

YRKESKURSEN

23 Holländaregatan 23

(intill hörnhuset vid Tegnërskatan)

Tel. 10 79 96

(reservtelefon 20 59 63)

Där kan Ni, efter föregående beställning, hämta varm, välldagad lunch kl. 11—12,30.

På hemvägen från Ert arbete kan Ni taga med Er den förut beställda middagen, kl. 4—5,30

Man kan välja mellan en enkel, billig och en något dyrare måltid.

Även försäljning av kalla rätter, t. ex. kåldolmar, biffstek, kroppkakor, köttbullar, strömmingsflundror, à la dauber, engelsk fruktpudding, äppelkaka m.m.

Beställningar på kalasmiddagar mottagas även.

Priset obetydligt över produktionskostnaden.

Exempel på lunchrätter till olika pris.

35 öre.	40 öre	45 öre	50 öre
Tunna pannkakor, Fattiga riddare. Hachépudding. Fiskpudding. Kokt salt sill med smör och ägg.	Sillgratin. Strömmingsflundror Sillbullar, korintsås. Korv med ägg eller pota- tismos. Kroppkakor, lingon.	Fläskpannkaka, lingon. Ägg i skinkstuvning. Pytt i panna, stekt ägg.	Biff à la Lindström. Stekt fläsk, löksås. Pannbiff. Kåldolmar. Omelett med olika stuv- ningar.
55 öre	60 öre	65—70 öre	80—85 öre
Skinklåda. Makaronipudding. Stekt torsk, citronsås. Leverbiff. Stekt fläsk, raggmunk. Köttspaj.	Kalvhjärpe. Hackad fläskkotlett. Köttbullar. Köttfärskotletter med lin- gon och gräddsås. Laxpudding.	Kött- och grönsakspudding. Wienerkotletter, grönsa- ker. Falsk gås. Jägarbiff. Fiskkotletter, räksås. Skinkfärs, grönsaker. Kotletter, gurka.	Fläskkotlett à la Robert. Kalvlever i gräddsås. Biff med lök. Filet à la Oscar. Kalvkotletter med ärter. Chateaubriand. Wienerschnitzel.

Exempel på middagar till olika pris.

65—70 öre	75 öre	80—85 öre	90 öre
Kabeljopudding. Blåbärskräm. Redd kalvsoppa	Köttsoffa. Risgrynskaka, sylt. Kåldolmar	Ärter och fläsk. Plättar, sylt. Laxpudding	Persiljespäckad kalvfärs, grönsaker. Viktoriakräm.

Ur KB:s samlingar
Digitaliserad år 2019



National Library
of Sweden

Apelsinris.	Pilau på lamm. Röd äppelpudding.	Kalvlever i gräddsås. Kronans kaka. Polska rulader. Charlotte russe.	Frukt i gele. Lammstek. Biscuittårta.
-------------	-------------------------------------	---	---

Potatis till alla fisk- och köträtter, om ej annat nämnes.

Exempel på bakverk av olika slag.

Pris pr st.	Pris pr st.	Pris pr st.
Limpor 45 öre	Vetekransar 50 öre—2 kr.	Småbröd 3—4 öre
Formfranska 40 »	Rosenkakor 50 »—1 »	Bakelser 10—15 »
Vallmogifflar 5 »	Saffransbröd . 30—50 öre	Solskenskaka 1:75 kr.
Scones 4 »	Mandelbröd ... 25—45 »	Mjuk pepparkaka 1:25 »
Grahamscones 5 »	Wienerbröd .. 7 o. 10 »	Tigerkaka 1:50 »
Lunchbröd 5 »		
Mockatårta 3 kr.	Skotsk tårta . 3 kr., 4 kr.	Ölandstårta 2 kr.
Biscuittårta 1:50—2:50 kr.	Napoleontårta 2 » 3 »	Marsipantårta 3 »
Alexandertårta	Fransk äppeltårta	Specialtårta 3 »
2 kr., 3 kr., 4 kr.	2 » 3 »	



1934.

YRKESKURSEN

23 Holländaregatan 23

(intill hörnhuset vid Tegnërgatan)

Tel. 10 79 96

(reservtelefon 20 59 63)

Där kan Ni, efter föregående beställning, hämta varm, vällagad lunch kl. 11—12,30.

På hemvägen från Ert arbete kan Ni taga med Er den förut beställda middagen, kl. 4—5,30

Man kan välja mellan en enkel, billig och en något dyrare måltid.

Även försäljning av kalla rätter, t. ex. kåldolmar, biffstek, kroppkakor, köttbullar, strömmingsflundror, à la dauber, engelsk fruktpudding, äppelkaka m.m.

Beställningar på kalasmiddagar mottagas även.

Priset obetydligt över produktionskostnaden.

Exempel på lunchrätter till olika pris.

35 öre.	40 öre	45 öre	50 öre
Tunna pannkakor, Fattiga riddare. Hachépudding. Fiskpudding. Kokt salt sill med smör och ägg.	Sillgratin. Strömmingsflundror Sillbullar, korintsås. Korv med ägg eller pota- tismos. Kroppkakor, lingon.	Fläskpannkaka, lingon. Ägg i skinkstuvning. Pytt i panna, stekt ägg.	Biff à la Lindström. Stekt fläsk, löksås. Pannbiff. Kåldolmar. Omelett med olika stuv- ningar.
55 öre	60 öre	65—70 öre	80—85 öre
Skinklåda. Makaronipudding. Stekt torsk, citronsås. Leverbiff. Stekt fläsk, raggmunk. Köttpaj.	Kalvhjärpe. Hackad fläskkotlett. Köttbullar. Köttfärskotletter med lin- gon och gräddsås. Laxpudding.	Kött- och grönsakspudding. Wienerkotletter, grönsa- ker. Falsk gås. Jägarbiff. Fiskkotletter, räksås. Skinkfärs, grönsaker. Kotletter, gurka.	Fläskkotlett à la Robert. Kalvlever i gräddsås. Biff med lök. Filet à la Oscar. Kalvkotletter med ärter. Chateaubriand. Wienerschnitzel.

Exempel på middagar till olika pris.

65—70 öre	75 öre	80—85 öre	90 öre
Kabeljopudding. Blåbärskräm. Redd kalvsoppa. Smörgåspudding. Vårsoppa. Stekt strömming, potatis- mos. Vitkålssoppa. Fattiga riddare.	Köttsoffa. Risgrynskaka, sylt. Kåldolmar. Saftkräm. Hotch-potch-soppa. Stekta äpplen.	Ärter och fläsk. Plättar, sylt. Laxpudding. Äppelris. Kalops, rödbetor. Nyponsoppa. Köttbullar. Blåbärssoppa.	Persiljespäckad kalvfärs, grönsaker. Viktoria Kräm. Dillkött. Holländsk rispudding. Kalvfrikassé. Brylépudding.
95 öre	1 kr.	1.10	1.20
Slottsstek, brynta morötter. Äppelkaka, vaniljsås. Fylld kalvbringa. Apelsinris.	Frikadeller, svampsås. Smördegssäpplen. Kokt kalv med ris. Laggtårta. Pilau på lamm. Röd äppelpudding.	Stekt hälgeflundra. Äppelkaka i petitschoux- deg. Kalvlever i gräddsås. Kronans kaka. Polska rulader. Charlotte russe.	Hönsfrikassé. Nougatpudding. Stekt fågel. Frukt i gelé. Lammstek. Biscuittårta.

Potatis till alla fisk- och köträtter, om ej annat nämnes.

Exempel på bakverk av olika slag.

Pris pr st.	Pris pr st.	Pris pr st.
Limpor 45 öre	Vetekransar 50 öre—2 kr.	Småbröd 3—4 öre
Formfranska 40 »	Rosenkakor 50 »—1 »	Bakelser 10—15 »
Vallmogifflar 5 »	Saffransbröd . 30—50 öre	Solskenskaka 1:75 kr.
Scones 4 »	Mandelbröd ... 25—45 »	Mjuk pepparkaka 1:25 »
Grahamscones 5 »	Wienerbröd .. 7 o. 10 »	Tigerkaka 1:50 »
Lunchbröd 5 »		
Mockatårta 3 kr.	Skotsk tårta . 3 kr., 4 kr.	Ölandstårta 2 kr.
Biscuittårta 1:50—2:50 kr.	Napoleontårta 2 » 3 »	Marsipantårta 3 »
Alexandertårta	Fransk äppeltårta	Specialtårta 3 »
2 kr., 3 kr., 4 kr.	2 » 3 »	



1934.

