



Ideen, Innovationen und Lösungen für die Gastronomie,
Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung

COOK & SERVE-MENÜS
14. bis 17. Februar 2009
täglich ab 10 Uhr in der dm-arena

Teamname: Bad Hotel – Bad Teinach

Vorspeise: Teinacher Rauchforellenfilet an Johannisbeersahneerrettich mit Lachsforellenkaviar und schwäbischen Landbrot

Hauptgang: Kalbrückensteak an Whiskey-Pfefferbeersauce, dazu Speckböhnchen und handgeschabten Spätzle

Dessert: Schwarzwälder Pfannkuchen mit Schattenmorellen und weißem Schokoladeneis

Teamname: Schwarzwald-Baar

Vorspeise: Saibling auf Pilzrisotto und Balsamicodressing

Hauptgang: Maispolade auf Limonen-Hollandaise, Bohnenbündchen im Speckmantel und Nudeln

Dessert: Panna Cotta auf Glühweinspiegel und winterlichen Früchten

Teamname: Brenner`s Park Hotel & SPA

Vorspeise: In Sesam gebratene Riesengarnelen auf Salat von Fenchel und Tomaten, Friseespitzen

Hauptgang: Rosagebratener Kalbsrücken mit Pfeffer und Kräuter, Rotweinsauce, Rosenkohl und Schupfnudeln

Dessert: Schokoladenauflauf mit exotischer Fruchtkomposition, Himbeersauce

Teamname: Hotel Engel, Baiersbronn

Vorspeise: Gebratene Garnelen mit Jacobsmuscheltatar auf Raz-El-Hanout-Couscous mit Limetten-Joghurt-Schaum

Hauptgang: Rinderfiletsteak mit Kräuterkruste auf Sauce Bordelaise, an tourniertem Gemüse mit Schupfnudeln

Dessert: Gratinierte Rumpflaumen mit Zimtmousse

Teamname: Schlossgeister – Schlosshotel

Vorspeise: Seezungenroulade an Safranrisotto und Krustentierschaum

Hauptgang: Kalbsfilet mit Ochsenchwanz gefüllt auf geschmorten Wurzeln

Dessert: Mohr im Hemd und glacierte Birnen

Teamname: Renaissance Hotel Karlsruhe

Vorspeise: Seeteufelmedallion auf lauwarmem Tomatensalat mit gelbem Paprika Pesto

Hauptgang: Mit Kräutern aromatisiertes Lamm Carre auf Ziegenfrischkäse Polenta mit Ratatouille

Dessert: Passionsfrucht-Souffle mit Pina-Colada-Schaum

Teamname: Team Paru Consul

Vorspeise: Gedünsteter Saibling mit Meerrettichsauce an Gurkengemüse

Hauptgang: Kalbsmedaillons in Kräutern gegart mit Thymianjus, Frühlingsgemüse und gefüllten Kartoffeln

Dessert: Crepes-Täschchen gefüllt mit heimischen Äpfeln und Birnen, dazu Vanille-Limetten-Sorbet

Teamname: Dekra Hotel Sonnenbühl

Vorspeise: Mediterraner Seeteufel, Nudelflecken, Paprika-Sugo und Auberginen-Confit

Hauptgang: Lammkotelett im Schweinenetz, Balsamicojus, glasierte Nareten und Karotten, Kartoffelaufwurf

Dessert: Sabayon, Auflauf von Pistazien, Clementinenfilet

Teamname: Hotel Engel 2

Vorspeise: In Olivenöl pochierter Lachs auf Couscous mit Noilly-Prat-Sauce

Hauptgang: Entenbrust auf Portweinsauce mit Selleriepüree und Schupfnudeln

Dessert: Weißes Valrhona Mousse mit Vanille-Ananaskompott

Teamname: Mercure Offenburg

Vorspeise: Schwarzer Spaghetti mit gebratenen Jakobsmuscheln und Rosa-Pfeffer

Hauptgang: Kalbsfilet im Kartoffelmantel gebraten auf Trüffel-Jus mit einem Gemüsebouquet

Dessert: Gebackenes Vanilleeis auf Ananas-Orangenkompott

Teamname: Bergisch Culinair

Vorspeise: Jakobsmuscheln mit Ananas-Chutney, Wan-Tan und Koriander

Hauptgang: Lammküchen auf Bohnengemüse und Schlemmerschnitten

Dessert: Thymian-Ziegenkäse-Palatschinken auf marinierten Orangen und Sabayon

Teamname: Novotel - Karlsruhe

Vorspeise: Gedünstetes Rotbarbenfilet mit Chorizzio-Chip und Safrancreme am Feldsalat in Champagnerdressing

Hauptgang: Hirschrücken an Schwarzkirschsauce mit geschmorten Petersilienwurzeln und Kartoffel-Kürbispüree

Dessert: Parfait von weißer Schokolade und Turrone mit Cassisfeigen und Mandelbögen

Teamname: Goldener Karpfen – Romantik Hotel

Vorspeise: Ikarimi-Lachstatar mit Wachtelspiegelei auf marinierten grünen Spargelspitzen und Kapernsauce

Hauptgang: Rehrücken unter der Pinienkernkruste auf Pilzragout, Wacholdersauce, Mohnschupfnudeln und Mandel-Broccoli

Dessert: Schokoladen Blätter mit Sherrycreme gefüllt und Cassisfeige

Teamname: - (Startnummer 8D)

Vorspeise: Kleine Roulade von der Seezunge mit gebratenem Kaisergranat, Verjus-Soße, auf Currytagliatelle

Hauptgang: Rosa gebratener Hasenrücken mit Kumquats, Wacholderrahm-Soße, geschmortes Wintergemüse und Schupfnudeln

Dessert: Mouse-Törtchen von Himbeere und Limonen-Thymian mit Himbeerwasserperlen

Teamname: BASF Casino A

Vorspeise: Graubrot-Cannelloni mit geschmortem Fenchel, Saint-Pierre und Krustentierschaum dazu sphärische Oliven

Hauptgang: Lammrücken unter Pfefferkruste, Ingwer-Karotten und Püree von Topinambur

Dessert: Interpretation von Schokolade, Quark und Früchten

Teamname: BASF Casino B

Vorspeise: Hummertartar auf Mangocarpaccio mit Chili-Vinaigrette

Hauptgang: Karibischer Fischspieß mit schwarzen Nudeln und süß-saurem Tomatenchutney

Dessert: Tarte Tatin auf Tahiti-Vanillesauce mit Kirschen-Mousse mit Schokoladeneis