

## Speisen-Bettel.

### 1. Für 24 Gedecke auf 2 Schüsseln.

1. Braune Suppe mit Hühner-Fasch-Roulard.
2. Wäl'scher Salat.
3. Westphälinger Schinken mit Aspik.
4. Kalte Hühner mit Majonaise.
5. Fricassirte Lamm's-Cotelets gebacken mit Papilottes.
6. Gedämpftes Fleisch garnirt mit Gemüse, und glacirte Filets mit Schü-Sauce und Spatrir.
7. Glacirter Hirschziemer mit Ribiselsauce.
8. Weißes Ragout.
9. Salmi von Rebhühnern in Polenta-Reifen.
10. Carfiol mit Buttersauce und Crodons.
11. Trüffel-Pastette mit Aspik.
12. Kehrücken mit gestürztem Compot.
13. Poulard mit Salat.
14. Orangen-Crème mit spanischem Wind.
15. Vaniglie und Erdbeerschaum in Bisquit-Kruste.
16. Sulz von Marasquino.
17. Pariser-Stangel.
18. Feines Gebäck.
19. Gefrorenes.

### 2. Für 22 Gedecke, auf 2 Schüsseln.

1. Austern mit Limonie.
2. Braune Suppe mit Obers-Consommée.
3. Sardellenbutter mit Kettig.
4. Bretain-Fasch in Aspik.
5. Ragout-Pastetteln.
6. Fogosch mit Senf-Sauce.
7. Italiensches Rindfleisch, garnirt mit Schwarzwürsten und Reis-Brieße und Bisquit-Sauce.
8. Schwarzwild mit Hagebutten-Sauce.
9. Poulard mit Fricassée.

10. Glacirte Rebhühner-Filets mit Trüffel-Sauce.
11. Spargel-Erbsen mit Crotons.
12. Kässouffle in Papier-Kapseln.
13. Fasan, garnirt mit Bruntresse nebst Compote.
14. Indian mit Salat.
15. Reglekoeh mit Marillenguß.
16. Sulz von Vaniglie.
17. Kleine Bäckerei.

### 3. Für 20 Gedecke auf 2 Schüsseln.

1. Hühnersuppe mit Crotons.
2. Sardinen mit Limonie.
3. Gedämpfte Gansleber in Aspik.
4. Krebstade-Pasteten mit Krebs-Ragout.
5. Kombo mit Holländer-Sauce.
6. Glasirtes Rindfleisch, garnirt mit fashirten Gurken, Sardellen oder kalter Kräuter-Sauce.
7. Soudirte Poulard-Filets mit Trüffel-Sauce und Fash-Nockerln garnirt.
8. Schnepfen-Salmi mit Crotons.
9. Grüne Erbsen mit Hirn-Filets.
10. Macaroni im Timbal.
11. Rehschlegel mit Compote.
12. Gefüllte Brathühner mit Salat.
13. Harlekinkoeh mit Melonenguß.
14. Vaniglte-Schaum mit ganzen Erdbeeren, mit Bisquit garnirt.
15. Mandelschnitten mit spanischen Wind.
16. Gefrornes.

### 4. Für 18 Gedecke auf 2 Schüsseln.

1. Suppe mit Hirnwandeln.
2. Salami.
3. Caviar mit Limonie.
4. Gestürztes Aspik mit eingelegten Lachs-Schnitten.
5. Schinken-Risolen.
6. Boeuf à la mode mit Macaroni.
7. Poulard mit Auster-Sauce.
8. März-Hasen-Salmi in Reiskreifen.
9. Kalte Pasteten.

10. Hirschrücken mit Compote.
11. Gebratene Ganseln mit Häuptel-Salat.
12. Kaiser-Koch mit Chocoladeguß.
13. Orangen-Sulz.
14. Mandel-Krapfen.

#### 5. Für 16 Gedecke auf 2 Schüsseln.

1. Hühner-Fasch-Nockerln in der Suppe.
2. Häring mit Aspik und Kräuter.
3. Glasirtes Kalbshirn mit Beschamele.
4. Kalter Carriol mit kalter Fricassée.
5. Glasirtes Fleisch, garnirt mit Kohl- und Goldrüben.
6. Glasirte Kalbsbrust mit Morcheln.
7. Tauben in Butterreifen.
8. Spargel mit Butter und Semmelbröseln.
9. Erdäpfel-Polenta mit Käse.
10. Kehrücken mit Compote.
11. Limonie-Koch.
12. Kalter gestürzter Reis mit Erdbeerguß.
13. Gefüllte Bisquit-Krapfen.

#### 6. Für 14 Gedecke auf 2 Schüsseln.

1. Braune Suppe mit feinen Pösesen.
2. Rheinlachs mit Caviar.
3. Eingelegte Forellen in Aspik.
4. Vol-au-vent-Pasteten mit weißen Ragout.
5. Gedämpftes Fleisch mit grünen Fiolen und glasirten Rettig.
6. Gespäckte glasirte Poulards mit Fasch-Nockerln und Nieren.
7. Wildenten mit Oliven.
8. Kastanien-Pürée mit Crotons.
9. Kapaun mit Salat und Wachteln gebraten.
10. Orangenblüthen-Souffée mit Salat.
11. Sulz von Ribiseln.
12. Genas-Bäckerei, glasirt.

#### 7. Für 12 Gedecke auf eine Schüssel.

1. Suppe mit Kälberfasch-Consommée.
2. Schwarzwürste mit Aren.

3. Haschee-Pasteten.
4. Rindfleisch, mit Gemüse garnirt.
5. Rämmerne Schulter mit Champignon-Purée.
6. Hühner mit Trüffel-Sauce.
7. Wälsche Brockerln mit Sardellenbutter und Semmelbröseln.
8. Maccaroni mit Beschamele.
9. Rebhühner mit Compote.
10. Chocolate-Koch.
11. Marasquino-Schaum.
12. Glasirte Mandelschnitten.

---

### Fasten-Speisen.

Für 20 Gedecke auf 2 Schüsseln.

1. Kräuter-Suppe.
2. Kalter Haufen mit Fisch-Aspik.
3. Gefüllte Schnecken.
4. Eier-Koulade mit Sardellen.
5. Fisch-Heche-Pasteten.
6. Huchen mit Del-Sauce.
7. Spargel mit Butter-Sauce.
8. Salzburger-Nockerln.
9. Gebackene Hechte mit Salat.
10. Gebrannte Zucker-Crème in Becherln.
11. Glacirte Früchten-Schnitten.
12. Butterteig.

Für 10 Gedecke.

1. ErbsenPüree-Suppe.
  2. Marinirter Aal mit Kräuter.
  3. Gesezte Eier mit Milchrahm.
  4. Faszirter Hecht mit Buttersauce.
  5. Spinat mit Fisch-Haschee-Pastetten.
  6. Vaniglte-Crème in Kapseln.
  7. Gebratener Lachs mit Salat.
  8. Gesulzte Orangen.
  9. Mandelkrapsen.
-