

СТУДИЈА СЛУЧАЈА

ПЛАНИРАЊЕ

МЕНИА

ГАСТРОНОМСКА

Олимпијада

Ерфурт-Немачка



SILVER // England

# ПРАЗНИЧНИ ПЛАТО РЕСТОРАНСКИ ПЛАТО 100-МЕНИА,...





## Италија

(Лоренцо Сталтари)



## Мени

**Супа од шафрана и раже, колачићи од теста са и шампима и угасом;  
Свињска крменадла са гушчјом џигерицом и тартуфима, печурке и купусу, сос од  
нара;**

**Баварски крем од пиринча и кокоса са чоколадним срцем, егзотично воће,  
Сладолед од зеленог чаја, сос од манга**



**Канада**

(Кели Ли)



© MATTHAES VERLAG GMBH, STUTTGART

## Мени

**Црвена пастрмка, терин од јаковских капица и речних ракова, реп од шкампа, салата од влашца, винегрет сос са чилијем, кавијар сабајон;**

**Печена јагњећа крменадла, гратинирани слатки кромпир и Russet кромпир, поврће, рагу са слатким хлебом, смрчак и јунетина укувани у Мадера вину;**

**Брауни са лешником и кафе кремом, кула од чоколаде,**

**Сладолед од пистаћа, пире од малине, воћни компот, чоколадни с**





## Португалија

(Rohan Fernandopulle)



### Три главна јела

**Кисела чорба од ајкулиног пераја са додатком таро каше, чипс од сусама пропржен у воку на азијски начин; Димљене пуњене пачје груди са мусом од џигерице, сладолед од печурака и боровница, тартуф, димљени пуњени батак са пистањима, проја од паленте и грилованог празилука; Карамелизоване беби шаргарепе и крушка на плавом сладоледу, печени лосос са корицом од медитеранског биља и коктел кобасица са мирођијом, хрскави чипс од грашка и кромпира, јунетина у сопственом сосу и уље Пикан ораха, емулзија од кандираних Пикан ораха**



**Енглеска**

(Тим: „Компас“)



© MATTHAES VERLAG GMBH, STUTT GART

## **Четири главна јела**

**Јунетина и печурке умотани у панчету са мешаним пасуљем, коморач, фондан кромпир, сок од мајчине душице; Динстана свињска трбушина са кинеским купусом, црни корен, кромпир, гале од јабуке и сос од црвене паприке; Пуњени јастогов реп са канџом, пуњени кромпир, празилук пуњен у тигању, пире од грашка и ликер са аромом мириђије; Запечени филетирани одрезак са динстаним говеђим репом, кромпир пуњен сочивом, прокељ пржен у тигању, пире од бундеве и прелив од Гинис пива**

**САД**  
(Рајан Шредер)



**Мени**

**Зечји терин увијен у празилук са келерабом на врху, салата од грашка и ротквице са кромпиром у дресингу од слачице, умак од коврџаве ендивије и бруснице; Гриловане груди младог голуба и батак пуњен кобасицом са рагуом од печурака, пире од слатког кромпира, карамелизовани влашац и грашак шећерац;**

**Торта са чоколадним парфеом и чоколадним ганашем, сладолед од беле чоколаде и пистаћа, топле зачињене брескве и сос од малина**

## Италија

(Габор Баска)



## Мени

Суфле од броколија са куглицама од сира, парадајз сос са босиљком;  
Јагњећи одрезак са пасуљем, шаргарепе, тиквице, кромпир са фета сиром, сос од  
рузмарина;  
Чоколадна торта са пивом, мус од бруснице и куглице од кокоса са бадемом





**Немачка**

(Алберт Штефен)



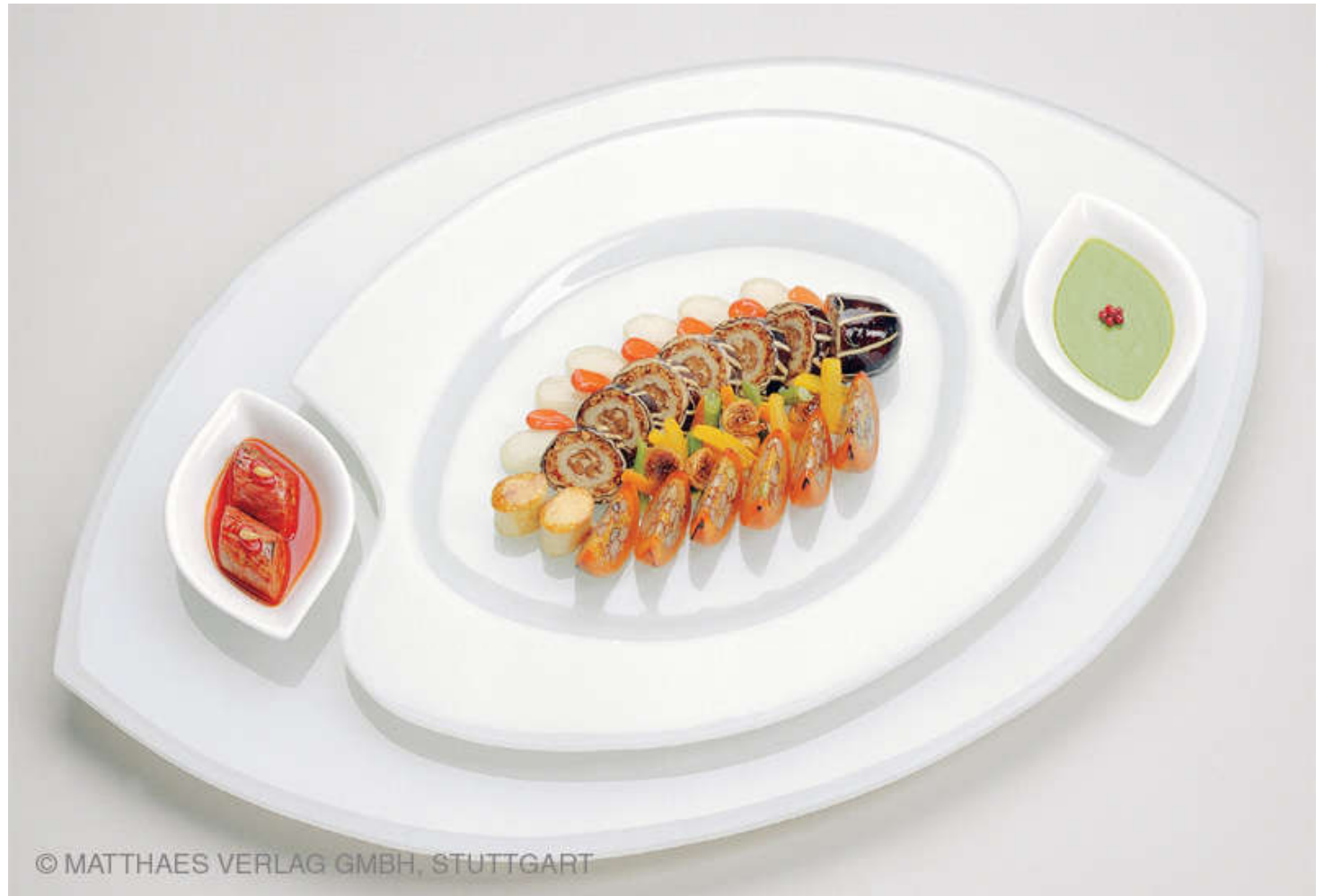
## **Четири главна јела**

**Пангазијус и лосос; Композиција од фазана; Јагњећи хрбат увијен у слој паприке;  
Ovo-lacto вегетаријански тањир**



## Јужна Кореја

(Сео Мин Сук)



© MATTHAES VERLAG GMBH, STUTTGART

### Вегетаријански плато

**Ролада: корен балон-цвета, дивље печурке, кинеска урма, кувани пиринач;  
Корејска слатка бундева кувана на пари пуњена пасуљем и просом;  
Гриловани тофу, паприка, сушене смокве, ротквица и шаргарепа;  
Кореански кисели купус (Кимчи), сос од зелене слачице**



**Канада**

(Тим: Алберта I)



## Мени

**Динстани коморач, пуњен мусом од јастога и јаковских капица, поширан јастогов реп;  
Пачје груди запечене у тигању;  
Печени хлеб са дивљом боровницом и белом чоколадом**



**Канада**

(Нил Портер)



## **Ресторантски плато**

**Терин од димљеног бакалара печеног у индијском сачу, швој и дагње, запечена туна, пацифички угас**

**Пире од целера са медитеранским кус-кусом, коморач конфит, Карамелизована цикорија, топла салата од поврћа са шафраном**





**Немачка**

(Torben Grübnu)



## **Мени**

**Фина живина; морска композиција; варијације од Алтландер шљиве**



**Немачка**

(Marina Tucholski)



© WILHELM FRIEDRICH VERLAG GMBH, STUTTGART

## **Три главна јела**

**Трилогија од фазана, дивља патка и препелица са сосом од црвеног вина, ролада од кеља и пржени кромпир; Јагњећи хрбат у корици хлеба, пропржени филе са сосом од белог лука, глазирана бундева и кнедле; Дует од смуђа и лосос са речним раком, пире од цвекле на краставцу са коморачем и кромпир са тартуфом**



**Канада**

(Cameron Tait)



© MATTHAES VERLAG GMBH, STUTTGART

## **Ресторантски плато**

### **Плодови мора из Нове Шкотске**

**Трио од јастоговог репа пуњен црним тартуфом и коралом; грилована кљешта са јаковским капицама и печеним поврћем; паприкаш од јастога у црвеном луку; филети швоја пуњени малим дагњама и дивљим печуркама**



**Канада**

(Cameron Tait)



## **Два главна јела**

**Филе од бизона увијен у сланину димљену јавором, чоризо кобасица од бризли, динстана кратка ребра бизона са паприкашем од поврћа, кромпир са пасираном жутом тиквицом, зелени млади лук, компот од брусница;**

**Маринирана свињска печеница, гриловани прасећи одрезак, ражњић од шампа у лимуну трави, маринирани тофу, јапански слатки пиринач, шитаке печурке, ситни бели лук, кинески купус, кимчи чорба, умак од коријандера**



## Италија

(Walter Borsini)



### Четири главна јела

**Батак пуњен комадићима голубјих и гушчјих груди, палента, фонду од сира са тартуфима,  
Капоната од поврћа;**

**Лингвини са сосом од сипе, морски плодови са грашком, ролада од листа са боранијом,  
лангуст и сезонско поврће; Бубрежњак од кунџа и зеца са преливом од спанаћа, равијоли са  
парадајзом, сланина са жалфијом, пециво од кромпира са мусом од шаргарепе;**

**Ражњић од грдобине и барбуна, поврће, жедњаци пуњени морским плодовима и поврћем**

## Шведска

(Фредерик Хедин)



### Три главна јела

**Кнедле од кромпира пуњене црним тартуфом и лисовачом, топла салата од поврћа и прекрупа са цвеклом;**

**Грилована грдоба и терин од шампа са сосом од мирођије, црни корен, влашац и шаргарепа;  
Снежно беле пилеће груди са смрчком у кобасици, сос од бруснице, сезонско поврће и крокети**



**Јапан**  
(Masaki Tachibana)



## Мени

Разноврсно поврће; Печена јагњетина зачињена гушчјом цигерицом и **roota** сосом;  
Две врсте фондана са сладоледом од сојиног млека



Национални тим

Јапан



## Плато са шест предјела

Пуњена мала бундева; тофу терин; киш од поврћа, пуњени смрчак; пуњена ротквица; корен ђумбира и младица бамбуса; Сос од грејпфрута, соја-кари сос





Национални тим

Јапан



## Мени

Јапански традиционални морски плодови;  
Печени јагњећи филе са тартуфом;  
Тофу-васаби желе и хармонија цитрусног воћа



Национални тим

Канада



© MATTHAES VERLAG GMBH, STUTTGART

## Вегетаријански плато

Индијски: сочиво и бундева са пуњеним црним луком  
Медитерански: кус кус са пуњеним печеним парадајзом  
Азијски: тофу пудинг увијен у кинески купус



**Национални тим  
Португалија**



## **Вегетаријански плато**

**Топљени ементалер и печена артичока са тартуфовим уљем  
Пуњена белгијска ендивија са бундевом, рикотом и црним маслинама  
Глазирано поврће са свежим зачинским биљем  
Млади патлиџани пуњени рататујем  
Благи кари сос и парадајз чатни**



**Национални тим**

**Аустралија**



## **Мени**

**Терин од кромпира са зеленим грашком, баварски плави сир,  
Парадајз салата са зачинима, уље од парадајза и милерам,  
Ролада од азијске кирње и јагњетина са сланим рудњачама,  
Муслин од шкампа, уштипци од острига, ситно поврће,  
Печени ананас, кандирани ананас са кремом од ђумбира,  
Колач од кардамона и гриза, сос од ананаса и малине**





**Национални тим**

**Шкотска**



## **Вегетаријански плато**

**Шитаке печурке и гриловано поврће;**

**Коморач са рижотом од зачинског биља, суфле од козјег сира, филе од банана и влашца са мусом од шаргарепе;**

**Проја од паленте и рузмарина, паприкаш од пасуља са коренастим поврћем;**

**Пире од тартуфа и уље зачинског биља**





Национални тим  
Шведска



## Вегетаријански плато

Топли терин од поврћа; Равиоли са бундевом на шаргарепама и коморачу са поморанџом и чилијем; Тортице од печурака са пиреом од зачинског биља; Зелена шпаргла са овчијим сиром у винегрет сосу са додатим коштуњавим плодовима



Национални тим  
Швајцарска



© MATTHAES VERLAG GMBH, STUTTGART

## Вегетаријански плато

Темпех Цигер креација са премазом од шаргарепе; Сецкани жути вргањ са младим луком у тофуу са шафраном; Поврће пуњено парадајзом; Грилована зелена шпаргла и сезонско поврће; Соја сос са чилијем и слатко кисели компот од трешње





**Национални тим  
Швајцарска**



## **Мени**

**Терин од празилука и смрчка са слатко киселим краставцем и салата од бундеве у бундевином уљу;**

**Комадићи јагњећег бубрега и јагњећи бут пуњен коштуњавим воћем са сосом од порто вина и рокфорта, тестенина и јесење поврће;**

**Парфе од матичњака, пудинг од репе са салатом од грожђа**



**Национални тим  
Швајцарска**



## **Четири главна јела**

**Три врсте живине, зелени кари и соја сос, штапићи од басмати пиринча, азијско поврће;**

**Креација од артичока и кукуруза са парадајзом, пљескавица од јечма, пире од чичоке,  
гриловано поврће, пенести парадајз сос са балзамиком;**

**Срнетина и дивље прасе у сосу од зове, колачићи од кромпира, бросква са крупно млевеном  
слачицом**

**Терин од штуке и морска пастрмка са речним раком, филети гргеча и топли филети  
димљеног лосога, емулзија од першуна и поврће**



Национални тим  
Јужна Африка



© MATTHAES VERLAG GMBH, STUTTGART

## Вегетаријански плато

„Боботи“ од ораха са полуглатком љуском и пасуљем; Ролнице од бораније са надевом од грашка шећерца; Укисељене печурке и салата од поврћа; Чатни од парадајза и босиљка; Лепиње од брашна и поврћа са клицама и индијским орахом



**Национални тим  
Јужна Африка**



## **Три главна јела**

**Динстана трбушина и папци, консоме са шафраном сервиран са терином од патлиџана и кромпира;**

**Печени и поширани лосос и лангуст са raviјолима и пенасти сос од биск чорбе и ваниле;**

**Мус од спанаћа са филеом од говеђег репа и сотираним бризлама, пире од пашканата, слатки кромпир и тиквице**





**Национални тим  
Република Чешка**



## **Мени**

**Салата од јастога са чатнијем од бундеве и винегтет сос са боквицом;  
Бубрежњак дивокозе поширан у тапанеди од маслина са патлиџаном и грилованим  
поврћем, њоке са рузмарином, сос, мус од рузмарина  
Хрскави корнет са порто мусом и шербетом од грени смит јабука, желе од јабука,  
чипс и карамела**



Национални тим  
Република Чешка



## Три главна јела

Швој поширан у пролећном фонду, равиоли пуњени руи мусом, поврће, морски плодови; јагњећи бубрежњак у балзамику и филе од сушеног парадајза са корицом од сремуша, равна кобасица са мини тиквицама, плећка у масти са црним луком, палента, црни лук конфит, софт, биљни мус; јунећи бубрежњак у намазу од тартуфа и празилука, колачић од кромпира, зелени грашак са глазираним бризлама, софт са тартуфовим уљем и Мадера мус



Национални тим

Кипар



© MATTHAES VERLAG GMBH, STUTTGART

## Вегетаријански плато

Терин од дивљих печурака и пиринча; целер са белим и црвеним пасуљем; пуњене бабуре са „Лувана“ супом (супа од преполовљених сувих зрна грашка) и купусом; Традиционални халуми сир увијен у димљено нагорело лишће



Национални тим

Кипар



## Мени

Дует швоја и лигњи у младом спанаћу, рагу од поврћа и фонд од лимун-траве;  
Пуњени батак домаћег пилета и груди са намазом од пистаћа, мешано воће и поврће, тестенине пуњене сосом од сувог грожђа и печених бадема; Торта од беле чоколаде и бејлиса сервирана са бобицама и сладоледом од јасминовог чаја





Национални тим

Египат



© MATTHAES VERLAG GMBH, STUTTGART

## Вегетаријански плато

Тимбале од боба на тортиљи и кус кус ђуфтама са сувим шљивама и кајсијама, зачињен сосом од манга и листића аниса, сервиран са лазањом од тиквица и спанаћа на течном парадајз пиреу, сезонско поврће; терин од кромпира са сиром и поврћем на клицама; мус од ораха и црвене паприке.



Национални тим

Египат



## Мени

**Пилећи терин са печуркама и маринирана пилетина са корицом од карија, желе од јапанске поморанџе и балзамико дресинг; Печени јагњећи бубрежњак са рикота сиром и пињолама зачињен шафраном, сервиран са јагњећим софтом и кромпиром; Мус од црне чоколаде и киви, крем бруле на сецканим пистаџима, ганаш од јагода, киви сос**

**Национални тим  
Јужна Кореја**



## **Четири главна јела**

**Печени пилећи батак пуњен пиреом од зрна женшена; Димљено ражино крило пуњено воћним каријем; Разнолике азијске кнедле у љутој супи од поврћа и чилија са јастогом; Печена јунетина, бризле у морнеј сосу и јунећи језик у софту са смрчком**

**Национални тим  
Румунија**



### **Вегетаријански плато**

**Тиквице пуњене поврћем; Терин од бундеве са тофуом и спанаћем; Пита од поврћа са препеличјим јајима и фета сиром; Броколи у кари тесту; Корпа од пецива са маринованим печуркама, парадајз-поморанџа сос, сос од зелених паприка**





Национални тим

Ирска



## Мени

**Терин од зеца и голуба са салатом од баштенског биља, компот од бобица, пармезан и сушена шунка; Канелони од лосога и јастога, меланж од пасуља и sockles (може са значи и кукољ и срчанка), пире од грашка и укувана јунетина; Тарт од малине и пистаћа, чоколадни мус, коентро сладолед и сос од поморанџе из компота**



Национални тим

Италија



## Три главна јела

**Голубји батаци пуњени парадајзом сушеним на сунцу и спанаћем, пачје груди са печуркама, њоке са кромпиром и бундевом сервиране на фондију од Бранзи сира; Шницла од туне са лигњама пуњена јајетом и броколијем и сервирана са тестенином са медитеранским шкољкама и кавијаром туне; барени шкембићи са поврћем зачињени маслиновим уљем, свињска потколеница са сочивом и канелони од тестенине са јајима и рикоте**

**Национални тим  
Луксембург**



## **Једно главно јело**

**Чашица тартуфа конфит и кромпир у чорби од меса, котлет од кирње, печен са кожом; Јаковске капице Микадо, „Пиза“ пирамида од свежег поврћа; Велути од угаса и Роха крушке, бонбоне од Лисанто шунке, кришке гушчје џигерице гриловане са једне стране; блини од кестена сотирани са бадемом и кавијаром.**





**Национални тим  
Република Чешка**



## **Мени**

**Печена говедина са терином од туне и рибе са цветом зелене салате и васаби сосом;  
срнећа леђа и печурке, пире од кромпира и целера у мист крему од шаргарепе,  
глазирана срнетина са брусницом; хрскави корнет са мусом од лимуна, сос од  
свежих рибизла**





**САД**

(Тим Лас Вегас)



## Три главна јела

**Зечји хрбат пуњен кукурузним кремом, гушчја џигерица и корица од зачинског биља, гале од целера, редукција од шаргарепе и Мерлоа, печеница и шпиц ребра Колорадо јагњета, печени бели лук и корица од зачинског биља, Ана кромпир, смрчак и шпаргла; печена свињска печеница, рагу од слатког кромпира, соја и млади празилук, зелена јабука Шарлот, редукција од калвадос брендија**



**Шведска**

(Skane Kulinar)



© MATTHAES VERLAG GMBH, STUTTGART

## Мени

**Консومه од говеђег репа са мирођијом, димљена јегуља, компот од бундеве; филе смуђа на роштиљу и реп речног рака са печеним карфиолом, мус од коприве и речног рака; Сендвич торта од млечне чоколаде и крушка са брусницом.**



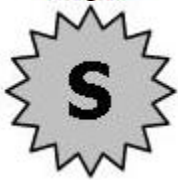
**Холандија**

(Team Gyor)



## **Вегетаријански плато**

**Маринирани гриловани тофу са першуном и зеленом шпарглом, пиринач, цвекла и печени тофу; препеличје јаје у кукурузном тесту, коморач припремљен на пари, проја од проса са бундевиним семенкама, сос од лешника**



## Швајцарска

(Team Rohne  
Koeche Wallis)



### Два главна јела

Кобасица и филети смуђа са црним кус кусом и био поврћем, сос од пепадју паприка, комбинација Геловеј говедине и јунетине увијена у патлиџан, песто њоке са варијацијама од пасуља





**Канада**

(Тим Британска Колумбија)



© MATTHAES VERLAG GMBH, STUTTGART

## **Вегетаријански плато**

**Маринирани празилук са шитаке печуркама и печеним паприкама, сезонско поврће, маки ролнице од ђумбира и патлиџана, емулзија од жуте паприке, грашак и коморач, супа од коморача са капима парадајза, тиквице са црним пасуљем и тофу мусом**



## Канада

(Тим: Британска Колумбија)



### Два главна јела

Лосос, морски пуж и јастог, салата од клица, пире од кукуруза; целе голубје груди, батак пуњен палентом, голубји софт и пире од першуна



## Канада

(Тим: Британска Колумбија)



## Два главна јела

**Рот-ау-феу од лангуста, дагње и риба са поврћем и сланим бисквитима; зечји хрбат са пасуљем, пуњено срце и бубрег са пасуљем, бундева и коморач**



**Немачка**

(Тим: Штутгарт)



## **Рибљи мени**

**Фина рибља супа; ролада од штуке на марбуршки начин, слатко завођење**





**Немачка**

(Тим: Хесен)



© MATTHAES VERLAG GMBH, STUTTGART

## **Вегетаријански плато**

**Галантин од паленте на подлози од паприке; ролата од две врсте пиринча; канелони од пармезана пуњени кромпиром и мусом од грашка, тарт од поврћа; гриловане тиквице, пасуљ, црвени лук, печурке и гарганели; бутер с влашцем и црвеним вином; бели сос од поврћа**



**Шведска**

(Тим: Стокхолм)



## **Вегетаријански плато**

**Шаргарепе, киноа и леблебија уролани у листове празилука, салата од пасуља и купуса; црни лук пржен у фритези са лисичарком, кус кус и пенасти сос од пасуља**



**Шведска**

(Тим: Стокхолм)



## **Три главна јела**

**Ролада од пуњеног листа са прженим кромпирићима, топла салата од краставаца и јастога и винегрет сос од јастога; дует од јунетине са деликатесом од гушчје цигерице и телеће груди, Мадера сос, кромпир пире, арпаџик и какао; динстани срнећи филе и софт, кромпир пире и Бајон шунка и першун у погачи, чатни и бруснице**



## Швајцарска

(Тим: Алпи)



## Мени

**Салата од грдобе и манга са индијским орахом, медаљони грдобе у листу блитве са тандури зачинима, штрудла од слатког кромпира, емулзија коријандера; пуњени јунећи бубрежњак на рагуу од бризли са шампањцем, тортелини пуњени маскарпоне сиром и провансијским биљем, поврће са балзамиком; Кришка чоколаде са аромом менте, парфе од брескве, компот од брескве са бибером**





## Холандија

(Janos Kodolani)



© MATTHAES VERLAG GMBH, STUTT GART

### Вегетаријански тањир

Терин од кромпира и паприка; Бундева пуњена пиреом од броколија; црни лук куван у вину са кус кусом; Самуса са рузмарином и чичоком, сос од кумина и шаргарепе; шпаргла гратинирана кукурузним сабајоном



**Енглеска**

(Тим: Компас)



## Три главна јела

**Кларенбриџ чорба од љускара „Галавеј Беј“, поширан јастог, дагње, ролата од морских плодова и дагњи, светло биље и ликер од поврћа; месо шкотског црноглавог јагњета, печени јагњећи бубрежњак, зечетина са глазуrom од рузмарина, Ана кромпир, канелони са поврћем и тартуфима; New Forest краљевска срнетина „Норман Дјук“, омот од коренастих зачина у сушеног воћа, кромпир са крушком и циметом, софт**



**Италија**

(Тим: Пуља)



© MATTHIAS VERLAG GMBH, STUTTGART

## **Вегетаријански плато**

**Штрудла пуњена тофуом, паприке, печурке и блитва; пржена тестенина пуњена сиром, супа од сира са препеличјим јајетом; слана торта од тартуфа са сиром и парадајзом**



**Италија**

(Тим: Канпани)



## **Три главна јела**

**Јастогов реп пуњен кобасицом, језерска пастрмка и бели барбун спремљен на пари;  
Амалфијски инћуни са бутом ал денте; пачје груди са палентом, корпица са  
поврћем и јунећи филе са зеленим пистаћима Вера**





## Холандија

(Тим: Хунест)



© MATTHAES VERLAG GMBH, STUTTGART

### Вегетаријански плато

Печени тофу са поврћем; паприке пуњене палентом; канелони са сиром и зачињеним рагуом



**Канада**

(Тим: Манитоба)



## Мени

**Морски плодови; пачји баток пуњен гушчјом паштетом; мус од бобица у чоколади**



**Италија**

(Тим: Венето)



## **Три главна јела**

**Паприка са тофу сиром и сочивом, естрагон сос, мали коморач са Кастило сиром и кандираним воћем, топли желе од поморанџе, сос од поврћа и сандаловог дрвета**



**Немачка**  
(Тим: Северозапад)



## **Два главна јела**

**Срнећи хрбат са корицом од цимета; пуњене груди младог пилета**





**Канада**

(Тим: Манитоба)



## **Вегетаријански тањир**

**Ролнице блитве у кромпиру са колквичким козјим сиром; тарт од шаргарепе и сочива; тофу ресице; киноа у листовима коморача; два соса**



**Немачка**

(Тим: Берлин)



## Мени

**Гриловане јаковске капице са празилуком у желеу од шафрана и васабију; бубрежњак кунића у грудима морке, конфит од јабуке и црног лука, мус од пашканата, софт; баварски крем од пасјег трна у крушки са компотом од шипурка и босиљка**



## Швајцарска

(Тим: Берн)

### Мени

Скуша са коштуњавим  
воћем и босиљком,  
говеђи реп у сосу  
од шафрана, зрна  
соје и младице  
бамбуса;  
дует од фазана и  
дивље патке са био  
палентом, тамни  
умак од портоа,  
врећице од теста  
са хељдом и  
маскарпоне сиром,  
сотирано поврће;  
Парфе од дуње са  
гренадином и  
мусом од кестена  
на пирамида торти





**Немачка**

(Тим: Бајерн)



© MATTHAES VERLAG GMBH, STUTTGART

## **Вегетаријански плато**

**Терин од кромпира и кус куса; лазање са печуркама; варијација од поврћа, фонд од красуљице и ђумбира**





**Немачка**

(Тим: Бајерн)



### **Три јела са менија, један десерт**

**Језерска пастрмка у кори од паленте и паприке; чорбасто јело „Кимско језеро“; препеличје груди и батак; баварски крем у чоколади и чоколадни штапић**



Национални тим

САД



## Вегетаријански плато

Зачињена зрна соје, чоризо у тесту од житарица, шамој чили сос; поширани црни лук са корицом од јужноамеричких ораха; зачињена салата од кактуса; димљени тофу и кобасица од црног пасуља; „Фахита у тигању“ тексашко поврће; тесто од житарица са дивљим парадајзом; црвене мексичке паприке пуњене печуркама и са плавом кукурузном корицом сервиране са свежим сојиним зрнима и сосом од семенки бундеве



Национални тим

САД



## Мени

Коктел од шкампа са парадајзом и краставцем, терин од шкампа са компотом од маслина и пистаћа, супа од шкампа са месом крабе и зеленим луком; димљене моркине груди пуњене сувим воћем, орах и хлеб, жута цвекла, црвени купус, умак од портоа и рибизли; крушке куване у зачињеном вину и воћној есенцији, зачињена торта од коштуњавог воћа са пистаћима и брусницом са корицом од шећера





**Јапан**

(Тим: Кансаи)



## Мени

Јапански коктел од шампа „Курама“; пуњени млади голуб; торта са укусом чаја





## Швајцарска

(Тим: Арго)



© MATTHAES VERLAG GMBH, STUTTGART

## Мени

**Мус од јастога са кандираним смоквом, маринирани лосос са белим сиром на салати од бундеве и пасуља, поленско поврће; јагњећи хрбат и терин од бареног меса са тамарило парадајзом, кнедла у ролни са леблебијама, спанаћ, бросква и карфиол; трилогија од чоколадне пене са сладоледом од поморанџе, филети поморанџе, сос од црвене поморанџе**



## Швајцарска

(Тим: Арго)



© MATTHAES VERLAG GMBH, STUTTGART

### Вегетаријански плато

**Yasoya** креација са парадајзом, печурке и овсене пахуљице; ендивија са зачинским биљем, целер са љубичастим парадајзом, першун и чили, тофу роланда, броколи, тиквице, паприке, куглице од кромпира, винегрет сос са шафраном



**Канада**

(Тим: Алберта I)



## **Вегетаријански плато**

**Млада кинеска блитва пуњена слатким кромпиром и ситним белим сиром;  
Дивљи пиринач и ролница од кеља; млади празилук пуњен киноом**





**Канада**

(Тим: АлбертаII)



## Вегетаријански плато

Терин од тикве, спанаћ и вехани пиринач, са препеличјим јајетом, надев од црног пасуља и тофу сира, димљени парадајз, чатни од краставца и паприке; штрудла од блитве, кајсије, запечени индијски орах и козји сир; вијетнамска ролница од пиринча, бамбус, нана, хијики алга и хељда, са умаком од соја соса, кикирикија и коријандера; млади кинески купус спреман на пари и пуњен печуркама, јечмом и пиреом од црвене периле





## Канада

(Тим: Алберта II)



© MATTHAES VERLAG GMBH, STUTTGART

## Мени

**Поточна пастрмка димљена јовом, мешана млада салата и салата од запечених јабука са корицом од сира и винегрет сосом са; динстани говеђи реп пуњен пашканатом, кукурузом, маслинама и сочивом на ружичастом умаку са зрнцима бибера са сортираним печеним поврћем; карамел крем са јаворовим сирупом и кокосом и ароматизован колач са боровницом и штројзел топингом, воћни сладолед са пистаћима и tuiles од црвене рибизле**



**Канада**

(Тим: Алберта II)



## **Три главна јела**

**Грилована сабљарка зачињена тогарашујем; голуб на Фрејзер Вели начин, поширани атлантски јастог**



**Шведска**

(Skane Kulinar)



© MATTHAES VERLAG GMBH, STUTTGART

## **Четири главна јела**

**Јагњећи хотпот са боранијом, чичока, печени бадем и Scania слачица; гриловани лосос са фонданом од целера, крем супа од кукуруза шећерца, винегрет сос са остригом и угасом; срнећи котлет са црним пудингом, терин од кромпира и јабука, рагу од le Pou сочива, сирћетни сос; пиле храњено кукурузом пуњено тартуфима са пиреом од пасуља, цвекла печена у рерни, муслин са мирођијом и тартуфом**