



**OLYMPIADE  
DER KÖCHE  
STUTT GART 2020**

**SPEISEN UND  
GETRÄNKE**

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



# NATIONAL TEAM

---

## GERMANY

### STARTER

Steamed Zander Fillet with White Parsley Sauce  
and Parsley Oil,  
a Variation of Potatoes, Jerusalem Artichoke,  
Fennel and Herb Salad and Lemon Cream

### MAIN COURSE

Braised Veal Cheek and Pink Prime Boiled Veal  
with Malt Beer Sauce,  
Savory Carrot Cake and Carrot Puree,  
Glazed Cabbage Roll, Wild Broccoli,  
Barley Dumplings and Sour Malted Barley

### DESSERT

Apple Calvados Mousse, Celeriac Ganache,  
Granny Smith Celery Sorbet,  
Walnut Chip on Apple Tart and Cassis

### VORSPEISE

Gedämpftes Zanderfilet mit weißer Petersilien-Sauce  
und Petersilienöl,  
Kartoffelvariation, Topinambur,  
Fenchel- und Kräutersalat mit Zitronencreme

### HAUPTGANG

Geschmortes Kalbsbäckchen und rosa gebratener  
Kalbs-Tafelspitz mit Malzbier-Sauce,  
herzhafter Karottenkuchen und Karottenpüree,  
glasierte Kohlroulade, wilder Brokkoli,  
Gersten-Klöße und sauer gemalzte Gerste

### DESSERT

Apfel-Calvados-Mousse, Sellerie-Ganache,  
Granny Smith-Sellerie-Sorbet,  
Walnuss-Chip auf Apfel-Tarte und Cassis

NATIONAL TEAM  
SWEDEN



# NATIONAL TEAM

---

## SWEDEN

### STARTER

Baked Turbot Served with Green Pea Puree Flavored  
with Horseradish,  
White Wine Sauce, Vendace Roe, Oyster Salad  
and Turbot Mousseline  
Topped with Watercress Emulsion

### MAIN COURSE

Pan-fried Swedish Red Deer with a Variation of Celeriac,  
Beetroot Stuffed with Truffle,  
Deer and Black Morel Terrine Served with a Paté à  
Choux Filled with Braised Deer  
Shoulder and Smoked Marrow, Ragout of Gotland Lentils  
and Game Jus

### DESSERT

Glazed Raspberry Mousse Served with Meadowsweet  
Ice-Cream and Raspberry Sauce,  
Warm Toffee Pie, Raspberry Jam  
and Lemon Verbena-Flavored Crèmeux

### VORSPEISE

Gebackener Steinbutt an grünem Erbsenpüree mit  
Meerrettich-Aroma,  
Weißweinsauce, Maräne-Rogen,  
Austernsalat und Steinbutt-Mousseline  
garniert mit Brunnenkresse-Emulsion

### HAUPTGANG

In der Pfanne gebratener schwedischer Hirsch mit einer  
Variation von Sellerie, Rote Bete gefüllt mit Trüffel,  
Hirsch- und Spitzmorchelterrinen an Brandteigpastete  
gefüllt mit geschmortem Hirsch,  
Schulter und geräuchertes Mark,  
Ragout von Gotland-Linsen und Wildjus

### DESSERT

Glasierte Himbeermousse an Mädesüßis  
und Himbeersauce,  
Warmer Toffee-Pie, Himbeerkonfitüre und  
mit Zitronenverbene aromatisiertes Crèmeux

NATIONAL TEAM  
ICELAND





# NATIONAL TEAM

---

## ICELAND

### STARTER

Icelandic Arctic Char with Cucumber, Celeriac,  
Celery and Creamy Fish Sauce

### MAIN COURSE

Icelandic Fillet of Lamb with Lamb Force Meat, Potatoes,  
Parsnips, Green Peas and Lamb Sauce

### DESSERT

Crème Fraîche, Arctic Blueberries,  
White Chocolate and Caramel

### VORSPEISE

Isländischer Seesaibling mit Gurke, Sellerie,  
Staudensellerie und cremiger Fischsauce

### HAUPTGANG

Isländisches Lammfilet mit Lammfarce, Kartoffeln,  
Pastinaken, grüne Erbsen und Lammsauce

### DESSERT

Crème Fraîche, arktische Heidelbeeren,  
weiße Schokolade und Karamell

NATIONAL TEAM  
PORTUGAL



# NATIONAL TEAM

---

## PORTUGAL

### STARTER

Lobster Roll with Coriander, Sea Bass Fillet  
with "Caldeirada" Sauce,  
Fresh Fish Ravioli, White Asparagus  
and Tomato Salad with Fresh Herbs

### MAIN COURSE

Duck Paillard with Foie Gras and Mushrooms,  
Roasted Suckling Pig with Porto Wine Sauce,  
Crunchy Meatball,  
Peas, Celery and Sweet Potato Puree

### DESSERT

Dacquoise, Coconut Mousse and Sablé,  
Mango and Passion Fruit Jelly,  
Fresh and Cooked Fruit

### VORSPEISE

Hummerrolle mit Koriander, Wolfsbarschfilet  
mit „Caldeirada“-Sauce,  
frische Fischravioli, weißer Spargel und Tomatensalat  
mit frischen Kräutern

### HAUPTGANG

Enten-Paillard mit Foie Gras und Pilzen,  
Gebratenes Spanferkel mit Portweinsauce,  
knusprige Frikadelle,  
Erbsen, Sellerie- und Süßkartoffelpüree

### DESSERT

Dacquoise, Kokos-Mousse und Sablé-Gebäck,  
Mango-Passionsfrucht-Gelee,  
frische und gegarte Frucht

NATIONAL TEAM  

---

POLAND



# NATIONAL TEAM

---

## POLAND

### STARTER

Sea Trout Lightly Steamed with Butter Caviar Sauce,  
Ravioli with Trout Rillettes, White Asparagus  
with Hazelnuts, Smoked Trout Mousse  
with Pickled Vegetables and Fresh Herbs

### MAIN COURSE

Pan-Fried Guinea Fowl Breast with Aromatic Butter,  
Caraway Glazed Forcemeat Guinefowl Legs,  
"Headcheese" with Beetroot and Cranberry,  
Pumpkin Puree,  
Potatoes Baked with "Oscypek" Cheese,  
Cabbage Ragout with Celery and Sunflower Seeds,  
Red Wine Sauce

### DESSERT

Vanilla Mousse with Apple Compote Insert,  
Shortcake with Apples Infused with "Bison Grass",  
Buttermilk Ice Cream, Fresh Apples Salsa with Tarragon

### VORSPEISE

Sanft gedämpfte Meerforelle mit Butter-Kaviar-Sauce,  
Ravioli mit Forellen-Rillettes,  
weißer Spargel mit Haselnüssen,  
geräucherte Forellen-Mousse mit mariniertem Gemüse  
und frischen Kräutern

### HAUPTGANG

In der Pfanne gebratene Perlhuhnbrust  
mit aromatischer Butter,  
mit Kümmel glasierte Farce aus Perlhuhnkeule,  
„Presskopf“ mit Rote Bete und Cranberries,  
Kürbispüree, mit „Oscypek“-Käse gebratene Kartoffeln,  
Kohlragout mit Sellerie und Sonnenblumenkernen,  
Rotweinsauce

### DESSERT

Vanille-Mousse mit Apfelkompottfüllung,  
Teegebäck mit Äpfeln und „Bisongras“-Infusion,  
Buttermilcheis, frische Apfelsauce mit Estragon

NATIONAL TEAM  
SCOTLAND



# NATIONAL TEAM

---

## SCOTLAND

### STARTER

Halibut, Langoustine, Broccoli,  
Shrimp Miso Butter

### MAIN COURSE

Roe Deer, Sausage, Ragout,  
Red Cabbage, Semolina

### DESSERT

Rhubarb, Choux,  
Pistachio, Ginger

### VORSPEISE

Heilbutt, Kaisergranat, Brokkoli,  
Garnelen-Miso-Butter

### HAUPTGANG

Reh, Wurst, Ragout,  
Rotkohl, Grieß

### DESSERT

Rhabarber, Brandteig,  
Pistazie, Ingwer

NATIONAL TEAM  

---

HUNGARY





# NATIONAL TEAM

---

## HUNGARY

### STARTER

Confit Scottish Salmon with Crab Velouté,  
Shrimp Tartare with Marinated Radish,  
Cauliflower Puree and Seaweed Salad  
with Cucumber

### MAIN COURSE

Juniper Venison Loin and Pressed Venison Thigh  
with Mangalica Bacon,  
Port Chamomile Jus, Purple Cabbage Bon-Bon,  
Fondant Potato,  
Broccoli and Mushrooms

### DESSERT

Yuzu Chocolate Mousse,  
Baked Cottage Cheese Donut,  
Plum Sorbet and Marinated Plum,  
Yogurt Namelanka

### VORSPEISE

Konfierter schottischer Lachs mit Krabben-Velouté,  
Shrimp-Tatar mit mariniertem Rettich,  
Blumenkohlpüree und Algensalat mit Gurke

### HAUPTGANG

Wacholder-Hirschlende und gepresste Hirschkeule  
mit Mangalica-Schinken,  
Portwein-Kamille-Jus, Rotkohl-Bonbon,  
Fondant-Kartoffel,  
Brokkoli und Pilze

### DESSERT

Yuzu-Schokoladen-Mousse,  
gebackener Hüttenkäse-Donut,  
Pflaumen-Sorbet und marinierte Pflaume,  
Joghurt-Namelanka

NATIONAL TEAM  

---

MEXICO



# NATIONAL TEAM

---

## MEXICO

### STARTER

Poached Sea Bass with a Citric Sweet Crust,  
Mussel Tartlet,  
Avocado Mousse with Cucumber Relish,  
Green Pumpkin Seed Mole Sauce,  
Pickled Beet with Goat Cheese and Mussel Velouté

### MAIN COURSE

Beef Tenderloin with Mushrooms Forcemeat,  
Marinated and Sautéed in Dry Chili Sauce Sweetbreads,  
Foie Parmesan and Craquelin Choux,  
Caramelized Pears,  
Roasted Eggplant, Parsnip Puree  
and Aged Tequila Jus

### DESSERT

Tangerine and Sweet Potato Mousse, Sorbet,  
Curd and Glazed Tangerine Insert,  
Spiced Sablé, Butterscotch, Chiapas Cheese Crèmeux,  
Warm Sweet Potato Brunoises

### VORSPEISE

Pochierter Wolfsbarsch mit süßer Zitruskruste,  
Muschel-Törtchen,  
Avocado-Mousse mit Gurken-Relish,  
grüne Kürbiskern-Mole-Sauce,  
marinierte Bete mit Ziegenkäse und Muschel-Velouté

### HAUPTGANG

Rinder-Tenderloin mit Pilzfarce,  
marinierter und in Chilisaucen sautierter Bries,  
Foie-Parmesan mit Brandteig-Craquelin,  
karamellisierte Birnenstückchen,  
gebratene Aubergine,  
Pastinakenpüree und Tequila-Jus

### DESSERT

Mandarine und Süßkartoffel-Mousse, Sorbet,  
Curd und glasierte Mandarinenfüllung,  
würziger Sablé, Butterscotch, Chiapas-Frischkäse,  
warme Süßkartoffel-Brunoises



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

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



Messe Stuttgart



#ika2020, #dabeiseinistalles, #takingpartiseverything