ENGLISH
DEUTSCH
FRANÇAIS
ITALIANO
ESPAÑOL

IN FIVE LANGUAGES

DICTIONARY OF GASTRONOMY

NEIGER

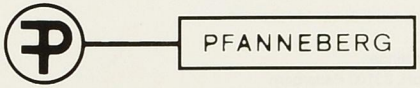
PFANNEBERG

Dictionary of Gastronomy

For the translation and explanation of menus in five languages

Elisabeth Neiger

2nd Edition



Book Number 05433

Author:
Elisabeth Neiger, 39100 Bozen (Italy)

in collaboration with:
Ada Neiger, 39100 Bozen (Italy)

2nd Edition 2006

Impression 5 4 3 2 1

ISBN-10 3-8057-0543-3
ISBN-13 978-3-8057-0543-1

All rights reserved. This book is protected by copyright. Any commercial use beyond the legally specified uses requires written approval from the publisher.

© 2006 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan
http://www.pfanneberg.de
Typesetting: Goar Engeländer, 33175 Bad Lippspringe
Print: Media-Print Informationstechnologie GmbH, 33100 Paderborn

FOREWORD

The increased demand for this booklet has called for an English edition, which is still available in the handy pocket-book format.

The booklet is of inestimable help for anybody in the catering business who has to make out menus. Furthermore, it offers a choice of tasty and widely-known dishes. With tourism becoming increasingly international, this booklet can also help foreign guests. Finally, it might also be of use to teachers in catering schools.

The editor would appreciate any suggestions as to how the book might be improved.

The editor, summer 2006

Abbreviations:

m = masculine	n = neuter	m. = mit	w. = with	Am. = American
f = feminine	pl = plural	u. = und	& = and	Vd. = usted

CONTENTS

Sauces 7
Butters 16
Hors-d'œvres 18
Soups 27
Eggs 36
Fish and shell-fish . 40
Meat 56
Meat dishes 57
Poultry 77
Game 84

Vegetables 92
Potatoes 103
Farinaceous dishes 108
Salads 112
Cheese 116
Sweets & ice-creams 118
Fruit 136
Bread and pizzas 141
Spices & condiments 144
Alcoholic drinks 147

Non-alcoholic drinks 151
Breakfast 154
Culinary and service terms 159
Glossary and historical comments 192

Appendix:

Dishes prepared at the guest's table 199
Glossary of drinks 205
Cocktails 207

Sauces English	Saucen German	Sauces French	Salse Italian	Salsas Spanish
aïoli sauce (garlic mayonnaise)	Aïoli-Sauce (Knoblauch-Mayonnaise)	sauce aïoli[1] (mayonnaise au coulis d'ail)	salsa aioli (maionese all'aglio)	salsa alioli (mayonesa al ajo)
anchovy sauce	Sardellensauce	~ aux anchois	~ d'acciughe	~ de anchoas
Andalusian sauce (tomato-based mayonnaise)	Andalusische Sauce (tomatierte Mayonnaise)	~ andalouse (mayonnaise à la tomate)	~ andalusa (maionese al pomodoro)	~ andaluza (mayonesa al tomate)
apple sauce	Apfelmus	purée de pommes	~ di mele	~ de manzanas
béarnaise sauce (hollandaise sauce with tarragon)	Béarner Sauce; Sauce Béarnaise (Hollandaise mit Estragon)	sauce béarnaise (sauce hollandaise à l'estragon)	~ bearnese (salsa olandese al dragoncello)	~ bearnesa (salsa holandesa con estragón)
béchamel sauce[2]	Béchamelsauce	~ béchamel	~ besciamella	~ bechamel; ~ besamela
beer sauce	Biersauce	~ à la bière	~ alla birra	~ de cerveza
beetroot sauce	Rote-Bete-Sauce	~ de betterave	~ di barbabietole	~ de remolacha
Bercy sauce (butter, shallots, white wine)	Bercy-Sauce (Butter, Schalotten, Weißwein)	~ Bercy (beurre, échalotes, vin blanc)	~ Bercy (scalogno, burro e vino bianco)	~ Bercy (mantequilla, vino blanco, escalonas)
bigarade sauce (flavoured with bitter oranges)	Bigarade-Sauce (mit Saft von Bitterorangen)	~ bigarade (avec oranges amères)	~ bigarade (a base di arance amare)	~ bigarade (salsa de naranjas amargas)
bordelaise sauce (wine sauce with beef marrow)	Sauce Bordelaise (Weinsauce mit Rindermark)	~ bordelaise (sauce au vin avec moelle de bœuf)	~ bordolese (salsa di vino con midollo di bue)	~ bordelesa (salsa de vino con tuétano)
brandy sauce	Weinbrandsauce	~ à l'eau de vie	~ al brandy	~ de aguardiente
bread sauce	Brotsauce	~ au pain	~ di pane	~ de pan
brown sauce	Braune Sauce	~ brune; ~ espagnole	~ bruna	~ española
Burgundy sauce (red wine sauce)	Burgunder Sauce (Rotweinsauce)	~ bourguignonne (sauce au vin rouge)	~ alla borgognona (salsa di vino rosso)	~ borgoñona (salsa de vino tinto)
butter sauce	Buttersauce	~ au beurre	~ al burro	~ de mantequilla
caper sauce	Kapernsauce	~ aux câpres	~ di capperi	~ de alcaparras
cardinal sauce (béchamel & lobster butter)	Kardinalsauce (Béchamel u. Hummerbutter)	~ cardinal (béchamel et beurre de homard)	~ cardinale (besciamella e burro d'astice)	~ cardenal (bechamel y mantequilla de langosta)
carrot sauce	Möhrensauce	~ aux carottes	~ di carote	~ de zanahorias

1) ou sauce ailloli - 2) also white sauce

Sauces

Sauces English	**Saucen** German	**Sauces** French	**Salse** Italian	**Salsas** Spanish
caviar sauce	Kaviarsauce	sauce au caviar	salsa al caviale	salsa de caviar
champagne sauce	Champagnersauce	~ au champagne	~ allo champagne	~ de champán
Champignon sauce	Champignonsauce	~ aux champignons de Paris	~ di champignon	~ de champiñones
chanterelle sauce	Pfifferlingsauce	~ aux girolles	~ di finferli	~ de rebozuelos
Chantilly sauce	Chantilly-Sauce	~ Chantilly	~ Chantilly	~ Chantilly
Chateaubriand sauce (meat glaze enriched with butter & parsley)	Chateaubriand-Sauce (Fleischglace, Butter, Petersilie)	~ Chateaubriand (glace de viande beurrée et petersillée)	~ Chateaubriand (gelatina di carne, burro e prezzemolo)	~ Chateaubriand (glasa de carne, mantequilla y perejil)
cheese sauce; Mornay sauce	Käsesauce; Mornaysauce (Béchamel mit Käse)	~ Mornay (béchamel au fromage)	~ Mornay (besciamella al formaggio)	~ Mornay (bechamel con queso)
chilli sauce	Chilisauce	~ au piment rouge	~ al peperoncino	~ de chile
chive sauce	Schnittlauchsauce	~ ciboulette	~ all'erba cipollina	~ de cebollino
Choron sauce (Béarnaise sauce with tomato purée)	Choron-Sauce (Sauce Béarnaise mit Tomatenmark)	~ Choron (sauce béarnaise tomatée)	~ Choron (salsa bearnese al pomodoro)	~ Choron (salsa bearnesa con tomate)
coconut sauce	Kokossauce	~ à la noix de coco	~ al cocco	~ de coco
Colbert sauce (maître d'hôtel butter blended with meat jelly)	Colbert-Sauce (Kräuterbutter mit Fleischsülze vermischt)	~ Colbert (beurre maître d'hôtel additionné de gelée de viande)	~ Colbert (burro maître d'hôtel con aggiunta di gelatina di carne)	~ Colbert (mantequilla maître d'hôtel con gelatina de carne)
coriander sauce	Koriandersauce	~ à la coriandre	~ al coriandolo	~ de cilantro
cranberry sauce	Preiselbeersauce	~ aux airelles	~ di mirtilli rossi	~ de arándanos
crayfish sauce	Krebssauce	~ aux écrevisses	~ di gamberi	~ de cangrejos
cream sauce	Sahnesauce; Rahmsauce	~ à la crème	~ alla panna; ~ alla crema	~ de crema
creole sauce	Kreolensauce	~ créole	~ creola	~ criolla
cucumber sauce	Gurkensauce	~ aux concombres	~ al cetriolo	~ de pepino

Sauces English	**Saucen** German	**Sauces** French	**Salse** Italian	**Salsas** Spanish
Cumberland sauce (redcurrant jelly, mustard, orange juice and port)	Cumberlandsauce (Johannisbeergelee, Senf, Orangensaft, Portwein)	sauce Cumberland (gelée de groseilles, moutarde, jus d'orange, porto)	salsa Cumberland (gelatina di ribes, senape, succo d'arancia, porto)	salsa Cumberland (jalea de grosellas, mostaza, zumo de naranja, oporto)
curry sauce	indische Sauce; Currysauce	~ à l'indienne; ~ au curry	~ indiana; ~ al curry	~ india; ~ al curry
deviled sauce (demi-glace, white wine or vinegar, cayenne)	Teufelssauce (Demiglace, Weißwein oder Essig, Cayennepfeffer)	~ diable (demi-glace, vin blanc ou vinaigre, poivre de Cayenne)	~ alla diavola (demi-glace, aceto o vino bianco, pepe di Caienna)	~ a la diabla (salsa española con vinagre y pimienta de Cayena)
dill sauce	Dillsauce	~ à l'aneth	~ all'aneto	~ de eneldo
egg sauce	Eiersauce	~ aux œufs	~ d'uovo	~ de huevos
elderberry sauce	Holundersauce	~ au sureau	~ al sambuco	~ de saúco
fennel sauce	Fenchelsauce	~ au fenouil	~ al finocchio	~ de hinojo
fish sauce	Fischsauce	~ de poisson	~ di pesce	~ de pescado
garlic mayonnaise	Knoblauchmayonnaise	~ aïoli	maionese all'aglio	mayonesa al ajo
~ sauce	Knoblauchsauce	~ à l'ail	salsa all'aglio	salsa de ajo
genevoise sauce (red wine sauce with anchovy butter)	Genfer Sauce[1] (Rotwein mit Sardellenbutter)	~ genevoise (vin rouge et beurre d'anchois)	~ alla ginevrina (vino rosso con burro d'acciughe)	~ ginebrina (salsa de pescado, vino tinto, mantequilla de anchoas)
gentian sauce	Enziansauce	~ à la gentiane	~ alla genziana	~ de genciana
ginger sauce	Ingwersauce	~ au gingembre	~ allo zenzero	~ de jengibre
gooseberry sauce	Stachelbeersauce	~ aux groseilles à maquereau	~ di uva spina	~ de uva espina
green mayonnaise (with purée of herbs)	grüne Mayonnaise (mit Kräuterpüree)	mayonnaise verte (mayonnaise à la purée d'herbes)	maionese verde (con passato di erbe)	mayonesa verde (mayonesa con puré de hierbas)
~ sauce	~ Sauce	sauce verte	salsa verde	salsa verde
gribiche sauce (tartare sauce with capers)	Gribiche-Sauce (Tatarensauce mit Kapern)	~ gribiche (sauce tartare aux câpres)	~ gribiche (salsa tartara con capperi)	~ gribiche (salsa tártara con alcaparras)
herb sauce	Kräutersauce	~ aux herbes	~ alle erbe	~ de hierbas

1) von Carême einst „génoise" (genuesische) genannt

Sauces

Sauces English	**Saucen** German	**Sauces** French	**Salse** Italian	**Salsas** Spanish
hollandaise sauce (yolks of egg, melted butter, lemon juice)	Hollandaise (Eigelb, geschmolzene Butter, Zitronensaft); holländische Sauce	sauce hollandaise (émulsion de beurre et de jaunes d'œufs, jus de citron)	salsa olandese (tuorli d'uovo, burro fuso, succo di limone)	salsa holandesa (yemas de huevo, mantequilla fundida, zumo de limón)
horseradish sauce	Meerrettichsauce	~ au raifort	~ di rafano	~ de ráb̃ano picante
Joinville sauce (fish sauce with shrimp butter)	Joinville-Sauce (Fischsauce mit Garnelenbutter)	~ Joinville (sauce de poisson avec beurre de crevettes)	~ Joinville (salsa di pesce con burro di gamberetti)	~ Joinville (salsa de pescado con mantequilla de cangrejos)
juniper berry sauce	Wacholdersauce	~ au genièvre	~ al ginepro	~ de enebro
leek sauce	Lauchsauce	~ aux poireaux	~ di porri	~ de puerros
lemon sauce	Zitronensauce	~ au citron	~ al limone	~ de limón
lemongrass sauce	Zitronengrassauce	~ à la citronnelle	~ di citronella	~ de citronela
lime sauce	Limettensauce	~ au citron vert	~ alla limetta	~ de lima
lobster sauce	Hummersauce	~ homard	~ d'astice	~ de langosta
lyonnaise sauce (onion sauce)	Lyoner Sauce (Zwiebelsauce)	~ lyonnaise (sauce à l'oignon)	~ lionese (salsa di cipolle)	~ lionesa (salsa de cebollas)
madeira sauce	Madeirasauce	~ madère	~ al madera	~ madera
maître d'hôtel sauce (butter, parsley and lemon juice)	Maître d'hôtel-Sauce (Butter, Petersilie und Zitronensaft)	~ maître d'hôtel (beurre, persil et jus de citron)	~ alla maître d'hôtel (burro, prezzemolo, succo di limone)	~ mayordoma (mantequilla, perejil, zumo de limón)
maltese sauce (hollandaise with orange juice)	Malteser Sauce (Hollandaise mit Orangensaft)	~ maltaise (sauce hollandaise à l'orange)	~ maltese (salsa olandese con succo di arancia sanguinella)	~ maltesa (salsa holandesa a la naranja)
marrow sauce	Marksauce	~ moelle	~ al midollo	~ de tuétano
matelote sauce	Matrosensauce	~ matelote	~ alla marinara	~ marinera
mayonnaise	Mayonnaise	~ mayonnaise	~ maionese	~ mayonesa; ~ mahonesa
mint sauce	Minzsauce	~ menthe	~ di menta	~ de menta
morel sauce	Morchelsauce	~ aux morilles	~ di spugnole	~ de colmenillas

Sauces English	Saucen German	Sauces French	Salse Italian	Salsas Spanish
Mornay sauce; cheese sauce	Käsesauce; Mornaysauce (Béchamel mit Käse)	sauce Mornay (béchamel au fromage)	salsa Mornay (besciamella al formaggio)	salsa Mornay (bechamel con queso)
mousseline sauce (Hollandaise sauce with whipped cream)	Mousseline-Sauce (Hollandaise mit geschlagener Sahne)	~ mousseline (sauce hollandaise additionnée de créme fouettée)	~ mousseline (salsa olandese mescolata con panna montata)	~ muselina (salsa holandesa adicionada de nata batida)
mushroom sauce	Pilzsauce	~ aux champignons	~ di funghi	~ de setas
mustard sauce	Senfsauce	~ moutarde	~ di senape	~ de mostaza
Nantua sauce (béchamel with crayfish butter)	Nantua-Sauce (Béchamel mit Krebsbutter)	~ Nantua (béchamel et beurre d'écrevisses)	~ Nantua (besciamella e burro di gamberi)	~ Nantua (bechamel y mantequilla de cangrejos)
nut sauce; walnut sauce	Walnusssauce	~ aux noix	~ di noci	~ de nueces
onion sauce	Zwiebelsauce	~ à l'oignon	~ di cipolle	~ de cebolla
orange sauce	Orangensauce	~ à l'orange	~ all'arancia	~ de naranja
oyster sauce	Austernsauce	~ aux huîtres	~ di ostriche	~ de ostras
paprika sauce; sweet pepper sauce	Paprikasauce	~ au paprika; ~ aux poivrons	~ alla paprica; ~ di peperoni	~ de paprika; ~ de pimientos
parsley sauce	Petersiliensauce	~ persil	~ al prezzemolo	~ de perejil
peanut sauce	Erdnusssauce	~ aux cacahuètes	~ di arachidi	~ de cacahuetes
pepper sauce; poivrade sauce (with vinegar & pepper)	Pfeffersauce (mit Essig und Pfefferkörnern)	~ poivrade (avec vinaigre et poivre)	~ poivrade (con aceto e pepe); ~ al pepe	~ poivrade (con vinagre y pimienta); ~ de pimienta
pesto sauce (basil paste in olive oil)	Pesto-Sauce (Basilikum-paste in Olivenöl)	~ au pistou (basilic pilé à l'huile d'olive)	~ al pesto (pesto di basilico intriso d'olio)	~ de pesto (pasta de albahaca en aceite de oliva)
pine nut sauce	Pinienkernsauce	~ aux pignons	~ di pinoli	~ de piñones
piquant sauce (with vinegar, gherkins, parsley)	pikante Sauce (mit Essig, Petersilie, Essiggurken)	~ piquante (avec vinaigre, cornichons, persil)	~ piccante (con aceto, cetriolini, prezzemolo)	~ picante (con vinagre, pepinillos, perejil)
poivrade sauce (with vinegar & pepper); pepper sauce	Pfeffersauce (mit Essig und Pfefferkörnern)	~ poivrade (avec vinaigre et poivre)	~ poivrade (con aceto e pepe); ~ al pepe	~ poivrade (con vinagre y pimienta); ~ de pimienta
pomegranate sauce	Granatapfelsauce	~ à la grenade	~ di melagrana	~ de granada

Sauces

Sauces English	**Saucen** German	**Sauces** French	**Salse** Italian	**Salsas** Spanish
port wine sauce	Portweinsauce	sauce au porto	salsa al porto	salsa de vino de Oporto
Portuguese sauce	portugiesische Sauce	~ portugaise	~ portoghese	~ portuguesa
provençal sauce	provenzalische Sauce	~ provençal	~ provenzale	~ provenzal
radicchio sauce	Radicchiosauce	~ à la trévise	~ di radicchio	~ de achicoria
ravigote sauce (vinaigrette with capers and fine herbs)	Ravigote-Sauce (Vinaigrette mit Kapern und feinen Kräutern)	~ ravigote (vinaigrette avec câpres et fines herbes)	~ ravigote (vinaigrette con capperi e un trito di erbe)	~ ravigote (vinagreta con alcaparras y finas hierbas)
raw tomato sauce	rohe Tomatensauce	~ tomate crue	~ di pomodori crudi	~ de tomates crudos
red wine sauce	Rotweinsauce	~ vin rouge	~ di vino rosso	~ de vino tinto
redcurrant sauce	Johannisbeersauce	~ aux groseilles rouges	~ di ribes	~ de grosellas
rémoulade sauce (mayonnaise with mustard, capers & gherkins)	Remouladensauce[1] (Mayonnaise mit Senf, Kapern, Essiggurken)	~ rémoulade (mayonnaise à la moutarde, câpres et cornichons)	~ rémoulade (maionese con senape, capperi e cetriolini)	~ remolada (mayonesa con mostaza, alcaparras, pepinillos)
Robert sauce (onion, white wine, mustard)	Robert-Sauce (Zwiebel, Weißwein, Senf)	~ Robert (oignon, vin blanc, moutarde)	~ Roberto (cipolla, vino bianco, senape)	~ Robert (cebolla, vino blanco, mostaza)
rocket pesto	Raukepesto	pistou de roquette	pesto di rucola	~ de oruga
roquefort sauce	Roquefortsauce	sauce au roquefort	salsa al roquefort	~ de roquefort
rosemary sauce	Rosmarinsauce	~ au romarin	~ di rosmarino	~ de romero
saffron sauce	Safransauce	~ au safran	~ allo zafferano	~ de azafrán
sage sauce	Salbeisauce	~ à la sauge	~ alla salvia	~ de salvia
sauce chasseur (mushrooms, white wine, tomato sauce)	Jägersauce (Champignons, Weißwein, Tomatensauce)	~ chasseur (champignons, vin blanc, sauce tomate)	~ alla cacciatora (funghi, vino bianco, salsa di pomodoro)	~ a la cazadora (champiñones, vino blanco, salsa de tomate)
~ financière (Madeira sauce flavoured with truffle)	Finanzmannsauce (Madeirasauce mit Trüffelfond)	~ financière (sauce madère à l'essence de truffes)	~ alla finanziera (salsa al madera con essenza di tartufi)	~ financiera (salsa madera aromatizada con trufas)

1) auch Remoulade

Sauces English	Saucen German	Sauces French	Salse Italian	Salsas Spanish
sauce grand-veneur (poivrade sauce with game extract and redcurrant jelly); venison sauce	Grand veneur-Sauce (Pfeffersauce mit Wildextrakt und Johannisbeergelee); Wildsauce	sauce grand-veneur (sauce poivrade avec extrait de gibier et gelée de groseilles); ~ venaison	salsa grand-veneur (salsa poivrade con estratto di selvaggina e gelatina di ribes); ~ di cacciagione	salsa grand-veneur (salsa poivrade con extracto de caza y alea de grosellas); ~ de venado
~ normande (white wine sauce with fishstock)	normannische Sauce (Weißweinsauce mit Fischfond)	~ normande (sauce vin blanc au fumet de poisson)	~ normanna (salsa di vino bianco con essenza di pesce)	~ normanda (salsa de vino blanco aromatizada con pescado)
~ poulette (white sauce with egg yolk)	Poulette-Sauce (weiße Sauce mit Eigelb)	~ poulette (sauce blanche aux jaunes d'œufs)	~ poulette (salsa bianca al rosso d'uovo)	~ poulette (salsa blanca con yema)
~ suprême (chicken-stock with cream)	Suprême-Sauce (Geflügelrahmsauce)	~ suprême (velouté de volaille à la crème)	~ suprême (vellutata di pollo con panna)	~ suprema (salsa de ave con crema)
seafood sauce	Meeresfrüchtesauce	~ aux fruits de mer	~ ai frutti di mare	~ de mariscos
sesame sauce	Sesamsauce	~ au sésame	~ di sesamo	~ de sésamo
shallot sauce	Schalottensauce	~ Bercy (à l'échalote)	~ allo scalogno	~ de chalote
shellfish sauce	Krustentiersauce	~ aux crustacés	~ di crostacei	~ de crustacéos
sherry sauce	Sherrysauce	~ au xérès	~ allo sherry	~ de jerez
shrimp sauce	Garnelensauce	~ aux crevettes	~ di gamberetti	~ de camarones
smitane sauce; sour cream sauce	Sauerrahmsauce; Smitane	~ smitane (à la crème aigre)	~ smitane (con panna acida)	~ smitane (salsa de crema agria)
sorrel sauce	Sauerampfersauce	~ à l'oseille	~ di acetosella	~ de acederas
Soubise sauce (onion purée with béchamel)	Soubise-Sauce (Zwiebelpüree mit Béchamel)	~ Soubise (coulis d'oignons)	~ Soubise (purè di cipolle con besciamella)	~ Soubise (bechamel con puré de cebollas)
sour cream sauce; smitane sauce	Sauerrahmsauce; Smitane	~ smitane (à la crème aigre)	~ smitane (con panna acida)	~ smitane (salsa de crema agria)
soy sauce	Sojasauce	~ de soja	~ di soia	~ de soja
sweet-and-sour sauce	süßsaure Sauce	~ aigre-douce	~ agrodolce	~ agridulce

Sauces

Sauces English	**Saucen** German	**Sauces** French	**Salse** Italian	**Salsas** Spanish
sweet pepper sauce; paprika sauce	Paprikasauce	sauce au paprika; ~ aux poivrons	salsa alla paprica; ~ di peperoni	salsa de paprika; ~ de pimientos
tarragon sauce	Estragonsauce	~ à l'estragon	~ al dragoncello	~ de estragón
tartare sauce (mayonnaise with chopped pickles)	Tatarensauce (Mayonnaise aus hart gekochtem Eigelb mit Schnittlauch)	~ tartare (mayonnaise aux jaunes d'œufs durs)	~ tartara (maionese di uova sode con erba cipollina)	~ tártara (mayonesa de yemas de huevos duros con cebollino)
thyme sauce	Thymiansauce	~ au thym	~ al timo	~ de tomillo
tomato sauce	Tomatensauce	~ tomate	~ di pomodoro	~ de tomate
truffle sauce	Périgueux-Sauce; Trüffelsauce	~ Périgueux (aux truffes)	~ Périgueux; ~ di tartufi	~ Périgueux; ~ de trufas
turtle sauce (Madeira sauce with essence of herbs)	Schildkrötensauce (Madeirasauce mit Auszug von Kräutern); Tortue	~ tortue (sauce madère avec infusion d'herbes)	~ tartaruga (salsa madera con infusione di erbe)	~ tortuga (salsa madera con infusión de hierbas)
Tyrolean sauce	Tiroler Sauce	~ tyrolienne	~ tirolese	~ tirolesa
velouté sauce	Samtsauce	~ velouté	~ vellutata	~ velouté
Venetian sauce (white wine sauce with purée of herbs)	venezianische Sauce (Weißweinsauce mit Kräuterpüree)	~ vénitienne (sauce vin blanc avec purée d'herbes)	~ veneziana (salsa di vino bianco con passato di erbe)	~ veneciana (salsa de vino blanco con puré de hierbas)
venison sauce; sauce grand-veneur (poivrade sauce with game extract and redcurrant jelly)	Grand veneur-Sauce (Pfeffersauce mit Wildextrakt und Johannisbeergelee); Wildsauce	~ grand-veneur (sauce poivrade avec extrait de gibier et gelée de groseilles); ~ venaison	~ grand-veneur (salsa poivrade con estratto di selvaggina e gelatina di ribes); ~ di cacciagione	~ grand-veneur (salsa poivrade con extracto de caza y alea de grosellas); ~ de venado
Villeroi sauce (white sauce with essence of mushrooms)	Villeroi-Sauce (weiße Sauce mit Champignonfond)	~ Villeroi (sauce allemande à l'essence de champignons)	~ Villeroi (salsa bianca con essenza di funghi)	~ Villeroi (salsa blanca aromatizada con champiñones)
vinaigrette[1]	Vinaigrette	~ vinaigrette	~ vinaigrette	~ vinagreta
walnut sauce; nut sauce	Walnusssauce	~ aux noix	~ di noci	~ de nueces

1) also vinaigrette dressing and vinaigrette sauce

Sauces English	**Saucen** German	**Sauces** French	**Salse** Italian	**Salsas** Spanish
watercress sauce	Kressesauce	sauce au cresson	salsa al crescione	salsa de berros
white sauce	weiße Sauce	~ blanche	~ bianca	~ blanca
~ wine sauce	Weißweinsauce	~ au vin blanc	~ di vino bianco	~ de vino blanco
wild garlic sauce	Bärlauchsauce	~ à l'ail sauvage	~ all'aglio orsino	~ de ajo de oso
yoghurt sauce	Joghurtsauce	~ yaourt	~ allo yogurt	~ de yogur
zingara sauce (tomatoed sauce with strips of ham, ox-tongue, mushrooms)	Zigeunersauce (Tomatensauce mit Paprika, Champignons, Zunge und Schinken)	~ zingara (sauce tomatée au paprika avec julienne de jambon, langue, champignons)	~ alla zingara (salsa al pomodoro con paprica, con filetti di prosciutto, lingua e funghi)	~ gitana (salsa española con tiritas de jamón, lengua, champiñones)

Butters

Butters English	**Buttermischungen** German	**Beurres composés** French	**Burri composti** Italian	**Mantequillas compuestas** Spanish
anchovy butter	Sardellenbutter	beurre d'anchois	burro d'acciughe	mantequilla de anchoas
black butter	schwarze Butter	~ noir	~ nero	~ negra; ~ tostada
brown butter	Nussbutter; braune Butter	~ noisette	~ nocciola	~ dorada
caviar butter	Kaviarbutter	~ de caviar	~ di caviale	~ de caviar
chervil butter	Kerbelbutter	~ de cerfeuil	~ di cerfoglio	~ de perifollo
chive butter	Schnittlauchbutter	~ de ciboulette	~ di erba cipollina	~ de cebollino
crayfish butter	Krebsbutter	~ d'écrevisses	~ di gamberi	~ de cangrejos
cress butter	Kressebutter	~ de cresson	~ al crescione	~ de berro
dill butter	Dillbutter	~ à l'aneth	~ all'aneto	~ de eneldo
garlic butter	Knoblauchbutter	~ d'ail	~ all'aglio	~ de ajo
green butter	grüne Butter	~ vert	~ verde	~ verde
juniper berry butter	Wacholderbutter	~ de genièvre	~ al ginepro	~ de enebro
lime butter	Limettenbutter	~ de citron vert	~ di lime; ~ limetta	~ de lima
lobster butter	Hummerbutter	~ de homard	~ d'astice	~ de bogavante
maître d'hôtel butter (with chopped parsley and lemon juice); parsley butter	Maître d'hôtel-Butter (Butter mit gehackter Petersilie und Zitronensaft); Petersilienbutter	~ maître d'hôtel (beurre avec persil haché et jus de citron); ~ persillé	~ maître d'hôtel (con prezzemolo trito e succo di limone); ~ al prezzemolo	~ maître d'hôtel (con perejil picado y zumo de limón); ~ de perejil
melted butter	zerlassene Butter	~ fondu	~ fuso	~ derretida; ~ fundida
mustard butter	Senfbutter	~ de moutarde	~ di senape	~ de mostaza
orange butter	Orangenbutter	~ à l'orange	~ all'arancia	~ de naranja
parsley butter; maître d'hôtel butter (with chopped parsley and lemon juice)	Maître d'hôtel-Butter (Butter mit gehackter Petersilie und Zitronensaft); Petersilienbutter	~ maître d'hôtel (beurre avec persil haché et jus de citron); ~ persillé	~ maître d'hôtel (con prezzemolo trito e succo di limone); ~ al prezzemolo	~ maître d'hôtel (con perejil picado y zumo de limón); ~ de perejil
sage butter	Salbeibutter	~ de sauge	~ alla salvia	~ de salvia
salmon butter	Lachsbutter	~ de saumon fumé	~ di salmone	~ de salmón
shallot butter	Schalottenbutter	~ Bercy; ~ d'échalote	~ di scalogno	~ de chalote

Butters English	**Buttermischungen** German	**Beurres composés** French	**Burri composti** Italian	**Mantequillas compuestas** Spanish
shrimp butter	Garnelenbutter; Krevettenbutter	beurre de crevettes	burro di gamberetti	mantequilla de gambas
thyme butter	Thymianbutter	~ de thym	~ al timo	~ de tomillo
truffle butter	Trüffelbutter	~ de truffes	~ al tartufo	~ de trufas
wild garlic butter	Bärlauchbutter	~ d'ail sauvage	~ all'aglio orsino	~ de ajo de oso

Hors d'œuvres

Hors d'œuvres[1] English	**Vorspeisen** German	**Hors-d'œuvre** French	**Antipasti** Italian	**Entremeses**[2] Spanish
air-dried venison meat	luftgetrocknetes Hirschfleisch	viande séchée de cerf	bresaola di cervo	cecina de venado
anchovy butter	Sardellenbutter	beurre d'anchois	burro d'acciughe	mantequilla de anchoas
~ canapés	Sardellen-Canapés	canapés aux anchois	canapè di acciughe	canapés de anchoas
~ fillets	Sardellenfilets	filets d'anchois	filetti d'acciuga	filetes de anchoa
~ straws	Sardellenstäbchen	allumettes aux anchois	bastoncini all'acciuga	barritas de anchoa
artichokes, marinated	griechische Artischocken (marinierte Artischocken)	artichauts à la grecque (artichauts marinés)	carciofi alla greca (carciofi marinati)	alcachofas a la griega (alcachofas marinadas)
asparagus in jelly	Spargelsülze	asperges en gelée	asparagi in gelatina	espárragos en gelatina
assorted hors d'œuvres	gemischte Vorspeisen	hors-d'œuvre variés	antipasti assortiti	entremeses variados
~ sausages	Wurstplatte	assiette de charcuterie	salumi assortiti	surtido de embutidos
bacon	Bacon; Frühstücksspeck	bacon; lard fumé	bacon; pancetta affumicata	bacón; beicon; tocino ahumado
bear's ham	Bärenschinken	jambon d'ours	prosciutto d'orso	jamón de oso
Bismarck herring[3]	Bismarckhering	hareng mariné	aringa marinata	arenque marinado
blinis (small buckwheat pancakes)	Blini (Buchweizen-pfannkuchen)	blinis (petites crêpes au sarrasin)	blini (frittatine di grano saraceno)	blinis (crepes de trigo sarraceno)
botargo (pressed caviar of mullet roe)	Botarga (Presskaviar aus Meeräscherogen)	poutargue[4] (caviar d'œufs de mulet)	bottarga (caviale di uova di muggine)	botarga (embuchado de huevas de mújol)
bouchées; patties	Bouchées; Pastetchen	bouchées	bouchées	volovánes; pastelitos (de hojaldre)
bouchée à la reine	Königinpastete	bouchée à la reine	bouchée à la reine	bouchée a la reina
bruschetta (toasted garlic bread)	Bruschetta (geröstetes Knoblauchbrot)	aillade; chapon	bruschetta (pane abbrustolito e agliato)	bruschetta (pan tostado al ajo)
buckling; bloater	Bückling	buckling; hareng saur; craquelot	aringha affumicata	arenque ahumado
canapés	Canapés (belegte Brötchen)	canapés	canapè; tartine	canapés
~, variety of	verschiedene Canapés	~ divers	tartine assortite	~ surtidos

1) also starters - 2) también entrantex y entradas - 3) marinated herring fillet - 4) ou boutargue

Hors d'œuvres English	**Vorspeisen** German	**Hors-d'œuvre** French	**Antipasti** Italian	**Entremeses** Spanish
caviar; caviare	Kaviar	caviar	caviale	caviar
~, pressed	Presskaviar	~ pressé	~ pressato	~ aplastado
celery rémoulade	Sellerie in Remoulade	céleri rémoulade	sedano con maionese	apio nabo en mayonesa
cervelat; saveloy	Zervelatwurst; Cervelatwurst	cervelas	salsiccia affumicata	salchicha ahumada
cheese soufflé	Käsesoufflé; Käseauflauf	soufflé au fromage	soufflé di formaggio	soufflé de queso
~ straws	Käsestangen	allumettes au fromage	bastoncini al formaggio	barritas de queso
~ tartlets; ramekins	Käsetörtchen; Ramequins	ramequins	tartellette al formaggio	tartaletas de queso
chester straws	Chesterstangen	paillettes au chester	bastoncini al chester	barritas de chester
chicken galantine	Geflügelgalantine	galantine de volaille	galantina di pollo	galantina de pollo
~ salad	Geflügelsalat	salade de volaille	insalata di pollo	ensalada de pollo
~ vol-au-vent	Blätterteigpastete mit Geflügel	vol-au-vent de volaille	vol-au-vent di pollo	volován de pollo
cold cuts; ~ meats	Kalte Platte	assiette anglaise; viandes froides	piatto freddo	surtido de fiambres
confit of goose (goose preserved in fat)	Gänseconfit (eingemachtes Gänsefleisch)	confit d'oie	confit d'oca (oca conservata solto grasso)	confit de oca (oca confitada)
crabmeat cocktail	Krabbencocktail	cocktail de crabe	cocktail di granchi	cóctel de cangrejos
crayfish cocktail	Krebsschwanz-Cocktail	~ d'écrevisses	~ di gamberi	~ de cangrejos
croquettes	Kroketten	croquettes	crocchette	croquetas
croûtes; toast	Crostini (belegtes Röstbrot)	croûtes	crostini	tostada
crudités (raw vegetables)	Rohkostplatte	assiette de crudités	crudità (verdure crude)	crudités (verduras crudas)
duck breast, smoked	geräucherte Entenbrust	poitrine de canard fumée	petto d'anatra affumicato	pechuga de pato ahumada
eel in jelly	Aal in Gelee	anguille en gelée	anguilla in gelatina	anguila en gelatina
~, marinated	marinierter Aal	~ marinée	~ marinata	~ en escabeche
~, smoked	Räucheraal; Spickaal	~ fumée	~ affumicata	~ ahumada
eggs à la russe	russische Eier	œufs à la russe	uova alla russa	huevos a la rusa
~, stuffed	gefüllte Eier	~ durs farcis	~ ripiene	~ rellenos

Hors d'œuvres

Hors d'œuvres English	**Vorspeisen** German	**Hors-d'œuvre** French	**Antipasti** Italian	**Entremeses** Spanish
eggs with mayonnaise	Eier mit Mayonnaise	œufs durs à la mayonnaise	uova con maionese	huevos con mayonesa
~ with sauce tartare	~ mit Tatarensauce	~ à la tartare	~ alla tartara	~ a la tártara
finger food; snacks	Appetithäppchen	amuse-gueule	stuzzichini	tapas; bocados
fish salad	Fischsalat	salade de poisson	insalata di pesce	ensalada de pescado
foie gras; goose liver	Gänseleber	foie gras	fegato d'oca	hígado de ganso
~ gras terrine	~ -Terrine	terrine de foie gras	terrina di fegato d'oca	terrina de foie-gras
fondue	Fondue (Käsefondue)	fondue savoyarde (fondue au fromage)	fondue; fonduta	fondue a la suiza (fondue de queso)
Frankfurters; Wieners	Frankfurter Würstchen	saucisses de Francfort	würstel	salchichas de Francfort
fruit cocktail; ~ cup	Fruchtsalat; Früchtecocktail	cocktail de fruits	cocktail di frutta	cóctel de frutas
game pie; venison pie	Wildpastete	pâté de gibier	pâté di cacciagione	pastel de caza
garlic sausage	Knoblauchwurst	saucisson à l'ail	salame all'aglio	salchichón al ajo
gherkins; pickles	Gewürzgurken; Cornichons	cornichons	cetriolini sott'aceto	pepinillos en vinagre
goose breast, smoked	geräucherte Gänsebrust; Spickgans	poitrine d'oie fumée	petto d'oca affumicato	pechuga de ganso ahumada
~ ham	Gänseschinken	jambon d'oie	prosciutto d'oca	jamón de ganso
~ liver; foie gras	Gänseleber	foie gras	fegato d'oca	hígado de ganso
~ liver mousse	~ -Mousse	mousse de foie gras	mousse di fegato d'oca	espuma de foie-gras
~ paste	Gänsefleischpaste	rillettes d'oie	pâté d'oca	pasta de ganso
~ salami	Gänsesalami	saucisson d'oie	salame d'oca	salami de ganso
grapefruit, iced	eisgekühlte Grapefruit	grapefruit frappé	pompelmo ghiacciato	pomelo helado
Grisons air-dried beef	Bündner Fleisch	viande séchée des Grisons	bresaola dei Grigioni	cecina de los Grisones
ham	Schinken	jambon	prosciutto	jamón
~, bear's	Bärenschinken	~ d'ours	~ d'orso	~ de oso
~, boiled; cooked ham	gekochter Schinken	~ cuit; ~ de Paris	~ cotto	~ de York; ~ dulce; ~ cocido
~ cornets; ~ rolls	Schinken-Röllchen	cornets de jambon	cornetti di prosciutto	rollitos de jamón
~, goose	Gänseschinken	jambon d'oie	prosciutto d'oca	jamón de ganso