Yuzu Honey Espuma,
Yuzu Yogurt Sherbet and Raspberry Sherbet

VORSPEISE

“Schätze der Meere”

Gedämpfter Sterling-Heilbutt mit Königskrabbe,
Austernkugel, Nashi-Birnen-Pomelo-Salat,
Zitronengras-Velouté, grünes Öl

HAUPTGANG

„Entengeschichten“

In der Pfanne gebratene Challand-Entenbrust,
gebratenes Entenfrikassee,
Entenleber in der Kruste, Kirschkonfitüre und Rotweinjus

DESSERT

„Süßes Ende“

Warmer Yuzu-Pudding, Apfel-Vanille-Kompott
mit Vanille-Konditorcreme,
Blätterteig inversée, Pistazien-Creme-Chantilly
mit Yuzu-Honig-Espuma,
Yuzu-Joghurt-Sorbet und Himbeersorbet

NATIONAL TEAM
SWITZERLAND



NATIONAL TEAM

SWITZERLAND

STARTER

Swiss Pikeperch, Celery, Fennel, Orange
Steamed Royal Fillet, Bitter Orange Gel
Quinoa and Amaranth Crunch, Orange Nage
Meatball, Celery Puree
Tartare, Fennel Salad

MAIN COURSE

Low-Cooked Calf Loin
Herbs Espuma
Braised Veal Cheek
Potato Creation, Porcini Mushrooms
Carrot Barley, Carrot and Pumpkin Salad

DESSERT

Almond Namelaka, Apricot Core
Apricot-Bitter Almond Cake
Apricot Sauce, Compote
Yuzu Sherbet
Salted Caramel-Yuzu-Macaron
Apricot Liquor Crust Praline

VORSPEISE

Schweizer Zander, Sellerie, Fenchel, Orange,
gedämpftes Edelfischfilet, Bitterorangen-Gel,
Quinoa-Amarant-Crunch, Orangen à la nage,
Frikadelle, Selleriepüree,
Tatar, Fenchelsalat

HAUPTGANG

Langsam gegarte Kalbslende,
Kräuter-Espuma,
Gedämpfte Kalbsbäckchen,
Kartoffelkreation, Steinpilze,
Karotten-Gerste, Karotten-Kürbis-Salat

DESSERT

Mandel-Namelaka, Aprikosenkern,
Aprikosen-Bittermandel-Kuchen,
Aprikosensauce, Kompott,
Yuzu-Sorbet,
Macaron aus gesalzenem Karamell und Yuzu
Aprikosen-Likör-Krustenpraline

NATIONAL TEAM
NETHERLANDS



NATIONAL TEAM

NETHERLANDS

STARTER

Tarbot Langoustine, Carrot, Crispy Filo Pastry,
Green Asparagus, Kohlrabi, Hollandaise

MAIN COURSE

Dutch Loin of Venison
Pistachio, Deep-Fried Venison Leg Meatball,
Tarte Tatin of Shallots,
Potato Cone with Dead Trumpet Mushroom,
Beetroot, Mini Artichoke,
Homemade Gravy

DESSERT

Pineapple, Coconut, Black Pepper,
Yuzu, Pecan Nuts

VORSPEISE

Tarbot-Kaisergranat, Karotte, knuspriger Filo-Teig,
grüner Spargel, Kohlrabi, Hollandaise

HAUPTGANG

Niederländisches Rehfilet
Pistazien, frittierte Rehkeulen-Boulette,
Tarte Tatin von der Schalotte,
Kartoffelkegel mit Totentrompeten,
Rote Bete, Mini-Artischocke,
hausgemachte Bratensauce

DESSERT

Ananas, Kokosnuss, schwarzer Pfeffer,
Yuzu, Pecannüsse

NATIONAL TEAM

JAPAN



NATIONAL TEAM

JAPAN

STARTER

Grilled Mirin-Flavored Salmon in Wave-Shape,
Tiger Prawn Topped on Mousseline of Scallop,
Milk Poached Cod decorated with Quail Egg Yolk,
Served with Verbena Butter Sauce

MAIN COURSE

Baked Bacon-Wrapped Beef Fillet Mignon
with Herb Butter and
Oven-Roasted Maple Baby Duckling,
Served with Mature Red Wine Sauce,
Garnished with Olive-Flan Decorated with Pretty Tuile

DESSERT

Warm Fondant Chocolate,
Unbaked Cheesecake with Black Currant,
Cherry and Raspberry Sauce,
Mandarin Orange Sherbet

VORSPEISE

Gegrillter mit Mirin-aromatisierter Lachs in Wellenform,
Garnele auf Venusmuschel-Mousseline,
In Milch pochierter Kabeljau garniert
mit Wachteleigelb an Verveine-Buttersauce

HAUPTGANG

Im Schinkenmantel gebratenes Filet Mignon
vom Rind mit Kräuterbutter,
im Ofen gebratene Ahorn-Baby-Ente
an reifer Rotweinsauce
garniert mit Oliven-Flan und Tuile

DESSERT

Warme Fondant-Schokolade,
ungebackener Käsekuchen
mit schwarzer Johannisbeere,
Kirsch- und Himbeersauce
und Mandarinen-Orange-Sorbet

NATIONAL TEAM

CROATIA



NATIONAL TEAM

CROATIA

STARTER

Steamed Sea Bass Fillet
with White Asparagus on Saffron Cream,
Asparagus Tops Ragout, Champagne Sauce

MAIN COURSE

Roe Deer Loin in Gingerbread Crust, Orange Gel,
Sweet Potato and Chestnut Puree,
Vegetables Garnish, Wild Berries Sauce
and Demiglace Sauce

DESSERT

Curd Mousse Filled with Lime Jelly Coated
with Lemon Balm Dressing on Almond Sponge,
Dried Figs Ice Cream on Cocoa Humus,
Brownie with Melted Blackberries Jelly
and Lemon Sauce

VORSPEISE

Gedämpftes Wolfsbarschfilet
mit weißem Spargel auf Safrancreme,
Spargelspitzen-Ragout, Champagner-Sauce

HAUPTGANG

Rehlende in Lebkuchenkruste, Orangengel,
Süßkartoffel- und Kastanienpüree,
Gemüse garnitur, wilde Beerensauce
und Demiglace-Sauce

DESSERT

Curd-Mousse gefüllt mit Limettengelee beschichtet
mit Zitronenmelisse-Dressing auf Mandelbiskuit,
Eis aus getrockneten Feigen auf Kakao-Hummus,
Brownie mit geschmolzenem Brombeer-Gelee
und Zitronensauce

NATIONAL TEAM
HONG KONG



NATIONAL TEAM

HONG KONG

STARTER

Seared Carabineros Prawn with Capsicum and Olive,
Green Chilli Puree
Oyster Tartare Jelly, Pickled Purple Turnip and Ginger Foam
Pan-fried Toothfish Fillet with Tarragon Mousse,
Creamy Prawn Sauce, Green Apple and Cucumber Herbs Salad
with Oyster Water Droplets, Citrus Gel

MAIN COURSE

Slow-cooked Five-Spice Duck Breast with Orange Duck Mousse,
Orange Zest, Zanthoxylum and Pink Pepper, Duck Jus
Steamed Duck Foie Gras and Duck Egg, Wild Rice and Apricot
Deep-fried Duck Meat and Plum Puff
Carrot Variations

DESSERT

Coconut Mousse with Pineapple,
Warm Coconut Profiteroles,
Yuzu Banana Sorbet, Passion Fruit Coulis

VORSPEISE

Scharf angebratene Carabineros-Garnelen mit Paprika
und Olive, grünes Chilli-Püree, Austern-Tatar-Gelee,
eingelegte Speiserübe und Ingwerschäumchen
In der Pfanne gebratenes Filet vom schwarzen Seehecht
an Estragon-Mousse, cremige Garnelensauce,
Kräutersalat von grünem Apfel und Gurke
mit Austernwassertropfen, Zitrusgel

HAUPTGANG

Niedrigtemperatur gegerichte Fünf-Gewürze-Entenbrust
mit Orangen-Enten-Mousse,
Orangenschale, Zanthoxylum und Rosa Pfeffer, Entenjus
Gedämpfte Foie Gras von der Ente und Entenei,
Wilder Reis und Aprikosen,
Frittiertes Entenfleisch und gepuffte Pflaume,
Karottenvariation

DESSERT

Kokos-Mousse mit Ananas,
Warme Kokos-Profiteroles,
Yuzu-Bananen-Sorbet, Passionsfrucht-Coulis

NATIONAL TEAM

CYPRUS



NATIONAL TEAM

CYPRUS

VORSPEISE

Mediterranean Sea Bass Roulade
Stuffed with Bottarga, Fish Velouté
Prawn with Crispy Quinoa on Refreshing Salad
Sea Bass Brandade, Pickled Beetroot, Mango Fluid Jelly

HAUPTGANG

Slow-Cooked Local Pork Neck, Topped with Roasted
Nuts, Commandaria Jus
Pork Pie, Chorizo Condiment,
Textures of "Kolokasi" Taro,
Warm Broccoli Flan and Carrot Terrine

DESSERT

Light Chocolate Mousse, Pear Jelly and Relish
on Short Bread
Lukewarm Almond Cake, Vanilla Custard Sauce
Nougatine, Wild Strawberry and Bergamot Sorbet,
Red Berries Sauce

STARTER

Roulade vom Europäischen Wolfsbarsch
gefüllt mit Bottarga, Fisch-Velouté
Garnele mit knusprigem Quinoa
auf erfrischendem Salat,
Wolfsbarsch-Brandade, eingelegte Rote Bete,
flüssiges Mango-Gelee

MAIN COURSE

Niedrigtemperatur gegarter Schweinenacken
mit gebrannten Nüssen, Commandaria-Jus
Schweine-Pastete, Chorizo-Würze,
„Kolokasi“-Taro-Texturen,
Warmer Brokkoli-Flan und Karotten-Terrine

DESSERT

Leichte Schokoladen-Mousse, Birnen-Gelee
und Relish auf Shortbread,
Lauwarmer Mandelkuchen, Vanillesauce,
Krokant, Wilderdbeer- und Bergamot-Sorbet,
rote Beerensauce

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

KESSLER Kessler Blanc Reserve Vintage

0,1 l 5,00 €

Wasseraufbereitung / long / Gruppe Schaumwein aus der Obstsorte
Champagner Bratbirne frei von Alkohol

0,1 l 4,50 €

Wasseraufbereitung / long / Gruppe PriSecco Cuvée Nr. 10 alkoholfrei

0,1 l 4,00 €

Wasseraufbereitung / long / Gruppe 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 €



METRO



exclusive partners



BLANCO

cool compact



BOHNER
Kompetenz in Küchenmöbel



ECOLAB

KENTAUR
Küchen- & Restaurantbedarf

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