- 1. Braune Suppe in Becherln.
- 2. Kretain-Fasch von Trüffeln in Aspik.
- 3. Grillirte Sühner-Filets mit fines herbes.
- 4. Weißes Ragout.
- 5. Gespicktes Poulard mit Salat.
- 6. Marillen-Schaum.
- 7. Bädereien.

6.

- 1. Reisschleim in Becherln.
- 2. Ralter Saufen mit falter Senffauce.
- 3. Ralter Rehrücken mit Afpik.
- 4. Trüffel-Pafteten.
- 5. Gebratenes Poulard.
- 6. Champagner=Sulz.
- 7. Bädereien.

## Soiree.

1.

- 1. Thee mit gesprudeltem Obers und Rum.
- 2. Butterschnitten mit Schinken.
- 3. In Butter gebähte Semmel mit Buder.
- 4. Brioche.
- 5. Theeftangel von Cremeteig.
- 6. Rümmel-Rolatschen.
- 7. Salz-Blatteln.
- 8. Crême-Arapfen.
- 9. Torteletten.
- 10. Banille-Butter-Crotons.
- 11. Getunkte Raftanien.
- 12. Gefrornes.
- 13. Obst.

- 1. Thee mit Rum.
- 2. Butterschnitten mit Chaubeau.
- 3. Gezuderte Butterteig-Schnitten.
- 4. Salz-Stangel.
- 5. Sarbellen-Butter-Schnitten mit geriebenem Wilbpret.
- 6. Thee-Bregen.
- 7. Rleine Rafe-Ruchen.
- 8. Flampinerl.
- 9. Zuder=Rolatschen.
- 10. Candirte Früchte.
- 11. Gefrornes.
- 12. Obst.

3.

- 1. Thee mit Punsch und Obers.
- 2. Salmi.
- 3. Brioche.
- 4. Germmandeln.
- 5. Germbregen.
- 6. Vanilleschaum.
- 7. Conferve-Bäckerei.