

Speis-Betteln.

1. Für 24 Gedecke, auf zwei Schüsseln.

1. Braune Suppe mit Hühner-Fasch-Rolladen;
2. Wälfischer Salat;
3. Westphälischer Schinken mit Aspik;
4. Kalte Hühner mit Majonese;
5. Frikassirte Lamm's-Cotelets gebacken mit Papillions;
6. Gedämpftes Fleisch, garnirt mit Gemüse und glacirte Kälberfilets mit Schüsauce und Spatrie;
7. Glacirte Hirschziemer mit Ribisel-Sauce;
8. Weißes Ragout;
9. Salmi von Repphühnern in Polenta-Reifen;
10. Karviol mit Buttersauce und Crotons;
11. Trüffel-Pasteten mit Aspik;
12. Rehkrücken mit gestürztem Compot;
13. Poulard mit Salat;
14. Drangen-Kren mit spanischem Wind;
15. Vaniglie mit Erdbeerschaum in Pisquit-Kruste;
16. Sulz von Maraschino;
17. Pariser Stangeln;
18. Feines Gebäck;
19. Gefrorenes;

2. Für 22 Gedecke, auf zwei Schüsseln.

1. Austern mit Limonie;
2. Braune Suppe mit Obers-Konsomme;
3. Sardellen-Butter mit Rettig;
4. Kretainfasch in Aspic;
5. Kalte Krammets-Salmi mit Aspic;
6. Ragout-Pasteteln;
7. Fogosch mit Senf-Sauce;
8. Italienisches Rindfleisch, garnirt mit Schwarzwürsten und Reis, Braise-Sauce und Pisquit-Sauce;
9. Schwarzwild mit Hagebutten-Sauce;
10. Poulard mit Frikasse;
11. Glacirte Kapphühner-Filets mit Trüffel-Sauce;
12. Spargel-Erbfen mit Crotons;
13. Käsfouflee in Papierkapseln;
14. Fasan, garnirt mit Brunnkress, nebst Compot;
15. Indian mit Salat;
16. Regiekoeh mit Marillenguß;
17. Sulz von Vaniglie;
18. Kleine Bäckerei.

3. Für 20 Gedecke, auf zwei Schüsseln.

1. Hühner-Suppe mit Crotons;
2. Sardinien mit Limonie;
3. Gedämpfte Gansleber in Aspic;
4. Krustade-Pastetten mit Krebs-Ragout;
5. Rombd mit Holländer-Sauce;
6. Glacirtes Rindfleisch, garnirt mit fashirten Gurken, Sardellen- oder kalter Kräuter-Sauce;
7. Soudirte Poulard-Filets mit Trüffel-Sauce und Fash-Rocken garnirt;
8. Schnepfen-Salmi mit Crotons;
9. Grüne Erbfen mit Hirnfilets;
10. Maccaroni im Limbal;
11. Rehshlägel mit Compot;

12. Gefüllte Brathühner mit Salat;
13. Harlekin-Koch mit Melonenguß;
14. Vaniglie-Schaum mit ganzen Erdbeeren, mit Pisquits garnirt;
15. Mandelschnitten mit spanischem Wind;
16. Gefrorenes.

4. Für 18 Gedecke, auf zwei Schüsseln.

1. Suppe mit Hirnwandel;
2. Salami;
3. Caviar mit Limonie;
4. Gestürztes Aspic mit eingelegten Lachschnitten;
5. Schinken-Risollen;
6. Beef à la mode mit Maccaroni, Limonie-Sauce, Senf-Sauce;
7. Poulard mit Austern-Sauce;
8. März-Haasen-Salmi im Reisdreife; faschirte Kohlrüben;
9. Kalte Pastetten;
10. Hirschrücken mit Compot;
11. Gebratene Ganseln mit Häuptel-Salat;
12. Kaiser-Koch mit Chokoladguß;
13. Drangen-Sulz;
14. Mandeltrapseln;

5. Für 16 Gedecke, auf zwei Schüsseln.

1. Hühner-Fasch-Rockerl in die Suppe;
2. Haring mit Aspic und Kräutern;
3. Glacirtes Kalbshirn mit Beschamele;
4. Kalter Carviol mit kalter Frikassé;
5. Abgekochter Hecht mit Sardellen und Erdäpfeln;
6. Glacirtes Fleisch, garnirt mit Kohl und Goldrüben, Champignon-Sauce, grüne Fisolten in Essig und Del;
7. Glacirte Kalbsbrust mit Morcheln;
8. Tauben im Butter-Reifen;
9. Spargel mit Butter und Semmel-Bröseln;
10. Erdäpfel-Polenta mit Käse;

11. Rehrücken mit Compot;
12. Limonie-Koch;
13. Kalter gestürzter Reis mit Erdbeerguß;
14. Gefüllte Pisquit = Krapsen.

6. Für 14 Gedecke, auf zwei Schüsseln.

1. Braune Suppe mit feinen Pofesen;
2. Rheinlachs mit Caviar;
3. Eingelegte Forellen in Aspik;
4. Vol-a-Vent = Pastetten mit weißem Ragout;
5. Gedämpftes Fleisch mit grünen Fisolen und glacirtem Rettig
Braise = Sauce und Gurken = Salat;
6. Gespickte glacirte Poulardbrüste mit Fasch-Rockerln und
Kapaunernieren.
7. Wildenten mit Oliven;
8. Kastanien-Pirée mit Erodon;
9. Kapauner mit Salat und Wachteln gebraten.
10. Drangenblüthen-Soufflee mit Salat;
11. Sulz von Ribiseln;
12. Genas = Bäckerei, glacirt.

7. Für 12 Gedecke, auf einer Schüssel.

1. Suppe mit Rälberfasch-Consomme;
2. Schwarzwürste mit Kren;
3. Haschée = Pasteten;
4. Rindfleisch, mit Gemüse garnirt, Finesherbes = Sauce und
Drangen = Kren;
5. Lämmerne Schultern mit Champignon-Pirée;
6. Hühner mit Trüffel-Sauce;
7. Wälsche Brockerln mit Sardellen-Butter und Semmel-
bröseln;
8. Maccaroni mit Beschamele;
9. Repphühner mit Compot;
10. Chocolate-Koch;
11. Maraschino-Schaum;
12. Glacirte Mandelschnitten.

8. Für 12 Gedecke.

1. Suppe mit Hühner-Consommée;
2. Hirn mit Aspik und Mayonaise;
3. Lamm's-Coteletts in Papillots;
4. Bratwürsteln-Roladen von Buttermteig;
5. Gewickelter Rindsbraten mit Maccaroni; Braise-Sauce und kleine Gurken;
6. Poulard mit Muschel-Sauce;
7. Gestürztes Gemüse;
8. Mehl-Polenta mit Käse;
9. Indian mit Salat;
10. Blumppudding mit Burgunder-Chaudeau;
11. Blanc manger à la Caffé;
12. Beliebige Bäckerei.

9. Für 12 Gedecke.

1. Gestoffene Krammets-Suppe;
2. Sardinien mit Limonie und Kräuter-Butter;
3. Zungen in Papillots;
4. Haschée-Pasteteln;
5. Saffbraten mit Maccaroni; kalter Schnittlauch-Sauce Gurken-Sauce;
6. Gespickte und glacirte Lamm'sbrust mit fashirten Champignons;
7. Französische Erdäpfel mit Schnitzeln à la Minute;
8. Indian mit Salat;
9. Kaiser-Pudding mit Chaudeau;
10. Westphälischer Kipfeln.

10. Für 10 Gedecke.

1. Suppe mit Leberwandeln;
2. Hirn-Risollen;
3. Fleisch mit Schinkenreis, Melonen-Sauce, kleinen Gurken;
4. Wildenten mit Butterreisen;

5. Grüne Erbsen mit Kälberfisch-Fülle;
6. Französische Visquits-Pudding mit Erdbeerguß;
7. Brathühnchen mit Salat;
8. Schneeballen.

11. Für 10 Gedecke.

1. Spargel-Suppe;
2. Fisch mit Essig und Del;
3. Ragout-Hütteln;
4. Fleisch mit kleinem Rettig und Kapern-Sauce;
5. Kälberfisch-Rolleaux mit wälschem Reis;
6. Grüne Fisolen mit Lamm-Coteletts;
7. Schinkensteckeln;
8. Gebratene Enten mit Salat;
9. Rosentrappen.

12. Für 8 Gedecke.

1. Suppe mit Markknödeln;
2. Gebackene Schwämme mit Ragout gefüllt;
3. Fleisch mit fashirten Gurken garnirt; Zwiebel-Sauce und kaltem Erdäpfel-Pirée;
4. Wildpret-Haschée mit Crotons und mit Minut-Eiern;
5. Rotes Kraut mit Kaiserfleisch;
6. Brathühner mit Salat;
7. Schaum-Koch;
8. Ribisel-Kipfeln.

13.

1. Nudelsuppe;
2. Sardellen-Butter mit Crotons;
3. Fleisch mit Erdäpfelschmarn;
4. Braun gedünsteter Kohl mit Leber;
5. Schwäbischer Rostbraten mit Milchram-Rockerln;

6. Back-Hühner mit Salat;
7. Germ-Waffeln.

14.

1. Semmelschöberl-Suppe;
2. Butter und Rettig;
3. Fleisch, garnirt mit Erdäpfel-Pirée, Champignon-Sauce, Essigfren;
4. Schöpfen-Schlägel mit Fisolten;
5. Limoniegerstel mit spanischem Wind;
6. Hirnbraten mit Salat;
7. Spritzkrapsen.

15.

1. Suppe mit Reisknödeln;
2. Pöckelzunge mit kalter Senf-Sauce;
3. Fleisch mit Sauerampfer-Sauce und Drangentren;
4. Kalbs-Coteletts in Papillots;
5. Gefülltes Kraut;
6. Hasen mit Kirschen-Compot;
7. Gerührte Linsertorten.

16.

1. Brot-Suppe mit Eiern;
2. Omelette von Nieren;
3. Fleisch mit Gurken-Sauce, geriebener Rettig in Essig und Del;
4. Spinat mit gebackenen Nieren;
5. Gebänstete Tauben mit Sauce in Butterreifen;
6. Falsches Mandelkock;
7. Gebratene Gänse mit Salat.

17.

1. Suppe;
2. Bratwürsteln mit Senf;

3. Fleisch mit Tillenkräuter-Sauce und grünen Fisolten;
4. Gewickelte Kalbsbrust mit Pilzling-Sauce;
5. Pflanzen mit Hirn-Pofesen;
6. Braune Mandelbogen mit Vaniglkren;
7. Gebratene Wildenten mit Drangen-Salat;
8. Karten.

18.

1. Suppe mit Speckknödeln;
2. Fleisch mit Milchrahmkren und Senf;
3. Gedünstetes Kraut mit Schweins-Coteletts;
4. Gespickter Kalbschnitz mit Milchrahm;
5. Apfelftrudeln vom englischen Teig.

19.

1. Abgegossene Reisuppe;
2. Fleisch mit fritassirter Gurken-Sauce und Kren;
3. Grünen gedünsteten Kohl mit gebackenem Kalbsohr;
4. Hasen mit Sauce und Butterkrapsen.

20.

1. Braune Suppe mit Haschée-Knödeln;
2. Fleisch mit rother Rüben-Sauce und Rettig;
3. Schwäbisches Fleisch mit Sauce;
4. Sauere Rüben mit Zungen;
5. Gebratene Hirschfilets mit Saft und Compot;
6. Mandelkrapsen von Buttermteig.

21.

1. Suppe mit Leberschöberl;
2. Fleisch mit Semmelfren und Gurken-Salat;
3. Grüne Fisolten mit griechischen Lamm-Coteletts;
4. Rostbraten mit gestürzten Nudeln;
5. Gebackene Apfelscheiben.

22.

1. Hirn-Rockerln in der Suppe;
2. Schweinszunge mit Kren;
3. Esterhazy-Lungenbraten mit Erdäpfeln, Braise-Sauce und Vertramgurken;
4. Weißgedünstete Hühner mit Reis;
5. Koch-Salat mit gerösteter Leber;
6. Fasanen mit Compot;
7. Kaiserwandeln mit Chaudeau.

23.

1. Hirnsuppe;
2. Gesulzte Jungschweinsfüßeln in Wandeln;
3. Beefsteak mit Erdäpfeln;
4. Zunge mit Aspinol-Sauce;
5. Sprossen mit Bratwürsteln;
6. Butterkoch;
7. Gebratenen Rehshlägel mit Compot;
8. Torteletten ohne Zucker.

24.

1. Kaiserschöberl-Suppe;
2. Haring mit Eiern;
3. Fleisch mit faschirtem Hauptelsalat, Paradeis-Sauce und Linsen-Pirée;
4. Kohlrüben mit Leber;
5. Kaiserschnitzel;
6. Glacirte Crem mit Pfirsichen.

25.

1. Suppe mit Schlicktrapseln;
2. Hirn-Crocetten;
3. Fleisch mit kleinen Erdäpfeln, falscher Muschel-Sauce und Apfel-Crem.

4. Paprika-Huhn ;
5. Pfannen-Kuchen.

26.

1. Ganselsuppe ;
2. Pökelzunge mit Crem ;
3. Fleisch mit glacirter Zwiebel, kalter Vertram- und Drangen-Sauce ;
4. Faschirter Kohl ;
5. Frikassirter Kalbs-Kopf ;
6. Schmanterlpudding mit Vaniglie-Crem ;
7. Gefülltes gebratenes Lämmernes mit Salat ;

27.

1. Suppe mit Mehlnockerln ;
2. Hascheeflets im Reß gebraten ;
3. Fleisch mit Pilsling-Sauce und Rettig ;
4. Schwarz-Wurzeln mit Buttersauce ;
5. Jungschweinerneß mit Crem ;
6. Pisquit-Roch mit Aepfeln ;
7. Gespitter Poulard mit Salat.

Fasten-Speis - Bettel.

1. Für 20 Gedecke auf 2 Schüsseln.

1. Kräuter-Suppe ;
2. Kalter Hausen mit Fisch-Aispick ;