



**OLYMPIADE
DER KÖCHE
STUTT GART 2020**

**SPEISEN UND
GETRÄNKE**

**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



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</small> Schaumwein aus der Obstsorte Champagner Bratbirne frei von Alkohol	0,1 l	4,50 €
<small>Wasseraufbereitung</small> PriSecco Cuvée Nr. 10 alkoholfrei	0,1 l	4,00 €
<small>Wasseraufbereitung</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 €

NATIONAL TEAM
UNITED STATES



NATIONAL TEAM UNITED STATES

STARTER

Sautéed Loch Etive Steelhead Sea Trout, West Coast Seafood Sausage, Roasted Heirloom Washington State Beet Salad, Horseradish Cream, Rye Crisp, Citrus Braised Fennel and Fennel Puree, Shaved Fennel and California Navel Oranges, Chive Butter Sauce

MAIN COURSE

Deconstructed 90-day Dry Aged Boneless Angus Beef Rib, Butter Braised Fordhook Swiss Chard, Sautéed Pacific Northwest Foraged Mushroom Composition, California Almond Stuffed Cauliflower, Grated Farm Hen Eggs, Flat Leaf Parsley Crumble, Heirloom Carrots, Pickled Pearl Onions, Idaho Golden Potato and Celeriac Puree, Green Peppercorn Beef Reduction, Pickled North Dakota Grain Mustard

DESSERT

Chocolate Cherry Trinity, Fair Trade Dark Chocolate Slice, Green Cardamom Cookie, California Pistachio-Ceylon Cinnamon Sherbet, Stewed Morello Sour Cherries, Gahara Vanilla Cream, Maracaibo Chocolate Cake

VORSPEISE

Sautierte Loch Etive Regenbogenforelle, Wurst von Meeresfrüchten von der Westküste, Gerösteter „Heirloom Washington State“ Betesalat, Meerrettich-Creme, Roggen-Crisp, mit Zitrusfrüchten geschmorter Fenchel und Fenchelpüree, gehobelter Fenchel und kalifornische Navel-Orangen, Schnittlauch-Butter-Sauce

HAUPTGANG

Pariertes 90 Tage Dry Aged Boneless Angus Rib of Beef, in Butter geschmorter Fordhook-Mangold, sautierte Pilzkomposition, kalifornischer, mit Mandeln gefüllter Blumenkohl, gehobelte Eier, Blatt Petersilien-Streusel, Heirloom-Karotten, marinierte Perlzwiebeln, Idaho-Kartoffeln, Selleriepüree, Grüne Pfeffer-Rinderreduktion, marinierter grober North Dakota Senf

DESSERT

Trilogie von Schokolade und Kirsche, Fair Trade-Bitterschokoladenscheibe, grüner Kardamom-Cookie, Sorbet von kalifornischen Pistazien und Ceylon-Zimt, Geschmorte Morello-Sauerkirschen, Gahara-Vanille-Creme, Maracaibo-Schokoladenkuchen

NATIONAL TEAM

CANADA



NATIONAL TEAM

CANADA

STARTER

Halibut and Lobster
Lard Baked Halibut, White Wine Sauce,
Lobster and Scallop Timbale, Halibut Brandade,
Pea Puree

MAIN COURSE

Duo of Beef
Truffled Canadian Beef Strip Loin, Madeira Sauce
Sautéed Vegetables and Cauliflower Puree,
Beef Cheek Croquette, Foie Gras Profiterole

DESSERT

Chocolate and Smoked Honey
Chocolate Hazelnut Bar, Smoked Honey Panda Cotta,
Warm Citrus Pudding,
Cherry Compote and Frozen Raspberry Ganache

VORSPEISE

Heilbutt und Hummer
mit Speck gebratener Heilbutt, Weißweinsauce,
Hummer- und Venusmuschel-Timbale,
Heilbutt-Brandade,
Erbsenpüree

HAUPTGANG

Duo vom Rind
Getrüffeltes kanadisches Roastbeef, Madeirasauce
Sautierter Gemüse und Blumenkohlpüree,
Rinderbäckchen-Krokette, Foie Gras-Profiterole

DESSERT

Schokolade und geräucherter Honig
Schokoladen-Haselnuss-Stange, geräucherte Honig-
Panna Cotta, warmer Zitruspudding,
Kirschkompott und gefrorenes Himbeer-Ganache

NATIONAL TEAM
ROMANIA



NATIONAL TEAM

ROMANIA

STARTER

Sea Snail Praline in Spinach Panko,
Black Sea Turbot Terrine with Spinach and Black Tiger Jumbo Shrimps,
Half-Moon Biscuit with Cuttlefish Ink and Capers,
Celeriac Roll with Broccoli Foam and Traditional Romanian Hard Cheese,
Green Lettuce Emulsion, Roasted Celeriac Puree,
Apple Tartare with Fennel and Lemon Infusion, Foil of Infused Fennel,
Horseradish, Apple, Fennel and Apple Pollen Sorbet
Celeriac Fondant, Foamed Fish Sauce, Amaranth Micro Plant

MAIN COURSE

Veal Tenderloin in Leek Farce with Crust of Crunchy Pork Skin and Parsley,
Galantine from Pheasant Leg, Pumpkin and Smoked Cheese Sponge,
Roasted Bell Pepper Roll with Wild Mushrooms Puree,
Textures of Potatoes, Pickled Leek,
Traditional Romanian Smoked Cheese Foam,
Mulled Wine Sauce, Golden Beetroot Emulsion, Cauliflower Puree

DESSERT

Walnuts Joconde Biscuit Sponge,
Traditional Brandy, Caramel and Walnuts Charlotte with Cranberry Heart,
White Chocolate and Cinnamon Mousse,
Baked Apple Sorbet, Coffee Moelleux, Egg Crèmeux

VORSPEISE

Meeresschnecken-Praline in Spinat-Panko,
Schwarzmeer-Steinbutt-Terrine mit Spinat und schwarzer
Riesengarnele, Halbmond-Gebäck mit Tintenfisch-Tinte und Kapern,
Sellerierolle mit Brokkoli-Schäumchen
und traditionellem rumänischen Hartkäse,
Grüne-Salat-Emulsion, geröstetes Selleriepüree,
Apfel-Tatar mit Fenchel und Zitronen-Infusion,
Folie aus Fenchel mit Infusion,
Meerrettich, Apfel, Fenchel und Apfelpollen-Sorbet
Sellerie-Fondant, schaumige Fischsauce, Amaranth-Mikropflanze

HAUPTGANG

Kalbsfilet in Lauchfarce mit knuspriger Schweinekruste und Petersilie,
Fasanenkeulen-Galantine, Kürbis und Räucherkäse-Biskuit,
Geröstete Paprikarolle mit wildem Pilzpüree,
Texturen von der Kartoffel, marinierter Lauch,
traditioneller rumänischer Räucherkäseschaum,
Glühweinsauce, Gelbe-Bete-Emulsion, Blumenkohlpüree

DESSERT

Walnuss-Joconde-Biskuit, Traditionelle Brandy-,
Karamell- und Walnuss-Charlotte mit Cranberry-Füllung,
Weiße Schokolade und Zimtmousse,
Gebackenes Apfelsorbet, Kaffee-Moelleux, Eier-Crèmeux

NATIONAL TEAM
DENMARK



NATIONAL TEAM

DENMARK

STARTER

Pan-Fried Halibut Braised Celeriac Garnished with Caviar and Capers,
Malt Bread Filled with Pickled Halibut, Creamy Cheese Masked
with Dehydrated Egg Yolk, Glazed Onion, Sautéed Asparagus,
Sauce Blanquette

MAIN COURSE

Duck Breast Roasted on Bone Pumpkin Glazed in Sea Buckthorn,
Edamame Sauté,
Pickled Celery Filled with Tarragon Emulsion and Raw Apples Covered
with Smoked Cheese,
Potato Croquette Seasoned with Truffle, Pan-Fried Duck Heart,
Roasted Duck Sauce

DESSERT

Caramel Chocolate Mousse with a Center of Apple
Warm Marzipan Cake Rolled with Apple Puree,
Apple-Terrine with Aromatic Herbs and Flowers,
Yoghurt Sorbet Garnished with White Chocolate,
Pickled Apple Filled with Apple Gel and Chervil,
Sauce Zabaione Seasoned with Cider

VORSPEISE

In der Pfanne gebratener Heilbutt mit gedämpftem Sellerie garniert
mit Kaviar und Kapern,
Malzbrot gefüllt mit eingelegtem Heilbutt, cremiger Käse bedeckt
mit getrocknetem Eigelb,
glasierte Zwiebel, sautierter Spargel,
Blanquette-Sauce

HAUPTGANG

In Sanddorn glasierte, auf Kürbis gebratene Entenbrust,
sautierte Edamame, marinierter Sellerie gefüllt
mit Estragon-Emulsion und rohen Äpfeln bedeckt mit Räucherkäse,
mit Trüffel gewürzte Kartoffel-Krokette,
in der Pfanne gebratenes Entenherz, Entenbratensauce

DESSERT

Karamell-Schokoladen-Mousse mit Apfelkern,
gerollter, warmer Marzipankuchen mit Apfelmus,
Apfelterrine mit Würzkräutern und Blüten,
Joghurtsorbet garniert mit weißer Schokolade,
eingelegter Apfel gefüllt mit Apfelgelee und Kerbel,
mit Apfelwein abgeschmeckte Zabaglione-Sauce

NATIONAL TEAM
CZECH REPUBLIC



NATIONAL TEAM

CZECH REPUBLIC

STARTER

Marinated Brook Trout, Sauce from Cream and Fish,
Shrimp and Brook Trout Terrine,
Shrimp Tempura, Potatoes with Caviar from Vodnany,
Marinated Cucumber with Lemon Gel,
Kohlrabi Ragout

MAIN COURSE

Moufflon Saddle in Caul Fat, Rosehip Sauce,
Moufflon Shoulder Confit, Pumpkin Polenta,
Pumpkin Puree, Marinated Pumpkin,
Crimini Croquette, Wild Broccoli

DESSERT

Dessert Made with Yuzu, Green Apple, Caramel,
Puff Pastry Filled with Hot Salty Caramel and Praliné,
Apple Tartare, Tonka Bean Foam,
Green Apple Caramel Sorbet

VORSPEISE

Marinierte Bachforelle, Sahne-Fisch-Sauce,
Garnelen- und Bachsaibling-Terrine,
Garnelen-Tempura, Kartoffeln mit Vodnany-Kaviar,
marinierte Gurke mit Zitronengel,
Kohlrabi-Ragout

HAUPTGANG

Mufflonrücken im Fettnetz, Hagebutten-Sauce,
konfierte Mufflonschulter, Kürbis-Polenta,
Kürbispüree, marinierter Kürbis,
Crimini-Krokette, wilder Brokkoli

DESSERT

Yuzu-Dessert, grüner Apfel, Karamell,
Blätterteig gefüllt mit heißem, gesalzenem Karamell
und Krokant, Apfeltatar,
Tonkabohnen-Schäumchen,
Apfel-Karamell-Sorbet

NATIONAL TEAM

ITALY



NATIONAL TEAM

ITALY

STARTER

Salmon Fillet with Peas Blanket,
Salmon Mousseline with Citrus Foam,
Tart with Tartare of Salmon and Avocado Cream,
Fennel and Apple Jelly

MAIN COURSE

Veal loin Flavoured with Black Garlic and Thyme,
Aromatic Bread Crumbs, Terrine of Veal,
Duck Foie Gras,
Sweetbread and Cardoncelli Mushrooms,
Fondant Potato with Sour Cream and Confit Celeriac

DESSERT

Earl Grey Chocolate Mousse, Ice Cream Tea,
Exotic Variation and Warm Almond Chocolate Cake

VORSPEISE

Lachsfilet im Erbsenmantel, Lachs-Mousseline
mit Zitrus-Schäumchen,
Tarte mit Lachstatar und Avocado-Creme,
Fenchel-Apfel-Gelee

HAUPTGANG

Kalbslende mit schwarzem Knoblauch und Thymian,
aromatische Brotbrösel,
Kalbsterrine, Foie Gras von der Ente,
Bries und Kräuterseitlinge,
Fondant-Kartoffeln mit saurer Sahne
und konfiertem Sellerie

DESSERT

Earl Grey-Schokoladen-Mousse,
Eiscreme-Tea,
exotische Variation und warmer
Mandel-Schokoladen-Kuchen

NATIONAL TEAM
ENGLAND



NATIONAL TEAM

ENGLAND

STARTER

Chalk Stream Trout
Sea Weed Crust, Smoked Cod Roe Choux, Kohlrabi,
Confit Trout Rillettes, Dorset Cockles,
Buttermilk and Oyster Velouté

MAIN COURSE

Dingley Dell Pork Pluma
Smoked Bacon Sando,
Celeriac and Onion Tartlet,
Red Cabbage, Radicchio, Apple

DESSERT

Lemon & Rhubarb Entremet
Olive Oil Cake, Fennel Compote, Yoghurt Gelato,
Fennel Yoghurt, Rhubarb Gel,
Caramelised Almonds

VORSPEISE

Chalk Stream Meerforelle
Algenkruste, geräucherter Kabeljau-Rogen,
Brandteig, Kohlrabi,
konfierte Forellen-Rillettes, Dorset Herzmuscheln,
Buttermilch und Austern-Velouté

HAUPTGANG

Dingley Dell Pluma vom Schwein
Geräucherter Bacon Sando,
Sellerie-Zwiebel-Törtchen,
Rotkohl, Radicchio, Apfel

DESSERT

Zitronen-Rhabarber-Entremet,
Olivenöl-Kuchen, Fenchel-Kompott, Joghurt-Gelato,
Fenchel-Joghurt, Rhubarber-Gel,
karamellisierte Mandeln

NATIONAL TEAM
UKRAINE



NATIONAL TEAM

UKRAINE

STARTER

Lake Victoria Perch Fillet, Crayfish Ravioli,
Mango Salsa,
Cauliflower Mousse, Buckwheat Popcorn,
Chorizo Espuma

MAIN COURSE

Duck Breast, Potatoes Fondant,
Red Cabbage Mousse,
Saffron Apple, Elderberry Sauce

DESSERT

Amber Cheese Crème Brûlée on a Coffee Cake,
Anise Ice Cream,
Salty Caramel Sauce

VORSPEISE

Viktoriabarschfilet, Ravioli mit Languste,
Mango-Salsa,
Blumenkohl-Mousse, Buchweizen Popcorn,
Chorizo-Espuma

HAUPTGANG

Entenbrust, Fondant-Kartoffeln,
Rotkohl-Mousse,
Safran-Apfel, Holunderbeeren-Sauce

DESSERT

Bernsteinfarbene Käse-Crème Brûlée auf Kaffee Kuchen,
Aniseis, salzige Karamellsauce



METRO



exclusive partners



BLANCO



ECOLAB

KENTAUR



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