



**OLYMPIADE
DER KÖCHE
STUTT GART 2020**

**SPEISEN UND
GETRÄNKE**

**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, 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 €

NATIONAL TEAM
NORWAY



NATIONAL TEAM

NORWAY

STARTER

Crispy North Atlantic King Crab
Shoulder of King Crab, Kalix Caviar and Cauliflower
Pickled Cucumber and Horseradish
Shellfish Hollandaise

MAIN COURSE

Roasted Sirloin of Veal
Terrine of Veal Brisket and Sweetbread
Onion Tartelette with Tarragon Emulsion
Variation of Seasonable Roots
Norwegian "Perle" Potatoes with Mushroom Cream
Veal Jus

DESSERT

Chocolate Crèmeux with Hazelnuts and Black Currant
"Fromage blanc" Cream
Warm Black Currant and Hazelnut Cake
Yoghurt and Black Currant Sorbet

VORSPEISE

Knusprige Nordatlantik-Königskrabbe,
Königskrabbenschulter, Kalix-Kaviar und Blumenkohl,
Marinierte Gurke und Meerrettich,
Schalentier-Hollandaise

HAUPTGANG

Gebratenes Sirloin-Steak vom Kalb,
Terrine vom Kalbsbrust und -bries,
Zwiebel-Tartelette mit Estragon-Emulsion,
Variation von Wurzelgemüse der Saison,
Norwegische „Perle“-Kartoffeln mit Pilzcreme,
Kalbsjus

DESSERT

Schokoladen-Crèmeux mit Haselnüssen
und schwarzen Johannisbeeren,
„Fromage blanc“-Creme,
Warme schwarze Johannisbeeren
und Haselnusskuchen,
Joghurt und schwarzes Johannisbeersorbet

NATIONAL TEAM

FINLAND



NATIONAL TEAM

FINLAND

STARTER

Poached Halibut Served with King Crab
and Warm Tomato Jelly
Crème of Halibut in Winter Radish
and a White Wine Sauce

MAIN COURSE

Rabbit Sirloin with Glazed Farce, Rilette of Rabbit,
Served with a Variation of Apples
Fried Kidney and Heart of Rabbit on a Skewer
and a Carrot Terrine
Potato and Mushroom Croquette and Sherry Sauce

DESSERT

Currant Bavaroise Filled
with Milk Chocolate Panna Cotta
Currant Cake and Currant-Sour Cream Foam
Yoghurt Sherbet and Fresh Currants

VORSPEISE

Pochierter Heilbutt mit Königsgarnele
und warmem Tomatengelee,
Heilbuttcreme mit Winterrettich und Weißweinsauce

HAUPTGANG

Hasenrücken mit glasierter Farce,
Hasen-Rillettes mit einer Apfel-Variation,
gebratene Niere und Hasenherz am Spieß
und Karottenterrine
Kartoffel-Pilz-Krokette und Sherrysauce

DESSERT

Johannisbeeren-Bavaroise
gefüllt mit Milkschokoladen-Panna Cotta
Johannisbeerkuchen und
Johannisbeer-Creme-Fraîche-Schäumchen
Joghurt-Sorbet und frische Johannisbeeren

NATIONAL TEAM

WALES



NATIONAL TEAM

WALES

STARTER

Halibut, Prawn, Ravioli, Textures of Peas,
Asparagus and Wild Garlic,
Carmarthen Ham

MAIN COURSE

Marmalade Glazed Duck Breast,
Confit Leg Bon Bon, Skin Granola,
Root Vegetable Terrine,
Carrot Puree, Port Jus

DESSERT

Rhubarb, Apple, White Chocolate,
Stem Ginger and Pistachio

VORSPEISE

Heilbutt, Garnele, Ravioli,
Erbsentexturen,
Spargel und Bärlauch,
Carmarthen-Schinken

HAUPTGANG

Entenbrust mit Marmeladenglasur,
konfiertes Keulen-Bonbon,
knuspriges Entenhaut-Granola,
Wurzelgemüse-Terrine,
Karottenpüree, Portweinjus

DESSERT

Rhabarber, Apfel, weiße Schokolade,
kandierter Ingwer und Pistazie

NATIONAL TEAM
SOUTH AFRICA



NATIONAL TEAM

SOUTH AFRICA

STARTER

Pan Fried Sea Trout, Smoked Sea Trout Cheese Cake,
Tomato and Sea Trout Terrine,
Radish Relish, Smoked Yam Puree,
Tomato Panna Cotta Slaw Salad,
Malay Tomato Ketchup, Lime and Dill Vinaigrette, Spicy Rice

MAIN COURSE

Sous Vide Lamb Loin, Lamb Shank and Sweet Potato Roulade,
Limpopo Inspired Curry Leaf Poached Butternut, Butternut Puree,
Pickled Butternut, Braised Beans, Cauliflower and Bacon Flan,
Crisp Lamb Belly Bacon, Lamb Jus

DESSERT

Passion Fruit White Chocolate Torte,
Lemon Verbena Cape Malva Pudding,
Raspberry Crèmeux with Passion Fruit Coulis,
Raspberry Marshmallow,
Passion Fruit and Pink Peppercorn Ice Cream,
Vanilla Diplomat Cream,
Honey Bourbon Crystalized Liqueur

VORSPEISE

In der Pfanne gebratene Meerforelle,
geräuchertes Meerforellen-Käse-Küchlein,
Tomaten-Meerforellen-Terrine, Rettich-Relish,
geräuchertes Yam-Püree,
Tomaten-Panna Cotta-Slaw, kapmalayischer Tomatenketchup,
Limetten-Dill-Vinaigrette, pikanter Reis

HAUPTGANG

Vakuum-gegartes Lammlende,
Lammkeulen-Süßkartoffel-Roulade,
mit Curryblättern pochierter Butternut-Kürbis nach Limpopo Art,
Butternut-Kürbis-Püree, eingelegter Butternut-Kürbis,
geschmorte Bohnen, Blumenkohl-Bacon-Flan,
knuspriger Lammbauchspeck, Lammjus

DESSERT

Passionsfrucht-weiße Schokoladen-Torte,
Zitronenverveine-Malva-Pudding vom Kap,
Himbeer-Crèmeux mit Passionsfruchtcoulis, Himbeer-Marshmallow,
Passionsfrucht-rosa Pfeffer-Eiscreme, Crème Diplomat mit Vanille,
kristallisierter Honig-Bourbon-Likör

NATIONAL TEAM

CHINA



NATIONAL TEAM

CHINA

STARTER

Baked Crustacean Cake with Seafood
and Potato Espuma,
Steamed Roulade of Dill Seabass Fillet,
Marinated of Salmon Trout Fillet and Avocado Puree,
Salad with Honey Lime Dressing

MAIN COURSE

Roasted Beef Sirloin with Balsamic Beef Jus,
Pancetta Ham Rolled Braised Beef Cheek,
Pumpkin with Mushroom Cream Sauce,
Steamed Curry Beef Potato Bun,
Onion Marmalade and Sautéed Vegetable

DESSERT

Sea Salt Caramel Gateaux,
Pistachio Apple Pie Service
with Strawberry Rhubarb Parfait

VORSPEISE

Gebackener Krustentier-Kuchen
mit Meeresfrüchte- und Kartoffel-Espuma,
Gedämpfte Roulade vom Dill-Wolfsbarschfilet,
Mariniertes Lachsforellenfilet und Avocadopüree,
Salat mit Honig-Limetten-Dressing

HAUPTGANG

Gebratenes Sirloinsteak vom Rind
mit Balsamico-Rinder-Jus,
in Pancetta Schinken gerollte,
geschmorte Rinderbäckchen,
Kürbis mit Pilz-Sahne-Sauce,
gedämpfter Curry-Rindfleisch-Kartoffel-Kloß,
Zwiebel-Konfitüre und sautiertes Gemüse

DESSERT

Meersalz-Karamell-Kuchen,
Pistazien-Apfelkuchen an Erdbeer-Rhabarber-Parfait

NATIONAL TEAM
MALAYSIA



NATIONAL TEAM

MALAYSIA

STARTER

Chili and Ginger Torch Glazed Cod Fish,
Curry Leaf Infused Salted Egg Prawn,
Seafood and Water Chestnut Dumpling,
Citrus Tomato Butter Sauce,
Sesame Black Bean Reduction,
Rock Melon and Yu Sheng Salad

MAIN COURSE

Beef Trio
Herbs Roast Angus Fillet,
Braised Asian Style Cheek in Filo,
Mousseline Stuffed Mushroom,
Spiced Dukkah, Onion Puree in Braised Potato,
Soy Glaze Vegetables, Chips and Port Wine Sauce

DESSERT

Dark Chocolate Mousse, Pear Confit on Walnut Brownies,
Cinnamon Tuile,
Mango Cake and Compote, Almond Crumble,
Salted Caramel and Lemongrass Ice Cream

VORSPEISE

Kabeljau mit Chili-Ingwer Glasur,
gesalzene Garnelen mit Curryblätter-Infusion,
Meeresfrüchte- und Wasserkastanien-Kloß,
Zitrus-Tomaten-Buttersauce,
Reduktion aus Sesam und schwarzen Bohnen,
Cantaloupe-Melonen-Yu Sheng-Salat

HAUPTGANG

Beef Trio
Mit Kräuter gebratenes Angus Rinderfilet, geschmortes
Rinderbäckchen in Filoteig auf asiatische Art,
Pilze mit Mousseline-Füllung,
würziges Dukkah, Zwiebelpüree in geschmorter Kartoffel,
Gemüse mit Sojaglasur, Chips und Portweinsauce

DESSERT

Bitterschokoladen-Mousse,
konfierte Birne auf Walnuss-Brownies, Zimt-Tuile,
Mangokuchen und -kompott, Mandelstreusel,
gesalzener Karamell und Zitronengras-Eis

NATIONAL TEAM
MACAU



NATIONAL TEAM

MACAU

STARTER

Lightly Smoked Ocean Trout with Watercress,
Seafood with Quinoa, Fennel Grape Salad
with Hazelnut Vinaigrette,
Roasted Tomato Coulis and Salsa

MAIN COURSE

Slow Cooked Pork Roulade, Confit of Cheek,
Croquette of Spinach and Pork, Celeriac Puree,
Root Vegetable Mosaic,
Glazed Onion and Madeira Pork Jus

DESSERT

Raspberry Sphere,
Chocolate Lava Cake,
Lychee Sorbet

VORSPEISE

Leicht geräucherte Meerforelle mit Wasserkresse,
Meeresfrüchte mit Quinoa,
Fenchel-Trauben-Salat mit Haselnuss-Vinaigrette,
Coulis und Salsa von gerösteter Tomate

HAUPTGANG

Langsam gegarte Schweineroulade,
konfiertes Schweinebäckchen,
Spinat-Schweine-Krokette, Selleriepüree,
Wurzelgemüse-Mosaik,
glasierte Zwiebel
und Madeira-Schweinefleisch-Jus

DESSERT

Himbeer-Kugel,
Schokoladen-Lavakuchen,
Lycheesorbet



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