



Le 20 Mars 1863.

Menu.

Le Consommé et vol-au-vent.
Le Saumon frais garni.
Les Huitres.
Le Filet de boeuf à la Godard.
Le Jambon de Westphalie à la gelée.
Les Choux-fleurs d'Algerie au naturel.
Les petits poulets rotis


Programme.

Marche du »Dieu et la Bayadère».
Ouverture des »Joyeuses Commères de Windsor».
Duo du »Barbier de Séville».
Valse du »Prophète».
Potpourri du »Toreador».
Finale de »La Lucie».

Ur KB:s samlingar
Digitaliserad år 2019



National Library
of Sweden



La Gelée au Champagne.

Les Paniers de nougat aux fruits glacés.

Dessert.

ronne».

Valse de »Faust».

Finale »d'Ernani».



Le 20 Mars 1863.

Menu.

Le Consommé et vol-au-vent.
Le Saumon frais garni.
Les Huitres.
Le Filet de boeuf à la Godard.
Le Jambon de Westphalie à la gelée.
Les Choux-fleurs d'Algerie au naturel.
Les petits poulets rotis.
La Salade de laitue et de cresson.
Les Asperges en branche.
La Bavaroise aux fraises à la Moderne.
La Gelée au Champagne.
Les Paniers de nougat aux fruits glacés.

Dessert.

Programme.

Marche du «Dieu et la Bayadère».
Ouverture des «Joyeuses Commères de Windsor».
Duo du «Barbier de Séville».
Valse du «Prophète».
Potpourri du «Toreador».
Finale de «La Lucie».
Schottisch des «Dragons de Villars».
Finale de «Lucrezia Borgia».
Variations des «Diamants de la couronne».
Valse de «Faust».
Finale «d'Ernani».

Afskedsmiddag for Høll. Ministeren Bylandt. Rockefeller.