

Fasten-Speisen-Bettel.

1. Für 20 Gedecke, auf zwei Schüsseln.

1. Kräuter-Suppe.
2. Kalter Hausen mit Fisch-Aspil.
3. Gefüllte Schnecken.
4. Eier-Roulade mit Sardellen.
5. Fisch-Haché-Pasteten.
6. Huchen mit Delfauce.
7. Spargel mit Buttersauce.
8. Salzburger Nockerl.
9. Gebackene Hechte mit Salat.
10. Gebrannte Zucker-Crème in Becherln.
11. Glacirte Früchten-Schnitten.
12. Butterteig.

2. Für 18 Gedecke.

1. Krebs-Ragout-Suppe.
2. Faschirte Auster.
3. Butter und Rettig.
4. Gebackener Nal mit kalter Senffauce.
5. Blätter-Eierspeise.
6. Erdäpfel-Kroketten.
7. Faschirte Karpfen.
8. Rohrhühner-Cotelettes mit fines herbes.
9. Grundeln mit Roggenkraut.
10. Mandel-Maccaroni-Soufflé.
11. Gebratener Hausen.
12. Sulz von Limonien.
13. Schaum-Lorte.
14. Kleine Bäckerei.

3. Für 16 Gedecke.

1. Gestoßene Fischsuppe mit gebackenen Erbsen.
2. Caviarschnitten mit Sardellen.
3. Englische Eierspeise.
4. Gesulzter Hecht.
5. Häring in Papier gebraten.
6. Paganini-Pasteten mit Schnecken-Haché.

7. Rheinlachs mit Essig und Del.
8. Frikassirte Schildkröten in Reiszreisen.
9. Krapsen mit böhmischer Sauce.
10. Champignon-Pürée mit Frosch-Cotelettes.
11. Maccaroni mit Beschamele.
12. Gebratener Scharen mit Salat.
13. Dukaten-Nudeln mit Vanille-Crème.
14. Blanc-manger à la Café.
15. Holländer Torte.

4. Für 12 Gedecke.

1. Karviol-Suppe mit Fridatten.
2. Sardinen mit Limonie.
3. Fisch-Haché-Kisollen.
4. Gingerührte Eier.
5. Hechte mit Fricassée.
6. Linsen-Pürée mit Milchner-Bäuschel.
7. Topfen-Auflauf.
8. Gebackene Karpfen mit Salat.
9. Mandel-Maultschen mit Buttermteig.
10. Gesulztes Chaudeau.

5. Für 10 Gedecke.

1. Erbsen-Pürée-Suppe.
2. Marinirter Kal mit Kräutern.
3. Gesezte Eier mit Milchrahm.
4. Faschirter Hecht mit Buttersauce.
5. Spinat mit Fisch-Haché-Kroketten.
6. Vanille-Crème in Kapseln.
7. Gebratener Lachs mit Salat.
8. Gesulzte Drangen.
9. Mandelkrapsen.

6. Für 8 Gedecke.

1. Klare Fischsuppe mit Krebsknödeln.
2. Gestürzte Erdäpfel-Eierspeise.
3. Stockfisch mit Zwiebel und Roggenkraut.
4. Ausgedünstete Nudeln.
5. Gebratener Dik mit Salat.
6. Chocolate-Crème in Becherln.
7. Topfen-Rolatschen.

7.

1. Sellerie-Pürée-Suppe.
2. Marinirter Karpfen.
3. Aufgelaufene Eierspeise.
4. Erbſen-Pürée mit Grundeln.
5. Fiſch-Faſch-Schnitzel mit brauner Sauce.
6. Italieniſche Strudel.
7. Gebratener Lachs mit Limonie.
8. Engliſcher Whybz.
9. Grazer Torteletten.

8.

1. Fiſch-Ragout-Suppe.
2. Omelette mit feinem Gemüſe.
3. Gebackene Fröſche mit Kohl-Pürée.
4. Karpfen in ſchwarzer Sauce mit Griesſtrudeln.
5. Dampfnudeln.
6. Schill mit Sardellen und Erdäpfeln.

9.

1. Froſch-Suppe.
2. Häring mit Aepfeln.
3. Gefüllte Eier.
4. Linſen mit Milchner-Poſeſen.
5. Heiß abgekochter Karpfen mit Crème.
6. Franzöſiſche Strudel.
7. Duck-Enten mit Erdäpfeln.
8. Haſelnuß-Crème in Becherln.
9. Zuckerteig-Torten.

10.

1. Milchrahm-Suppe.
2. Eierspeise mit Schnecken.
3. Faſchirte Champignons mit Butterſauce.
4. Hecht mit Drangensauce.
5. Böhmiſche Dalken mit Ribiseln.

