

Matsedlar Restauranger 1879 - samling av trycksaker - 2

Vardagstryck -1970





MENU

du 27 Oct. 1879.

Hors-d'oeuvre.

Le Potage Egyptien imp. par S. A. Royal le prince GUSTAF.

PALE SHERRY & LISTRAC.

Les Petits patés à la Béarnaise.

Les Turbots danois. Sauce hollandaise.

CHATEAU YQUEM.

Les filets de boeuf à la Humbert. Sauce Florence.

CRÉMANT.

Les Turbans de filet de Volaille à la Turo.

CLOS DES REBICHEYS.

Le Punch à la Romaine.

Les Aspics de homards aux huitres d'Amsterdam.

HERMITAGE BLANC.

Les Gêlinottes rôties flanquées à la Bulgare.

Salade & Céleri de Marseille.

CH. LAFITE & CLIQUOT.

Choux de Bruxelles & Choux fleurs au gratin à la Viennoise.

GRAEFENBERGER.

Pouding à la Victoria.

MADÈRE.

Compote à la Waldeck.

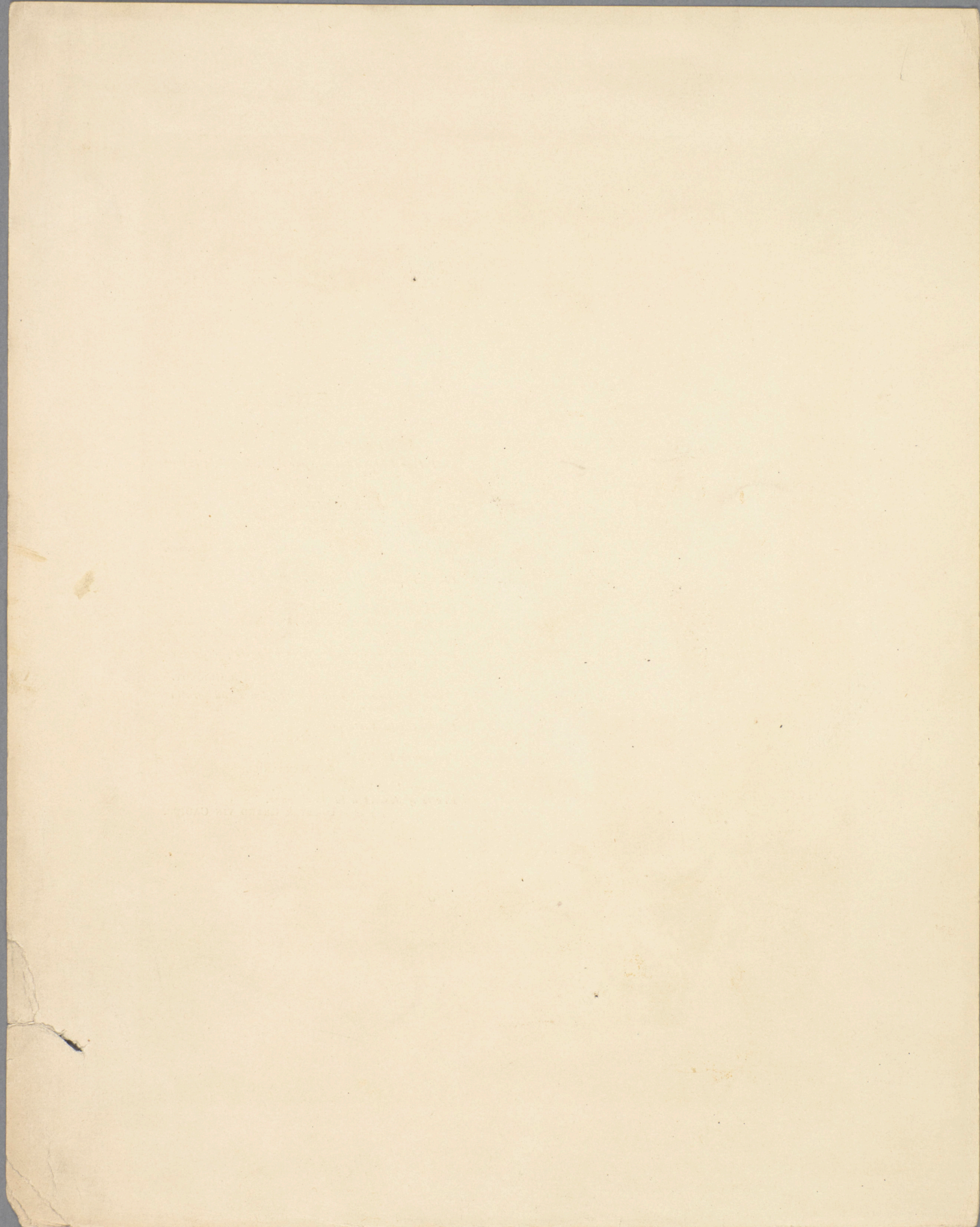
MANZANILLE.

Fromage de Nîmes.

PORTO.

Fruits & dessert à la Parisienne.

TOKAY & GRAND VIN CADIER.





MENU

18 07 1878

Grand souper.
Le Péage Egyptien inv. par S. A. Royal le grand
 PAUL SUREY & GUSTAF.
Les Petits pois à la Normande.
 Les Turbots Laitin. Sauce de Condamine.
 CHATEAU VOGEL.
Les filets de bœuf à la Hambert. Sauce Florence.
 CHARENT.
Les Turbots de filet de Valenciennes à la Perre.
 CLON DES HERMINIERS.
Le Poire à la Rennaise.
 Les Epaves de huard avec Anchois d'Amsterdam.
 HERMITAGE BLANC.
Les Glacettes à la Royale.
 Sals de Orléans de Merveilles.
 CHEZ LAITE & CLAYTON.
Choux de Bruxelles à la Vienne.
 Chez Jours & Chez Jours on gratin
 OLAFFENBERGER.
Poulet à la Victoria.
 MADRE.
Compote à la Wallon.
 MANANILLE.
Fromage de Nîmes.
 FORTO.
Fruits à dessert à la Florissence.
 TOKAY & ORLAND VIN CADIER.

Gen. 2011. 11. 10.