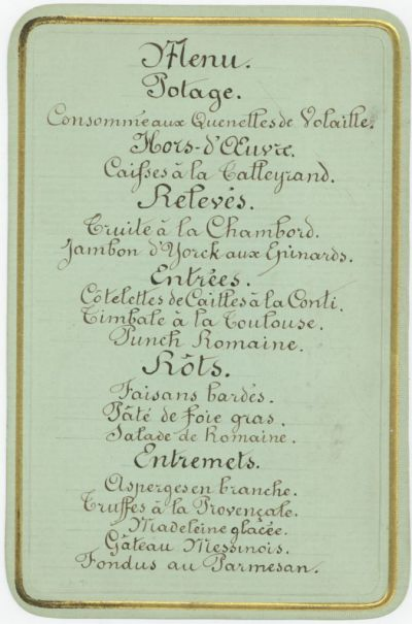
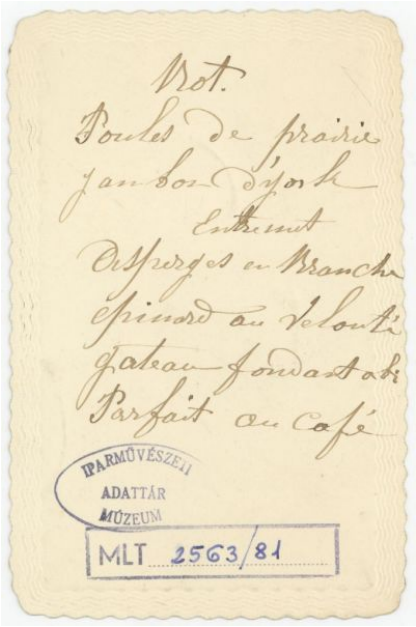
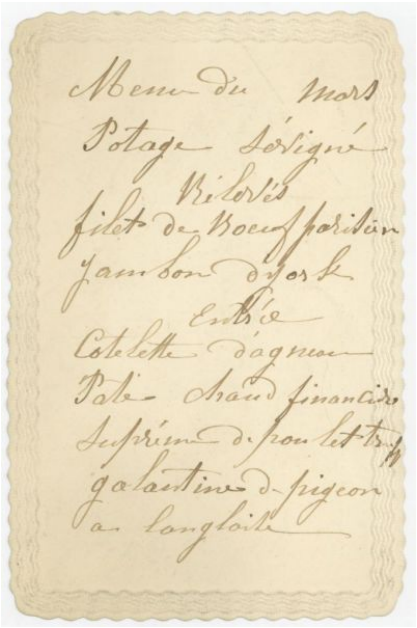
Műlap - ebéd illetve vacsorameghívások és étlapok

Adattár - Műlapgyűjtemény

Leltári szám:	MLT 2563.1-82
Készítés ideje:	19. SZÁZAD 2. FELE
Készítés helye:	Ausztria (feltehetően); Magyarország; Olaszország; Franciaország
Anyag:	papír
Technika:	nyomdai nyomat

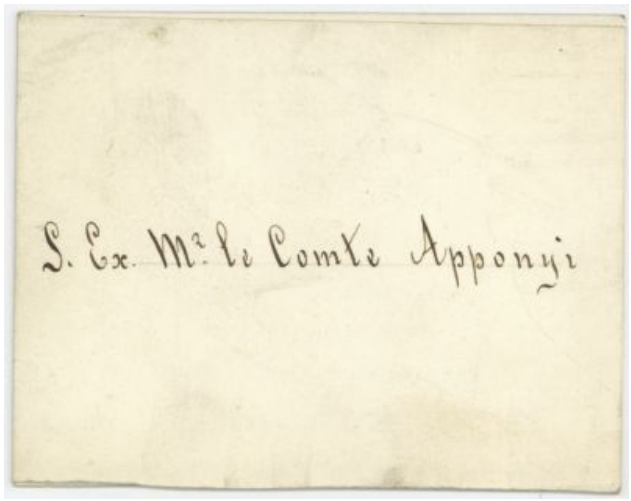


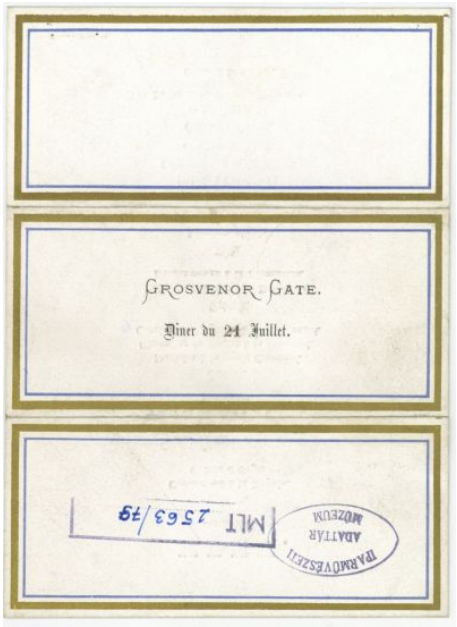


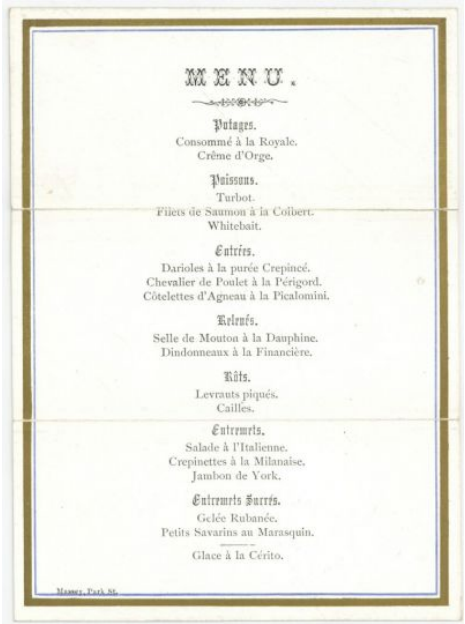




© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum

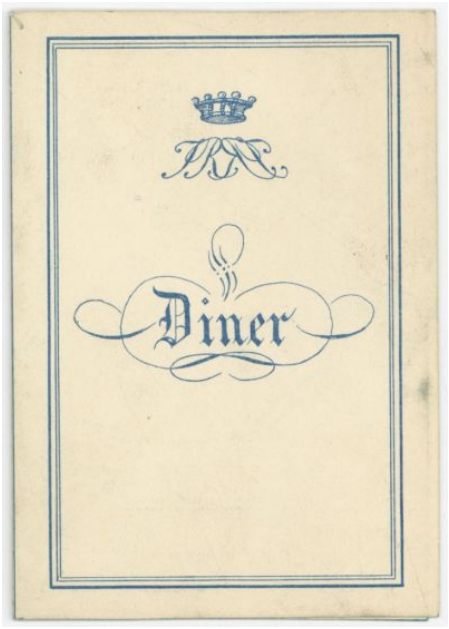


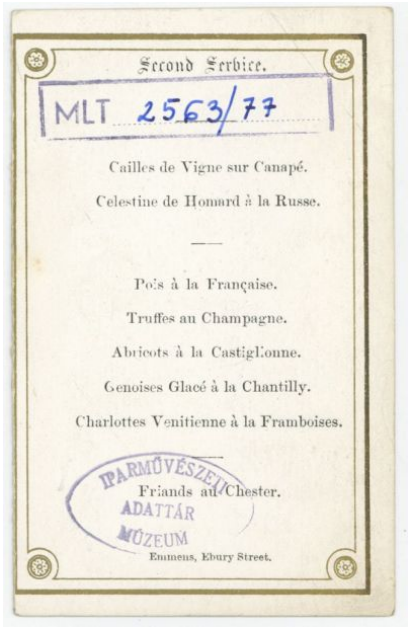




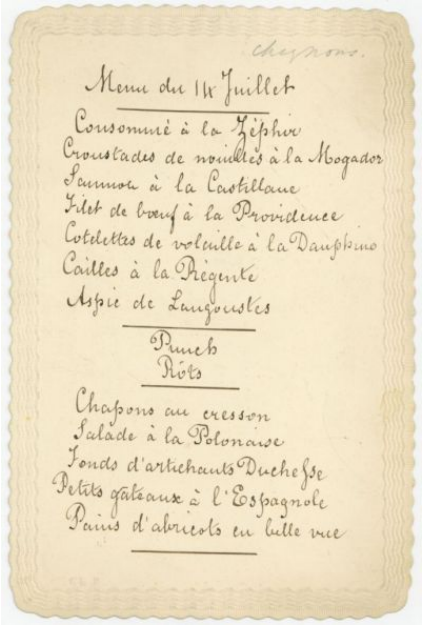


© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum
dots.hu PDF generator



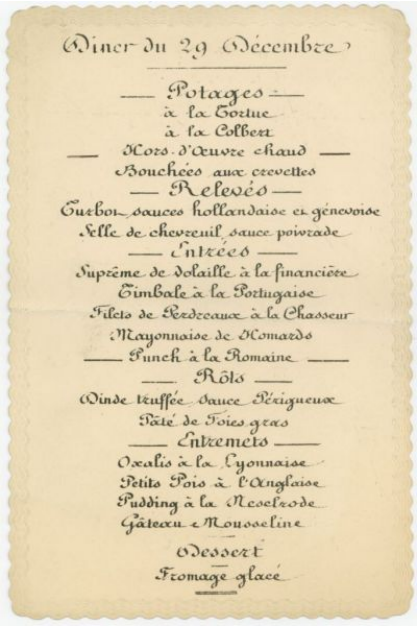






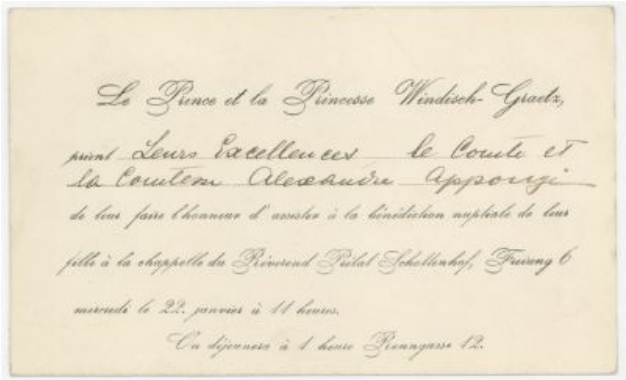
© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum

dots.hu PDF generator



Dîner du 29 Décembre

— Potages —
à la Tortue
à la Colbert
— Hors-d'œuvre chaud —
Bouchées aux crevettes
— Relevés —
Turbot sauces hollandaise et génevoise
Selle de chevreuil sauce poivrade
— Entrées —
Suprême de volaille à la financière
Timbale à la Portugaise
Filets de Perdreaux à la Chasseur
Mayonnaise de Homards
— Punch à la Romaine —
— Rôts —
Dinde truffée sauce Périgueux
Paté de Foies gras
— Entremets —
Oxalis à la Lyonnaise
Petits Pois à l'Anglaise
Pudding à la Nesselrode
Gâteau Mousseline
Dessert
Fromage glacé



Le Prince et la Princesse Windisch-Graetz,

prient Leurs Excellences le Comte et la Comtesse Alexandre Apponyi

de leur faire l'honneur d'assister à la bénédiction nuptiale de leur fille à la chapelle du Reverend Palat Schottenhof, Freiung 6

mercredi le 22. janvier à 11 heures.

Ce déjeuner à 1 heure Rennegasse 12.



DINER DU MARDI 1er DÉCEMBRE

Consommé à la Colbert
Bisque d'Ecrevisses

Saumon à la Chambord
Filet de Bœuf à la Provençale

Suprême de Poulets à la Maréchale
Chaufroid de Mauviettes
Punch granit

Dindonneaux rôtis sauce Périgueux
Paté de Foies gras

Asperges sauce Hollandaise
Biscuit à l'orange
Glace au chocolat

Vins

Manzanilla	Corton
Château Coutet	Fleur de Sillery
Château Latour, Carnet	Moscatel



Menu

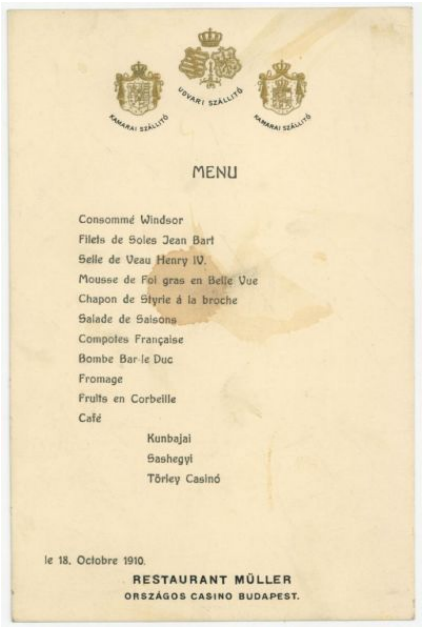
Hors d'Œuvre
Potage Russe
Truite Sole Grimaldi
Selle de Chevreuil Grand Veneur
Poularde de France à la broche
Cœurs de Laitues
Petits pois frais Paysanne
Charlotte Excelsior
Friandises
Fruits

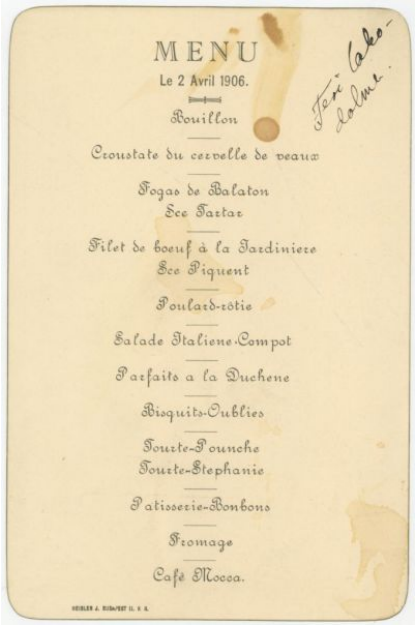
Excelsior Hôtel

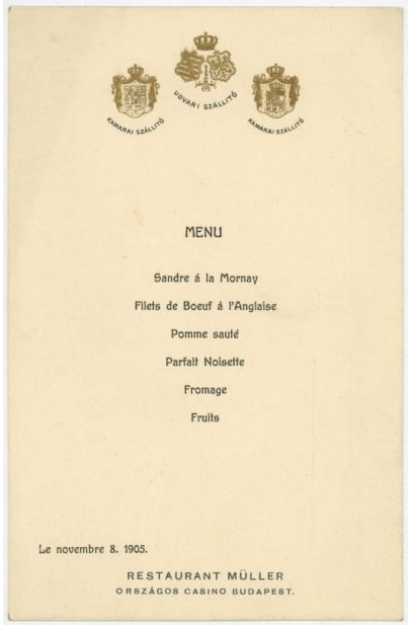
Rome, le 9 Avril 1911

© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum
dots.hu PDF generator





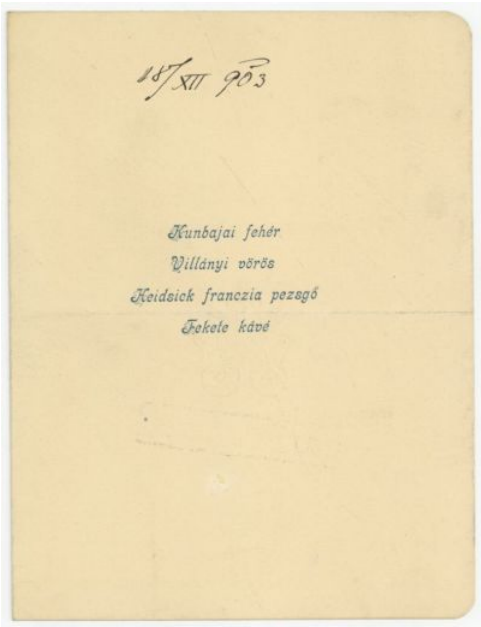




© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum
dots.hu PDF generator

Iparművészeti Múzeum

Iparművészeti Múzeum Gyűjteményi Adatbázis
https://gyujtemeny.imm.hu/



18/XII 903

Kunbajai fehér
Villányi vörös
Heidsick franczia pezsgő
Fekete kávé



MEGHIVÓ.

A SZOMBATI TÁRSASÁG

SZERETETT BÉRTORÁNAK

SZINNYEI JÓZSEFNEK

KIRÁLYI TANÁCSOSSÁ VALÓ KINEVEZÉSE

ALKALMÁBÓL

FOLYÓHÓ 1897 MÁJUS 22-ÉN, ESTE 8-KOR A GUNDEL-FOGADÓBAN

DISZVACSORÁT RENDEZ.

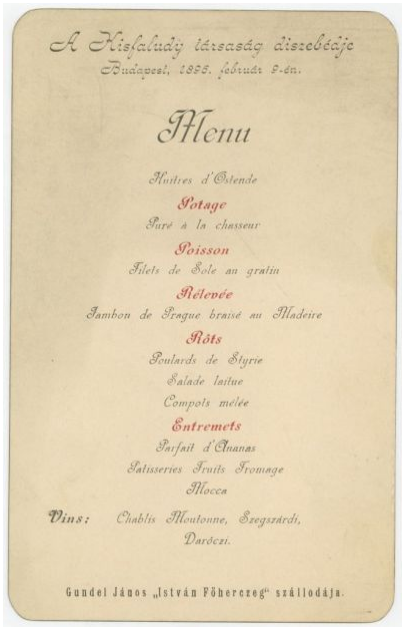


A Kisfaludy-társaság díszebéje
Budapest, 1897. február 7-én.

Menu

Huitres d'Ostende
Potage
Potage Victoria
Poisson
Tranches de Sandre à la Chambord
Relevee
Filet de boeuf à la Colbert
Rôts
Poulards de Styrie
Salade à la Russe
Compôte mélée
Entremets
Parfait de framboises
Patisseries Fruits Fromage
Café Mocca
Vins: Chablis Moutonne, Szegszárdi
Daróczi.

Gundel János „István főherczeg" szállodája.



A Kisfaludy társaság díszebéje
Budapest, 1895. február 9-én.

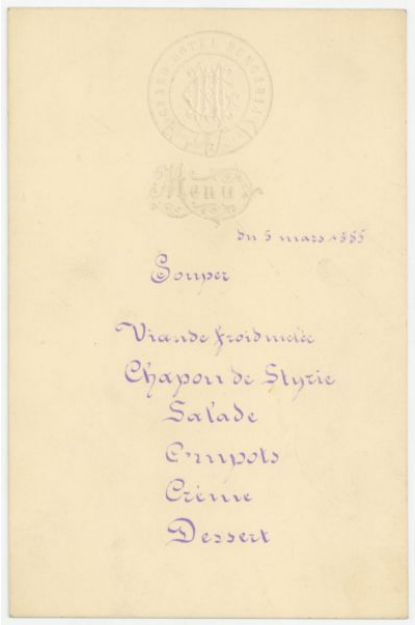
Menu

Huitres d'Ostende
Potage
Puré à la chasseur
Poisson
Filets de Sole au gratin
Rélevée
Jambon de Prague braisé au Madeire
Rôts
Poulards de Styrie
Salade laitue
Compots mélée
Entremets
Parfait d'Ananas
Patisseries Fruits Fromage
Mocca
Vins: Chablis Moutonne, Szegszárdi,
Daróczi.

Gundel János „István Főherczeg" szállodája.

© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum

dots.hu PDF generator

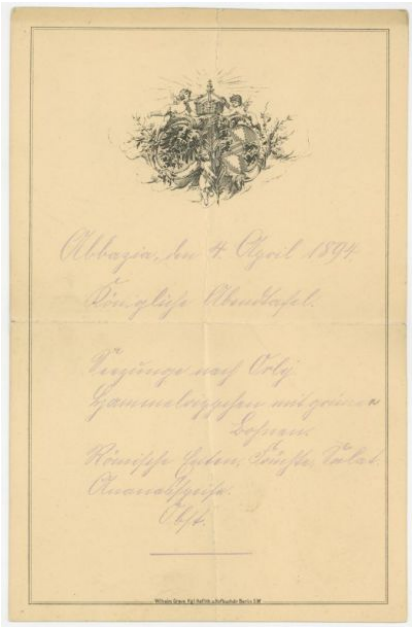






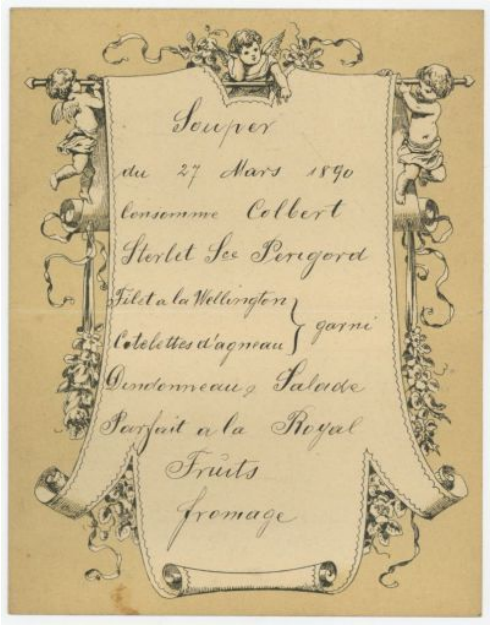


© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum
dots.hu PDF generator



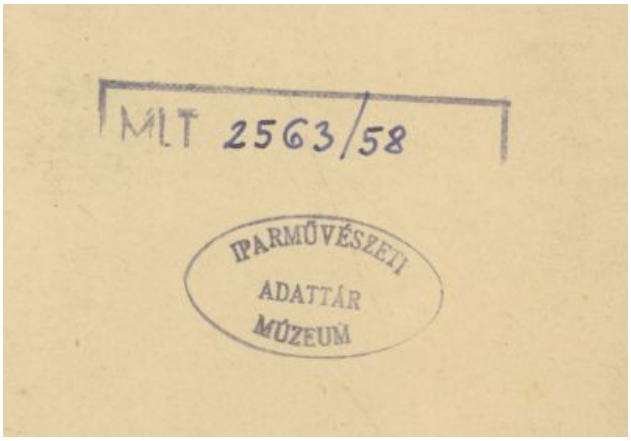


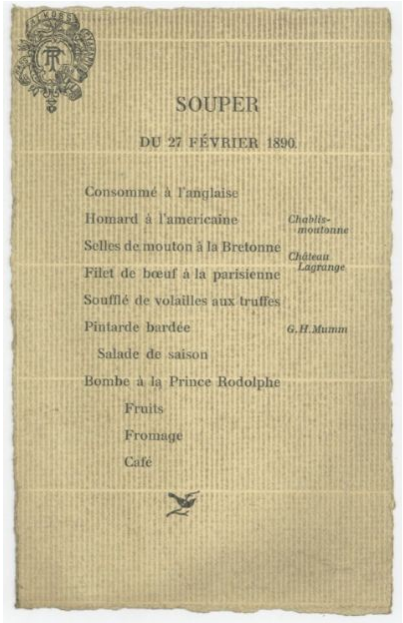




© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum







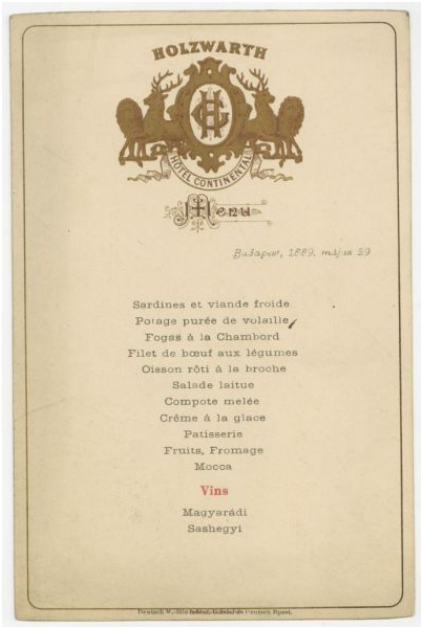
SOUPER

DU 27 FÉVRIER 1890.

Consommé à l'anglaise
Homard à l'americaine — *Chablis-moutonne*
Selles de mouton à la Bretonne — *Château Lagrange*
Filet de bœuf à la parisienne
Soufflé de volailles aux truffes
Pintarde bardée — *G.H.Mumm*
Salade de saison
Bombe à la Prince Rodolphe
Fruits
Fromage
Café



© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum



HOLZWARTH

HÔTEL CONTINENTAL

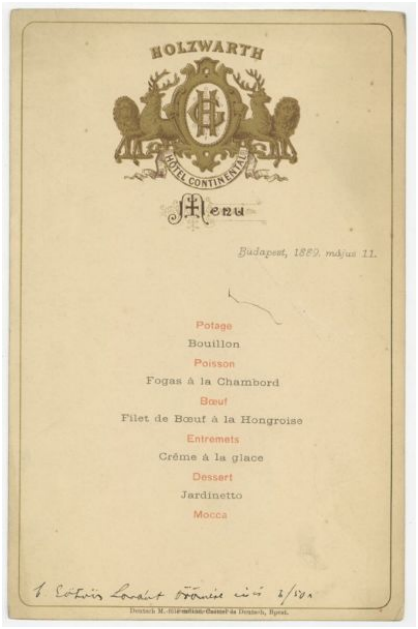
Menu

Budapest, 1889. május 29

Sardines et viande froide
Potage purée de volaille
Fogas à la Chambord
Filet de bœuf aux légumes
Oisson rôti à la broche
Salade laitue
Compote melée
Crême à la glace
Patisserie
Fruits, Fromage
Mocca

Vins

Magyarádi
Sashegyi



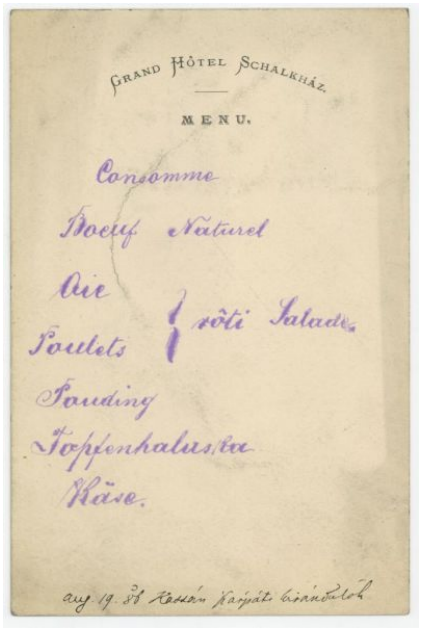
HOLZWARTH

HÔTEL CONTINENTAL

Menu

Budapest, 1889. május 11.

Potage
Bouillon
Poisson
Fogas à la Chambord
Bœuf
Filet de Bœuf à la Hongroise
Entremets
Crême à la glace
Dessert
Jardinetto
Mocca



GRAND HÔTEL SCHALKHÁZ.

MENU.

Consomme
Boeuf Naturel
Oie
Poulets } rôti Salade
Pouding
Topfenhalaska
Käse.

aug. 19. 86 Hessán Parpáti birándulok



HOLZWARTH „FROHNER SZÁLLODA"

Budapest, 1886. május 8-án.

MENU

Poisson
Fogas à la tartare
Relevé
Roastboeuf á la Jardiniere
Rôti
Poularde à la broche
Salade saison
Entremets
Crême Parfait Diplomate
Dessert.
Fruits, Fromage.

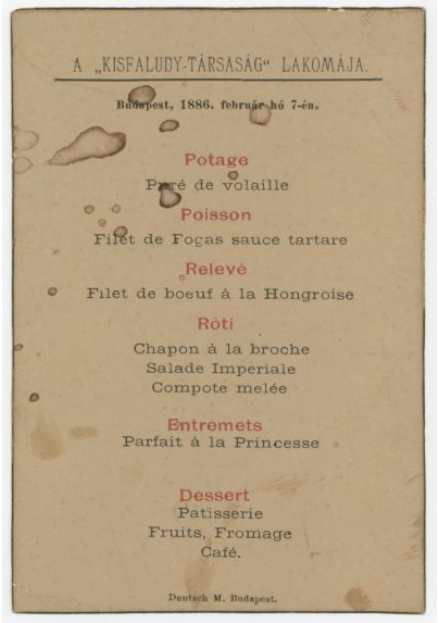
© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum



Menu

DEJEÛNER DU 29 AVRIL 1886.

Potage.
Consommée.
Assiette.
Radi et Beurre.
Hors d'oeuvre.
Saumont du Rhin.
Esturgon, Sauce { Remoulade. / Tartare.
Relève.
Filet de boeuf à la financière.
Rotis.
Poularde Bardée.
Oisson nouveau.
Salade à la Française.
Entremet.
Fondant à l'Americaine.
Patisserie.
Fruit.
Fromage.

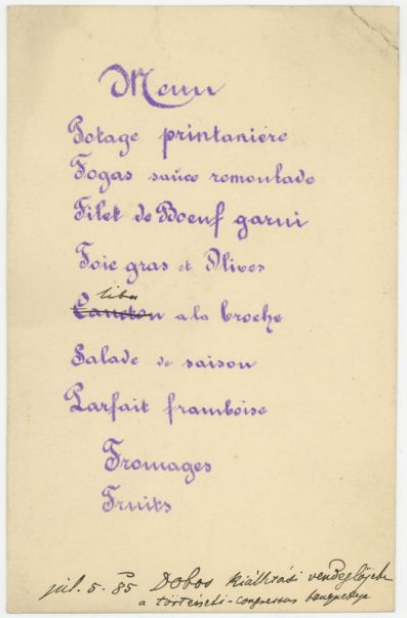


A „KISFALUDY-TÁRSASÁG" LAKOMÁJA.

Budapest, 1886. február hó 7-én.

Potage
Puré de volaille
Poisson
Filet de Fogas sauce tartare
Relevé
Filet de boeuf à la Hongroise
Rôti
Chapon à la broche
Salade Impériale
Compote melée
Entremets
Parfait à la Princesse
Dessert
Patisserie
Fruits, Fromage
Café.

Deutsch M. Budapest.



Menu

Potage printanière
Fogas sauce remoulade
Filet de Boeuf garni
Foie gras et Olives
~~Canetons~~ Lapins à la broche
Salade de saison
Parfait framboise
Fromages
Fruits

Juil. 5. 85 Dobos Kálmán vendéglőjének a történeti-congressus banquetje



MARÉCHAL

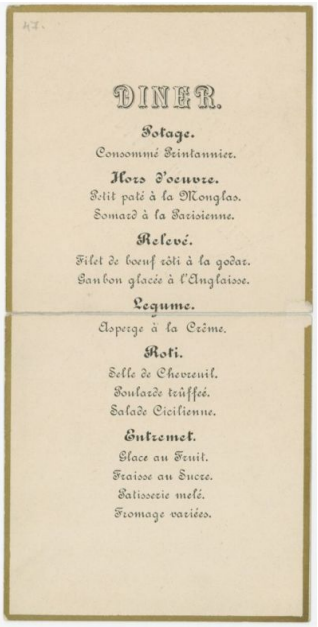
HOTEL DE LA REINE D'ANGLETERRE

DU 31. MAI 1885.

© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum

Iparművészeti Múzeum

Iparművészeti Múzeum Gyűjteményi Adatbázis
https://gyujtemeny.imm.hu/



DINER.

Potage.
Consommé Printannier.

Hors d'oeuvre.
Petit paté à la Monglas.
Homard à la Parisienne.

Relevé.
Filet de boeuf rôti à la godar.
Jambon glacée à l'Anglaise.

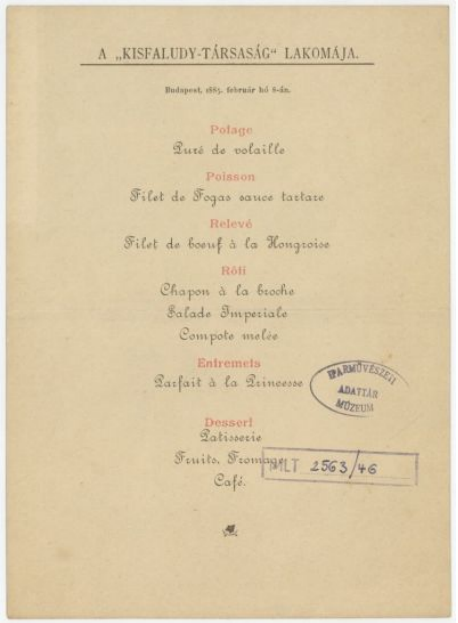
Legume.
Asperge à la Crême.

Roti.
Selle de Chevreuil.
Poularde truffeé.
Salade Cicilienne.

Entremet.
Glace au Fruit.
Fraisse au Sucre.
Patisserie melé.
Fromage variées.







A „KISFALUDY-TÁRSASÁG" LAKOMÁJA.

Budapest, 1885. február hó 8-án.

Potage
Puré de volaille

Poisson
Filet de Fogas sauce tartare

Relevé
Filet de boeuf à la Hongroise

Rôti
Chapon à la broche
Salade Impériale
Compote melée

Entremets
Parfait à la Princesse

Dessert
Patisserie
Fruits, Fromage
Café.

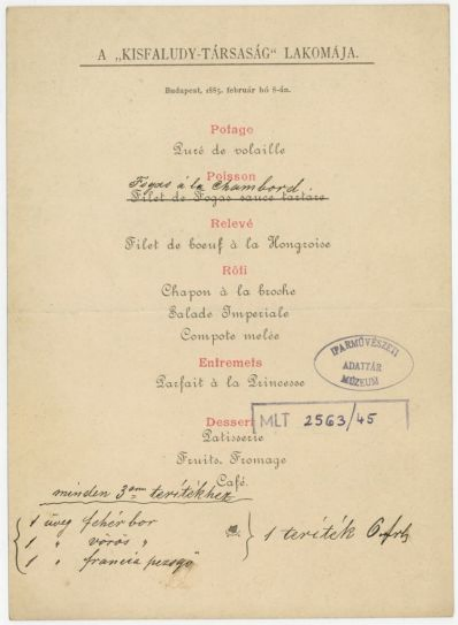
IPARMŰVÉSZETI ADATTÁR MÚZEUM
MLT 2563/46

© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum

dots.hu PDF generator







A „KISFALUDY-TÁRSASÁG" LAKOMÁJA.

Budapest, 1885. február hó 8-án.

Potage
Puré de volaille

Poisson
Fogas à la Chambord.
~~Filet de Fogas sauce tartare~~

Relevé
Filet de boeuf à la Hongroise

Rôti
Chapon à la broche
Salade Imperiale
Compote melée

Entremets
Parfait à la Princesse

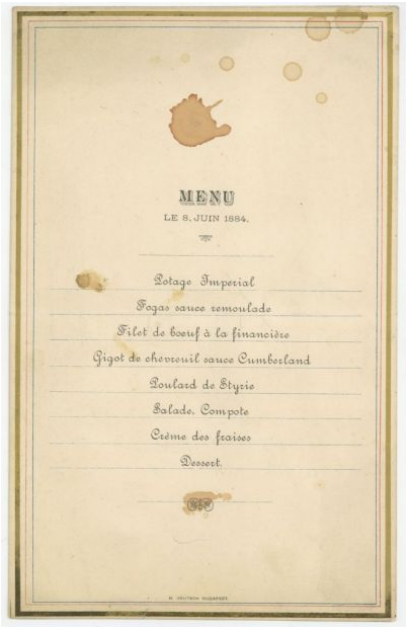
Dessert
Patisserie
Fruits. Fromage
Café.

minden 3-ám terítékhez
1 üveg fehér bor
1 " vörös "
1 " francia pezsgő
1 teríték 6 frt

IPARMŰVÉSZETI ADATTÁR MÚZEUM
MLT 2563/45



© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum



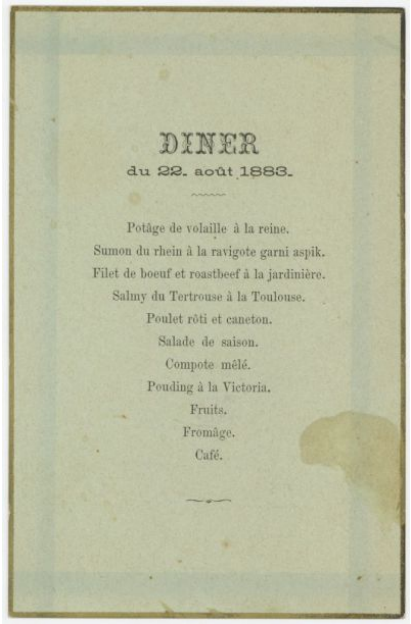
MENU
LE 8. JUIN 1884.

Potage Imperial
Fogas sauce remoulade
Filet de boeuf à la financière
Gigot de chevreuil sauce Cumberland
Poulard de Styrie
Salade. Compote
Crème des fraises
Dessert.



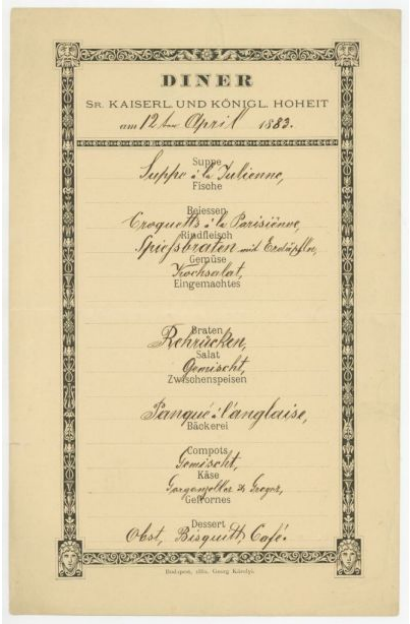
DINER
du 22. août 1883.

Potâge de volaille à la reine.
Sumon du rhein à la ravigote garni aspik.
Filet de boeuf et roastbeef à la jardinière.
Salmy du Tertrouse à la Toulouse.
Poulet rôti et caneton.
Salade de saison.
Compote mêlé.
Pouding à la Victoria.
Fruits.
Fromâge.
Café.



DINER
du 22. août 1883.

Potâge de volaille à la reine.
Sumon du rhein à la ravigote garni aspik.
Filet de boeuf et roastbeef à la jardinière.
Salmy du Tertrouse à la Toulouse.
Poulet rôti et caneton.
Salade de saison.
Compote mêlé.
Pouding à la Victoria.
Fruits.
Fromâge.
Café.



DINER
SR. KAISERL. UND KÖNIGL. HOHEIT
am 12ten April 1883.

Suppe
Suppe à la Julienne,
Fische
Beiessen
Croquetts à la Parisienne,
Rindfleisch
Spießbraten mit Erdäpfeln,
Gemüse
Kochsalat,
Eingemachtes
Braten
Rehrücken,
Salat
Gemischt,
Zwischenspeisen
Panqué à l'anglaise,
Bäckerei
Compots
Gemischt,
Käse
Gargonzeller & Greyer,
Getrornes
Dessert
Obst, Bisquitt, Café.

© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum

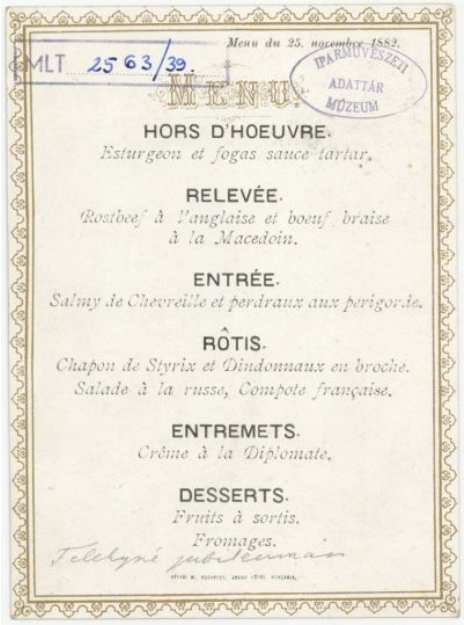


DINER

SR. KAISERL. UND KÖNIGL. HOHEIT

am 11. April 1883

Suppe
Fleisch consommé
Fische
Aradafisch warm Sce hollandaise
Beiessen
Rindfleisch
Rindsfricandeau gedünstet
Gemüse
Sauerampfer
Eingemachtes
Braten
Gänse gebraten, Indian
Salat
Gemischt
Zwischenspeisen
Bäckerei
Früchtentimbál
Compots
Orangen
Käse
Käse
Gefrornes
Dessert
Obst, Bisquitt, Café



Menu du 25. novembre 1882.

MLT 2563/39.
IPARMŰVÉSZETI ADATTÁR MÚZEUM

MENU.

HORS D'HOEUVRE.
Esturgeon et fogas sauce tartar.

RELEVÉE.
Rostbeef à l'anglaise et boeuf braise à la Macedoin.

ENTRÉE.
Salmy de Chevreille et perdraux aux perigorde.

RÔTIS.
Chapon de Styrix et Dindonnaux en broche.
Salade à la russe, Compote française.

ENTREMETS.
Crême à la Diplomate.

DESSERTS.
Fruits à sortis.
Fromages.





© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum



MENU

du 8. Novembre 1879.

Moc Turtle.

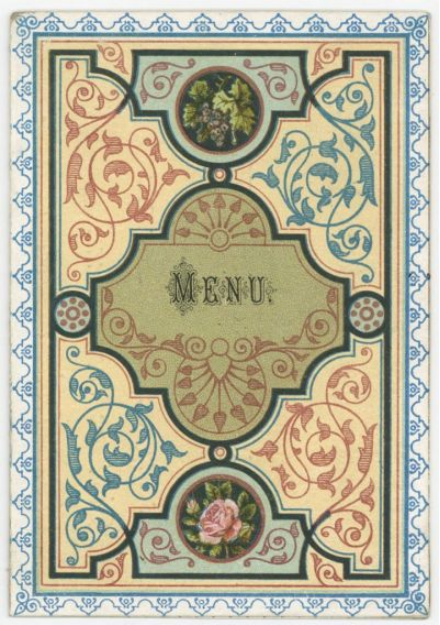
Esturgeon sauce Tartare
Filet de boeuf garni
Choux froid de foie gras
Bécassines aux truffes
Poulard — Canard
Salade Russe
Compôte.

MLT 2563/38

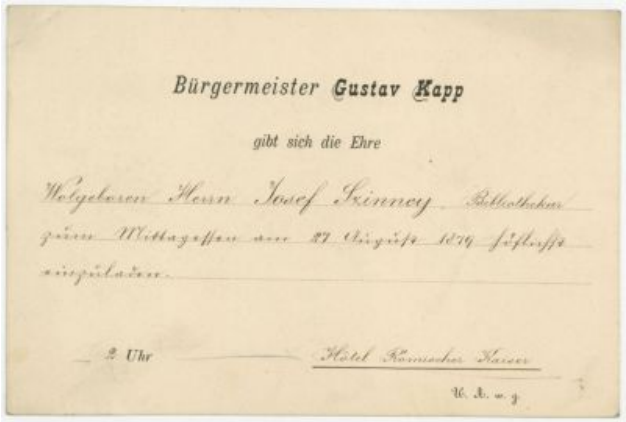
Crême d'ananas.

Fruits
Fromage.

IPARMŰVÉSZETI ADATTÁR MÚZEUM



MENU



Bürgermeister Gustav Kapp

gibt sich die Ehre

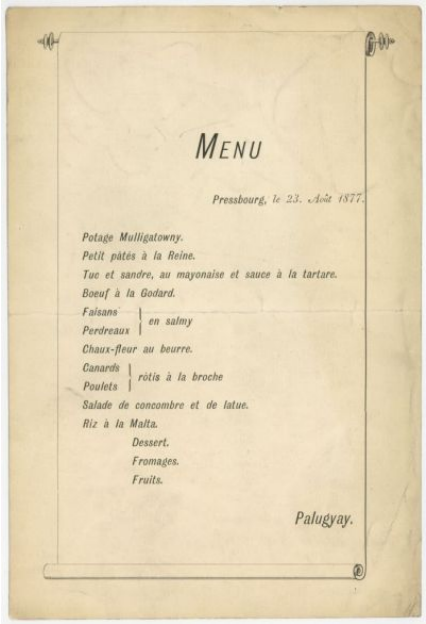
Wolgeboren Herrn Josef Szinnyey Bibliothekar

zum Mittagessen am 27 August 1879 höflichst

einzuladen.

2 Uhr — Hôtel Römischer Kaiser

U. A. w. g.



MENU

Pressbourg, le 23. Août 1877.

Potage Mulligatowny.
Petit pâtés à la Reine.
Tue et sandre, au mayonaise et sauce à la tartare.
Boeuf à la Godard.
Faisans, Perdreaux | *en salmy*
Chaux-fleur au beurre.
Canards, Poulets | *rôtis à la broche*
Salade de concombre et de latue.
Riz à la Malta.
Dessert.
Fromages.
Fruits.

Palugyay.

© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum



Menu

POTAGES
Printanier à la Royale
Crême de Pois

HORS-D'ŒUVRE
Bouchées aux Huitres

RELEVÉS
Turbot sauce Hollandaise, Ecrevisses
Filet de Bœuf à la Godard

ENTRÉES
Filets de Poulets aux Pois
Timbale Syracuse
Filets de Canetons Bigarade
Terrine de Gibier à la Gelée

Punch

RÔT
Chapon et Cailles Rôtis

ENTREMETS
Haricots Verts
Timbale Esterhazy aux Fraises
Gaufres aux Pistaches



Diner

du 29 Juin 1875.



Menu

POTAGES
Crême de Volaille
Consommé Royal aux Pointes

HORS-D'ŒUVRE
Timbales Agnès Sorel

RELEVÉS
Turbots et Eperlans Sce Bernard
et Hollandaise
Filet de Bœuf Provençale

ENTRÉES
Filets de Poulets aux Pois
Cailles à la Financière
Filets de Soles Ravigotte

Punch

LÉGUMES
Pois à la Française

RÔTS
Dindonneaux et Ortolans

ENTREMETS
Mille-feuilles Chantilly
Fontange aux Fraises



DINER

du 16 Juin

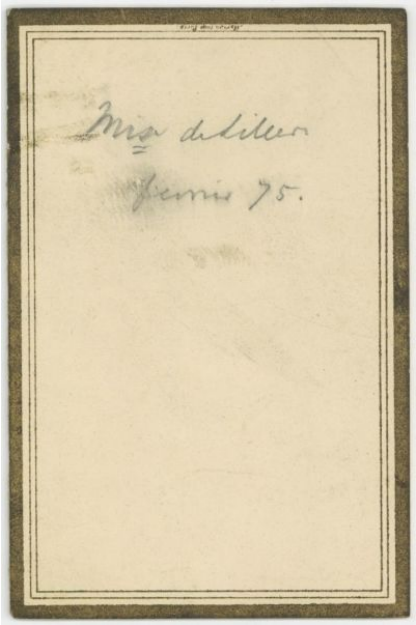
1875.

© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum
dots.hu PDF generator

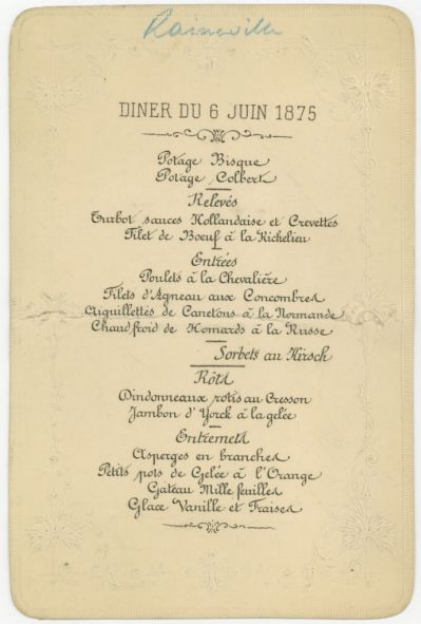


Potages
Consommé aux pointes d'asperges
Purée de Gibier au Chasseur
Hors d'œuvre
Timbales d'Ecrevisses.
Relevés
Saumon à la Régence
Selles de Prés salés aux petits pois
Entrées
Ailes de Poulardes à la Toulouse
Boudins de lapereaux à la purée de Champignons
Aspice de foies gras.

Sorbets à la Cerise.
Rotis
Perdreaux & Faisans Truffés
Jambon d'Yorck
Salade Printanière.
Entremets
Epinards nouveaux
Cardons à la Moelle.
Pudding d'ananas.
Bombe abricot & Pistache



Mise de Lilles
Janvier 75.



Rainneville

DINER DU 6 JUIN 1875

Potage Bisque
Potage Colbert
Relevés
Turbot sauces Hollandaise et Crevettes
Filet de Boeuf à la Richelieu
Entrées
Poulets à la Chevalière
Filets d'Agneau aux Concombres
Aiguillettes de Canetons à la Normande
Chaud froid de Homards à la Russe
Sorbets au Kirsch
Rôts
Dindonneaux rotis au Cresson
Jambon d'Yorck à la gelée
Entremets
Asperges en branches
Petits pots de Gelée à l'Orange
Gateau Mille feuilles
Glace Vanille et Fraises



MENU

Consommé à la Comtesse

HORS D'ŒUVRES:
Croustades Bohémienne

RELEVÉS:
Tranches de truite à la Montgolfier
Selle de Présalé à la favorite.

ENTRÉES:
Quenelles de Cailles Lucullus

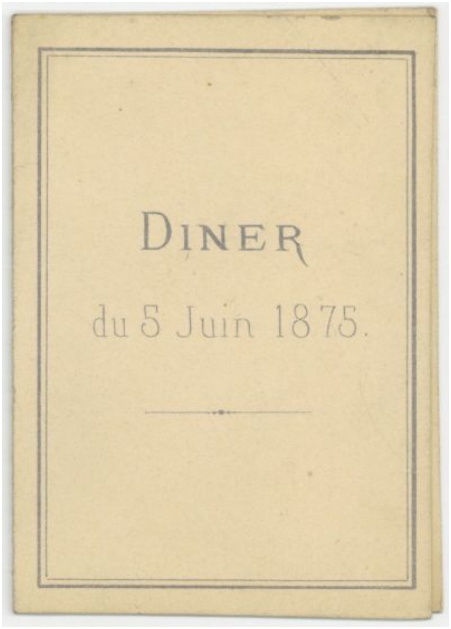
Côtelettes de volailles à la Sefton
Pain de foie gras à la Trévise.

PUNCH.

RÔTS:
Poularde au Cresson

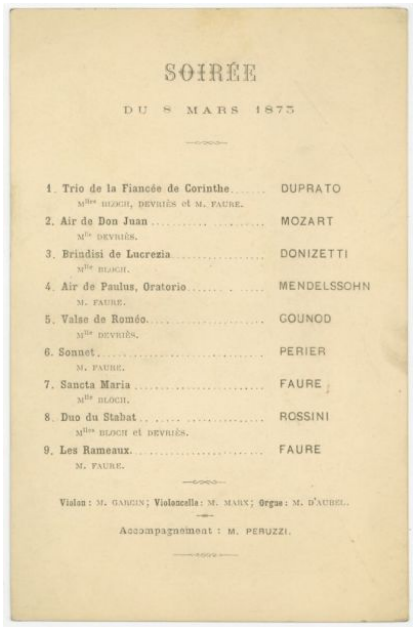
ENTREMETS:
Fonds d'Artichauts Polonaise
Petits Soufflés Sicilienne
Bombe fraises à la Mécène
et
Gâteaux Berchoux.

© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum


DINER
du 5 Juin 1875.


POTAGES.
Crème d'Asperges.
Printanier.
HORS-D'ŒUVRE.
Petites Crépinettes à la Favorite.
RELEVÉ.
Truite sauce verte aux Crêtes.
ENTRÉES.
Filet de Bœuf Printanier.
Cutelettes de Volaille Financière.
Timbale de Homard de Bruxelles.
Chaud-froid de Canetons.
EXTRAS.
Sorbets au Maraquin.
Punch au vin de Porto.
RÔTS.
Ombremeaux nouveaux truffés.
Pâté de Foie gras de Strasbourg.
ENTREMETS.
Bubade Parisienne.
Asperges au beurre.
Suprême d'Ananas et Fraises.
Soufflé glacé.
DESSERT.


DINER
du
11 Avril 1875.


SOIRÉE
DU 8 MARS 1875

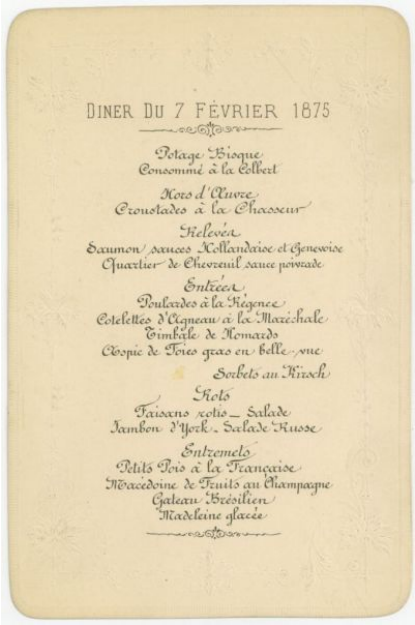
1. Trio de la Fiancée de Corinthe ..... DUPRATO
Mlles BLOCH, DEVRIÈS et M. FAURE.
2. Air de Don Juan ..... MOZART
Mlle DEVRIÈS.
3. Brindisi de Lucrezia ..... DONIZETTI
Mlle BLOCH.
4. Air de Paulus, Oratorio ..... MENDELSSOHN
M. FAURE.
5. Valse de Roméo ..... GOUNOD
Mlle DEVRIÈS.
6. Sonnet ..... PERIER
M. FAURE.
7. Sancta Maria ..... FAURE
Mlle BLOCH.
8. Duo du Stabat ..... ROSSINI
Mlles BLOCH et DEVRIÈS.
9. Les Rameaux ..... FAURE
M. FAURE.

Violon : M. GARGIN; Violoncelle : M. MARX; Orgue : M. D'AUBEL.

Accompagnement : M. PERUZZI.

© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum
dots.hu PDF generator

Iparművészeti Múzeum
Iparművészeti Múzeum Gyűjteményi Adatbázis
https://gyujtemeny.imm.hu/



DINER DU 7 FÉVRIER 1875

Potage Bisque
Consommé à la Colbert

Hors d'Œuvre
Croustades à la Chasseur

Relevés
Saumon sauce Hollandaise et Genevoise
Quartier de Chevreuil sauce poivrade

Entrées
Poularde à la Régence
Côtelettes d'Agneau à la Maréchale
Timbale de Homards
Croquettes de Foies gras en Belle vue

Sorbets au Kirsch

Rots
Faisans rotis — Salade
Jambon d'York — Salade Russe

Entremets
Petits Pois à la Française
Macédoine de Fruits au Champagne
Gateau Brésilien
Madeleine glacée



MENU.

Consommé à la Chevreuse

HORS-D'ŒUVRES:
Caisses de foie gras à la Maréchale
Pirajkis à la Russe

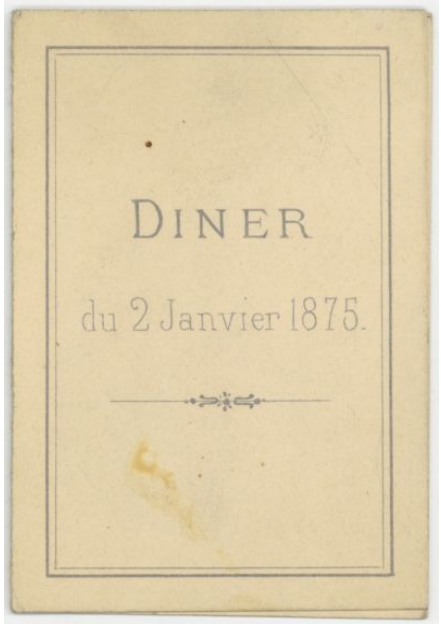
RELEVÉS:
Tranches de turbot à la D'Orléans
Selle de Chevreuil à la Tyrolienne

ENTRÉES:
Crêmes de Volailles à la Maintenon
Filets de Perdreaux à la Royale
Galantine d'anguilles à la Montpellier

PUNCH.

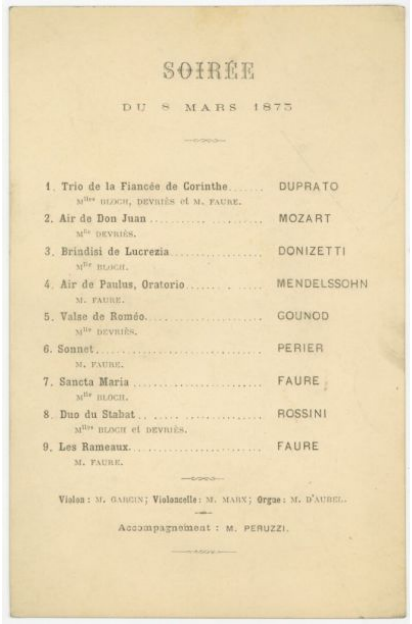
RÔTS:
Poulardes à la Salade

ENTREMETS:
Asperges en branches
Petits soufflés à la Castillane
Mousse à l'Orientale et
Gâteaux Portugais



DINER

du 2 Janvier 1875.



SOIRÉE

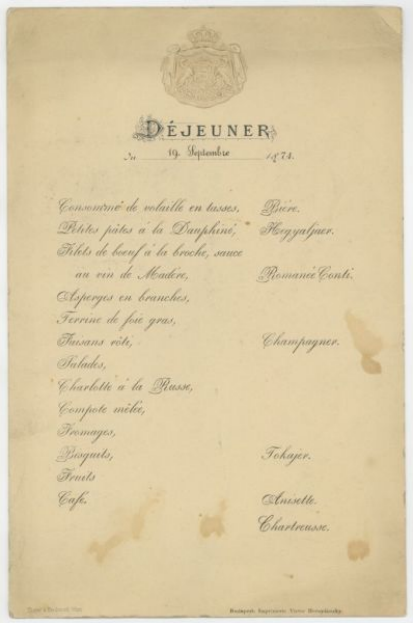
DU 8 MARS 1875

1. Trio de la Fiancée de Corinthe ..... DUPRATO
Mlles BLOCH, DEVRIÈS et M. FAURE.
2. Air de Don Juan ..... MOZART
Mlle DEVRIÈS.
3. Brindisi de Lucrezia ..... DONIZETTI
Mlle BLOCH.
4. Air de Paulus, Oratorio ..... MENDELSSOHN
M. FAURE.
5. Valse de Roméo ..... GOUNOD
Mlle DEVRIÈS.
6. Sonnet ..... PERIER
M. FAURE.
7. Sancta Maria ..... FAURE
Mlle BLOCH.
8. Duo du Stabat ..... ROSSINI
Mlles BLOCH et DEVRIÈS.
9. Les Rameaux ..... FAURE
M. FAURE.

Violon : M. GARGIN; Violoncelle : M. MARX; Orgue : M. D'AUBEL.

Accompagnement : M. PERUZZI.

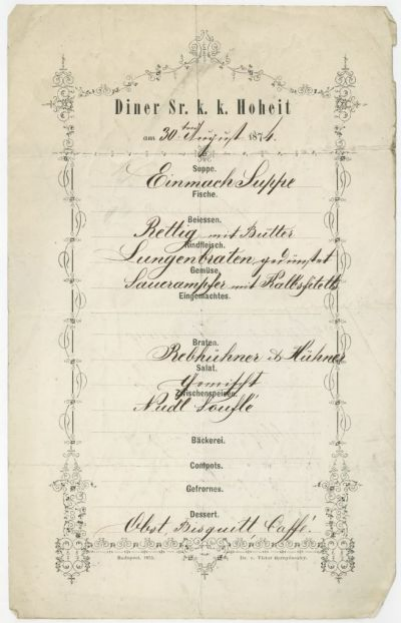
© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum
dots.hu PDF generator



DÉJEUNER

Du 19. Septembre 1874.

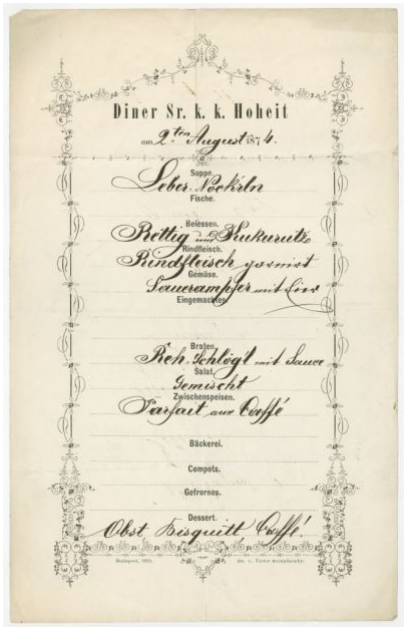
Consommé de volaille en tasses, Bière.
Petites pâtes à la Dauphiné, Hegyaljaer.
Filets de boeuf à la broche, sauce au vin de Madère, Romanée Conti.
Asperges en branches,
Terrine de foie gras,
Faisans rôti, Champagner.
Salades,
Charlotte à la Russe,
Compote mêlée,
Fromages,
Bisquits, Tokajer.
Fruits
Café. Anisette.
Chartreusse.



Diner Sr. k. k. Hoheit

am 30ten August 1874.

Suppe.
Einmach Suppe
Fische.
Beiessen.
Rettig mit Butter
Rindfleisch.
Lungenbraten gedünstet
Gemüse.
Sauerampfer mit Rallsfilett
Eingemachtes.
Braten.
Rebhühner & Hühner
Salat.
Gemischt
Zwischenspeisen.
Nudl Soufle
Bäckerei.
Compots.
Gefrornes.
Dessert.
Obst, Bisquitt, Caffé.



Diner Sr. k. k. Hoheit

am 2ten August 1874.

Suppe.
Leber Nockeln
Fische.
Beiessen.
Rettig mit Kukurutz
Rindfleisch.
Rindfleisch gesmist
Gemüse.
Sauerampfer mit Eier
Eingemachtes.
Braten.
Reh Schlögl mit Sauce
Salat.
Gemischt
Zwischenspeisen.
Parfait aux Caffé
Bäckerei.
Compots.
Gefrornes.
Dessert.
Obst, Bisquitt, Caffé.



Diner Sr. k. k. Hoheit

am 5 Juli 1874

Suppe.
Suppe à la Bonne Femme
Fische.
Beiessen.
Pastetten in der Kruste
Rindfleisch.
Roßboeuf à la angleise
Gemüse.
Grüne Tisolen mit Croutons
Eingemachtes.
Hühner Filetts mit Trüffln
Braten.
Junge Gänse
Salat.
Haupel
Zwischenspeisen.
Parfait aux Caffée
Bäckerei.
Compots.
Gefrornes.
Dessert.
Käse, Obst, Bisquitt, Caffée

© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum



Potage Crême de Gibier à l'Anglaise
Consommé à la Royale

Croustades à la Mogador

Turbot g.ts de Coquilles d'Huitres S.ts Homard
Selles de Chevreuil Financière

Chartreuse de Volailles aux Pois
Filets de Faisans aux Truffes

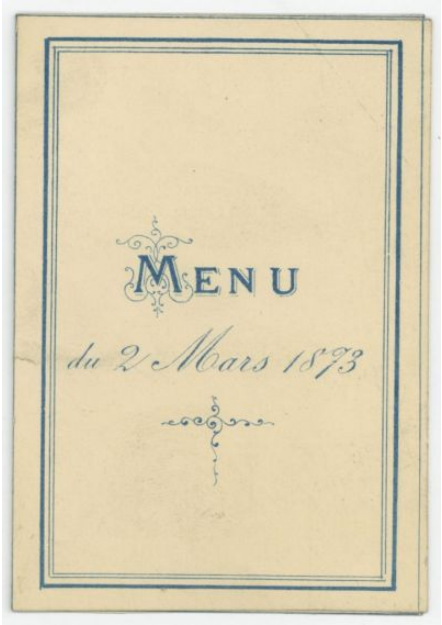
Chaufroids de Foies gras

Asperges s.ce Hollandaise

Punch à la Romaine

Poulardes et Gélinottes

Petits soufflés au Maraskin
Poudings Windsor g.ts de Sorbets
au Champagne
Petits Gâteaux



MENU

du 2 Mars 1873



MENU.

POTAGE:
Consommé au raviolis d'épinards.

HORS-D'ŒUVRE:
Petites Timbales à la Chevreuse.

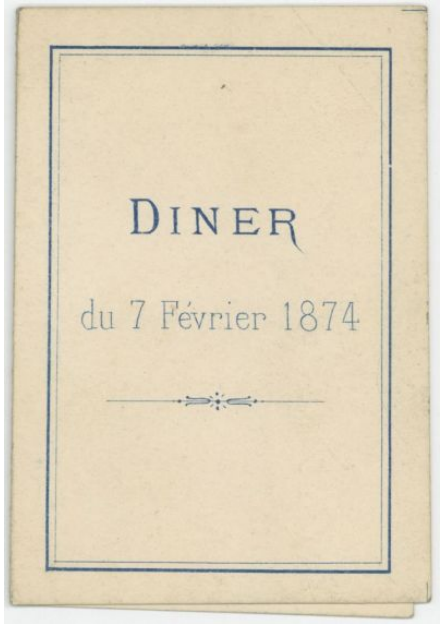
RELEVÉS:
Saumon à la Demidoff.
Cuissot de Chevreuil Provençale.

ENTRÉES:
Quenelles de volailles à la Fermière.
Filets de perdreaux à la Montglas.
Côtelettes de foie gras en belle vue.

PUNCH.

RÔTS:
Poulardes et Salade.

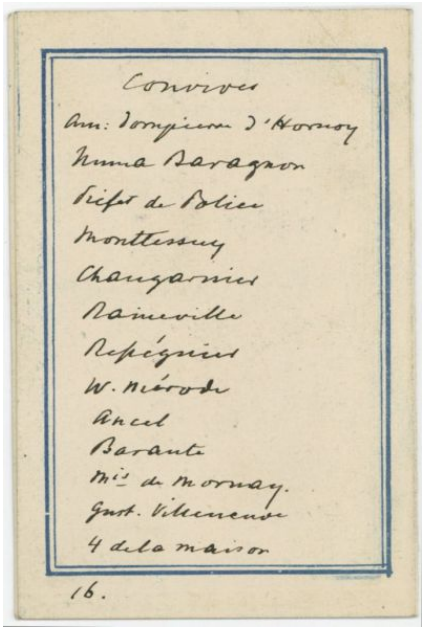
ENTREMETS:
Asperges en branches.
Gâteaux Mars aux Avelines.
Timbale Sicilienne garnie
d'une Glace au Curaçao.

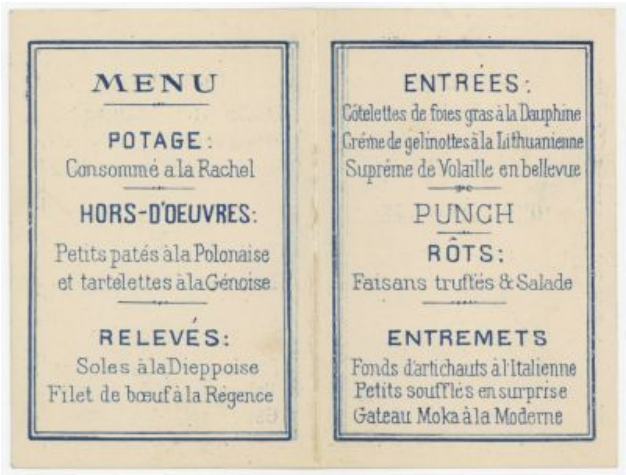


DINER

du 7 Février 1874

© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum
dots.hu PDF generator


Convives
Am: Dompierre d'Hornoy
Numa Baragnon
Préfet de Police
Monttessuy
Changarnier
Rameville
Repégnier
W. Mérode
Ancel
Barante
Mis de Mornay.
Gust. Villeneuve
4 de la maison
16.


MENU

POTAGE:
Consommé a la Rachel

HORS-D'OEUVRES:
Petits patés à la Polonaise
et tartelettes à la Génoise

RELEVÉS:
Soles à la Dieppoise
Filet de bœuf à la Régence

ENTRÉES:
Côtelettes de foies gras à la Dauphine
Crême de gelinottes à la Lithuanienne
Suprême de Volaille en bellevue

PUNCH

RÔTS:
Faisans truffés & Salade

ENTREMETS
Fonds d'artichauts à l'Italienne
Petits soufflés en surprise
Gateau Moka à la Moderne

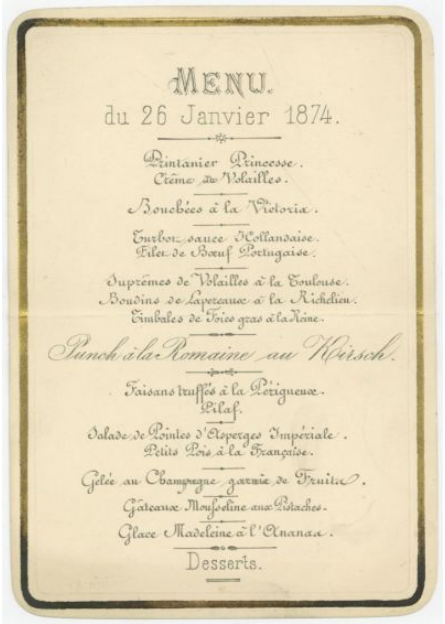

IPARMŰVÉSZETI
ADATTÁR
MÚZEUM

DINER

du 31 Janvier 1874

(chez nous)

MLT 2563/20.


MENU.
du 26 Janvier 1874.

Printanier Princesse.
Crême de Volailles.

Bouchées à la Victoria.

Turbot sauce Hollandaise.
Filet de Bœuf Portugaise.

Suprêmes de Volailles à la Toulouse.
Boudins de Lapereaux à la Richelieu.
Timbales de Foies gras à la Reine.

Punch à la Romaine au Kirsch.

Faisans truffés à la Périgueux.
Pilaf.

Salade de Pointes d'Asperges Impériale.
Petits Pois à la Française.

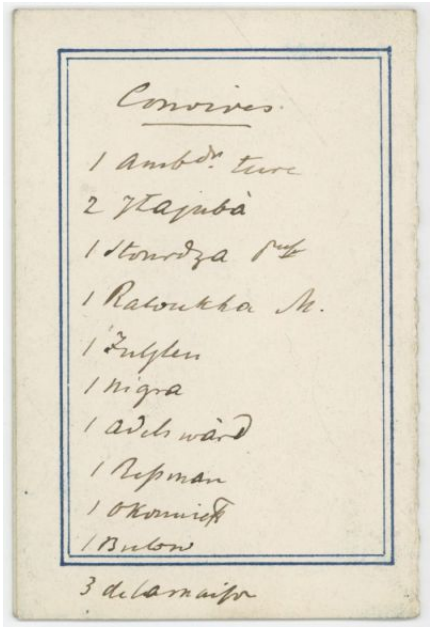
Gelée au Champagne garnie de Fruits.

Gâteaux Mousseline aux Pistaches.

Glace Madeleine à l'Ananas.

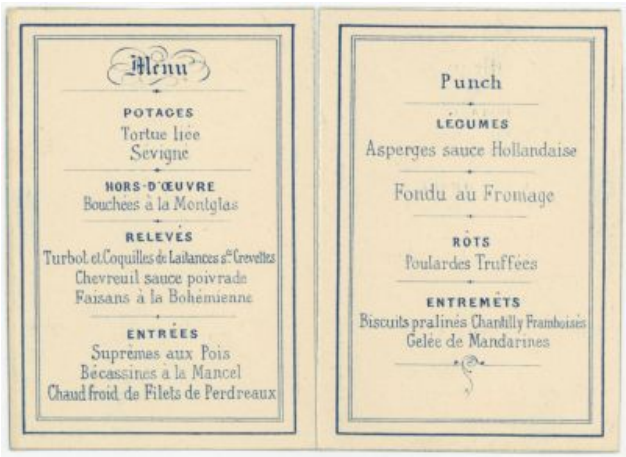
Desserts.

© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum


Convives.
1 Ambdr. turc
2 Ytajubà
1 Stourdza Pr.
1 Ratoukha M.
1 Zulyten
1 Nigra
1 Adelswärd
1 Rissman
1 Okonnicki
1 Bulow
3 de la maison


MENU.
POTAGE:
Consommé à la Chasseur
HORS-D'ŒUVRE:
Cannelons à la Française
& Croquettes de Homards
RELEVÉS:
Filets de Soles à la Castillane
Selle de Chevreuil à la Tyrolienne
ENTRÉES:
Quenelles de gelinottes à la Darmagnac
Ris de veau à la Célestine
Pain de foies gras à la Lucullus
PUNCH
RÔTS:
Poulardes et Salade
ENTREMÊTS
Asperges en branches
Petits soufflés à l'Espagnole
Tombale Napolitaine garnie d'une glace Japonaise


MLT 2563/18
DINER
du 24 Janvier 1874.
chez nous.
IPARMŰVÉSZETI
ADATTÁR


Menu
POTAGES
Tortue liée
Sevigné
HORS-D'ŒUVRE
Bouchées à la Montglas
RELEVÉS
Turbot et Coquilles de Laitances s.te Crevettes
Chevreuil sauce poivrade
Faisans à la Bohémienne
ENTRÉES
Suprêmes aux Pois
Bécassines à la Mancel
Chaud froid de Filets de Perdreaux
Punch
LÉGUMES
Asperges sauce Hollandaise
Fondu au Fromage
RÔTS
Poulardes Truffées
ENTREMÊTS
Biscuits pralinés Chantilly Framboisés
Gelée de Mandarines

© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum

Iparművészeti Múzeum

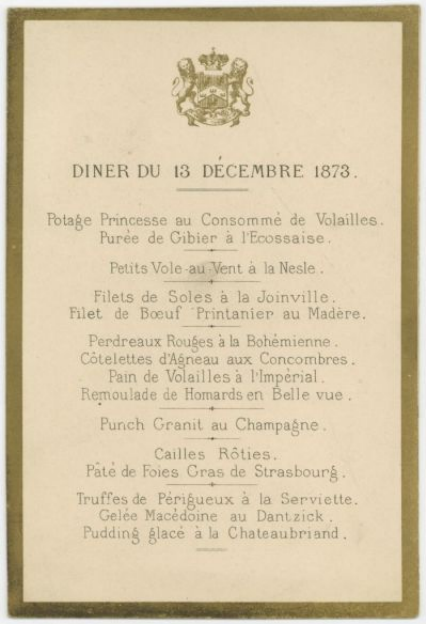
Iparművészeti Múzeum Gyűjteményi Adatbázis
https://gyujtemeny.imm.hu/



Diner

du 8 Janvier

1874.



DINER DU 13 DÉCEMBRE 1873.

Potage Princesse au Consommé de Volailles.
Purée de Gibier à l'Ecossaise.

Petits Vole-au-Vent à la Nesle.

Filets de Soles à la Joinville.
Filet de Bœuf Printanier au Madère.

Perdreaux Rouges à la Bohémienne.
Côtelettes d'Agneau aux Concombres.
Pain de Volailles à l'Impérial.
Remoulade de Homards en Belle vue.

Punch Granit au Champagne.

Cailles Rôties.
Pâté de Foies Gras de Strasbourg.

Truffes de Périgueux à la Serviette.
Gelée Macédoine au Dantzick.
Pudding glacé à la Chateaubriand.



Menu.

Potage.

Potage à la Saint-Germain

Hors-d'œuvre.

Caisses de foie gras.

Relevés.

Turbot sauce hollandaise.
Rosbif au beurre d'anchois.

Entrées.

Filets de Canetons aux pointes d'asperges.
Boulardes à la Financière.

Rôts.

Dindonneaux nouveaux.
Jambon à la gelée

Entremets.

Haricots verts à l'anglaise.
Gâteau amandine.
Soufflé aux fraises.
Glace à la Vanille.

Nouds au Parmesan.



Broglie – 14 Juin 73.

POTAGES.
A la Tortue,
A la Colbert.

RELEVÉS.
Truite saumonée sauce Hollandaise et Genevoise.
Filet de bœuf aux tomates farcies sauce Madère.

ENTRÉES.
Suprême de volaille aux pois nouveaux,
Timbale de Queues d'Ecrevisses,
Foies gras à la Talleyrand,
Chaud-froid de cailles.

Sorbets au Xérès.

RÔTS.
Dindonneaux nouveaux truffés sauce périgueux,
Jambon York à la gelée.

ENTREMETS.
Cèpes à la provençale,
Salades à la viennoise,
Pêches à la Cambacérès,
Gâteau Ambroisie.

Dessert.

Biscuit glacé.

© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum

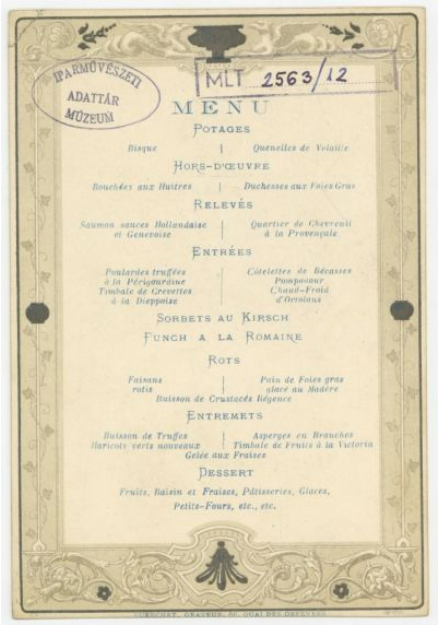
dots.hu PDF generator



Mde d'Albufera

DINER DU 15 MAI 1873.

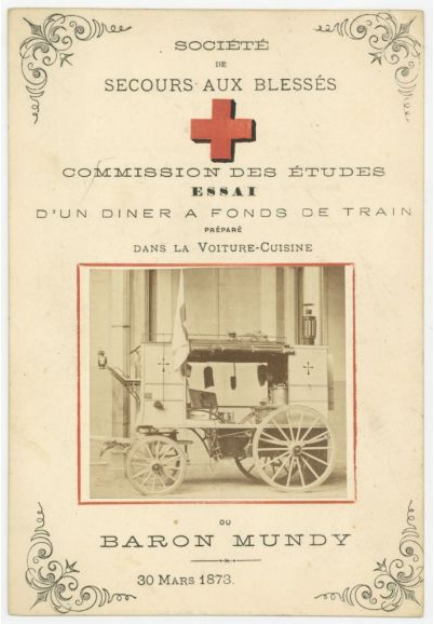
POTAGE
Potage à la Royale.
HORS D'ŒUVRE
Petites Bouchées à la Reine.
RELEVÉS
Saumon sauces Hollandaise et Génevoise.
Filet de Bœuf jardinière.
ENTRÉES
Filets de Poulets suprême aux pois.
Petites Timbales Agnès Sorel.
Foies gras en caisse.
Salade de Homard.
RÔTIS
Canetons de Rouen.
Jambon d'York à la Gelée.
ENTREMETS
Asperges sauce au Beurre.
Haricots verts.
Salade.
Gâteau Viennois.
Glace à la Fraise.



IPARMŰVÉSZETI ADATTÁR MÚZEUM
MLT 2563/12

MENU

POTAGES
Bisque | Quenelles de Volaille
HORS-D'ŒUVRE
Bouchées aux Huitres | Duchesses aux Foies Gras
RELEVÉS
Saumon sauces Hollandaise et Genevoise | Quartier de Chevreuil à la Provençale
ENTRÉES
Poulardes truffées à la Périgourdine
Timbale de Crevettes à la Dieppoise
Côtelettes de Bécasses Pompadour
Chaud-Froid d'Ortolans
SORBETS AU KIRSCH
PUNCH A LA ROMAINE
RÔTS
Faisans rôtis | Pain de Foies gras glacé au Madère
Buisson de Crustacés Régence
ENTREMETS
Buisson de Truffes | Asperges en Branches
Haricots verts nouveaux | Timbale de Fruits à la Victoria
Gelée aux Fraises
DESSERT
Fruits, Raisin et Fraises, Pâtisseries, Glaces, Petits-Fours, etc., etc.

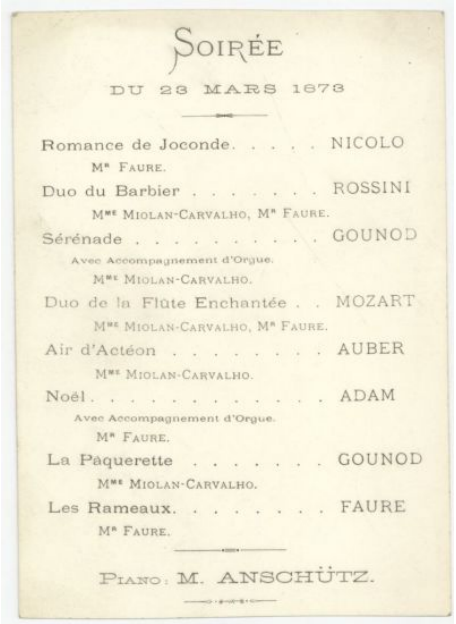


SOCIÉTÉ DE SECOURS AUX BLESSÉS

COMMISSION DES ÉTUDES
ESSAI
D'UN DINER A FONDS DE TRAIN
PRÉPARÉ
DANS LA VOITURE-CUISINE

DU
BARON MUNDY

30 MARS 1873.



SOIRÉE
DU 23 MARS 1878

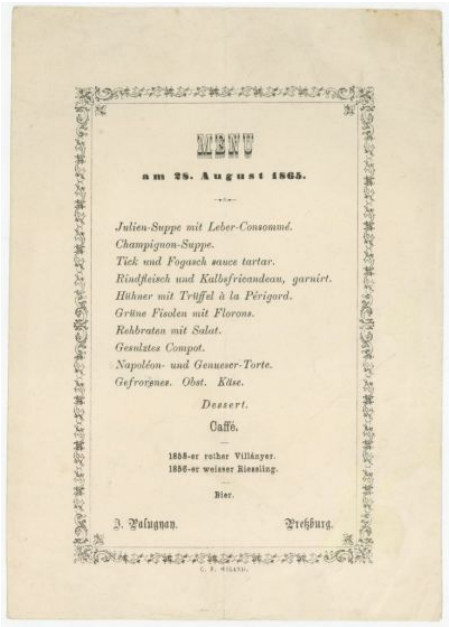
Romance de Joconde . . . . NICOLO
Mme FAURE.
Duo du Barbier . . . . . ROSSINI
Mmes MIOLAN-CARVALHO, Mme FAURE.
Sérénade . . . . . GOUNOD
Avec Accompagnement d'Orgue.
Mmes MIOLAN-CARVALHO.
Duo de la Flûte Enchantée . . MOZART
Mmes MIOLAN-CARVALHO, Mme FAURE.
Air d'Actéon . . . . . AUBER
Mmes MIOLAN-CARVALHO.
Noël . . . . . ADAM
Avec Accompagnement d'Orgue.
Mme FAURE.
La Paquerette . . . . . GOUNOD
Mmes MIOLAN-CARVALHO.
Les Rameaux. . . . . FAURE
Mme FAURE.

PIANO: M. ANSCHÜTZ.

© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum
dots.hu PDF generator

Iparművészeti Múzeum

Iparművészeti Múzeum Gyűjteményi Adatbázis
https://gyujtemeny.imm.hu/



MENU

am 28. August 1865.

Julien-Suppe mit Leber-Consommé.
Champignon-Suppe.
Tick und Fogasch sauce tartar.
Rindfleisch und Kalbsfricandeau, garnirt.
Hühner mit Trüffel à la Périgord.
Grüne Fisolen mit Florons.
Rehbraten mit Salat.
Gesultzes Compot.
Napoléon- und Genueser-Torte.
Gefrorenes. Obst. Käse.

Dessert.

Caffé.

1858-er rother Villányer.
1856-er weisser Riesling.

Bier.

J. Palugyay. Preßburg.



MENU

Printanier aux légumes nouveaux.

Timballes à la Demidoff.

Turbot garni de Lattances St Crevettes.
Filet de bœuf à la Provençale.

Suprême de Volaille aux truffes.
Filets de Caperaux à la Chevreuse.
Pain à la Reine.

Sorbets

Cannelons de Roseau rotis.
Galantine de Dinde à la gelée.

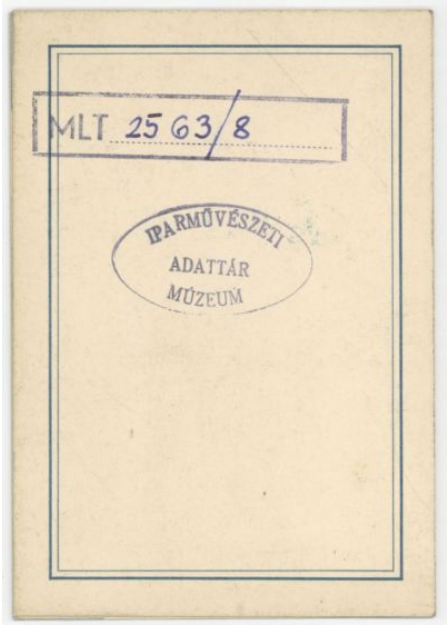
Asperges en branches.
Croûtes aux Champignons.
Timballe de Pistaches Napolitaine.
Gateau de Madrid.

Fondus au Fromage.



DINER

du 16 Mars 1873



MLT 2563/8

IPARMŰVÉSZETI
ADATTÁR
MÚZEUM

© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum

dots.hu PDF generator

Iparművészeti Múzeum
Iparművészeti Múzeum Gyűjteményi Adatbázis
https://gyujtemeny.imm.hu/



MENU.

POTAGES:
Consommé à la Rachel,
Créme de Choux-fleurs.

HORS-D'ŒUVRE:
Bouchées Monglas,
Croquettes à la Toulouse.

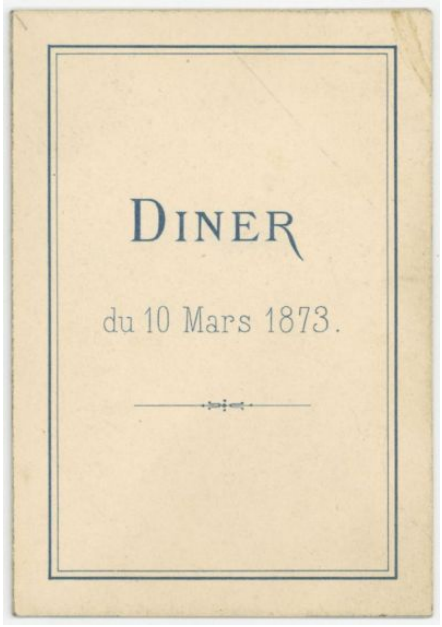
RELEVÉS:
Saumon sauce Génevoise,
Filet de boeuf à la Fermière.

ENTRÉES:
Riz d'Agneau à la Princesse,
Filets de Perdreaux aux truffes,
Jambonneaux de Poulet à la gelée.

PUNCH.

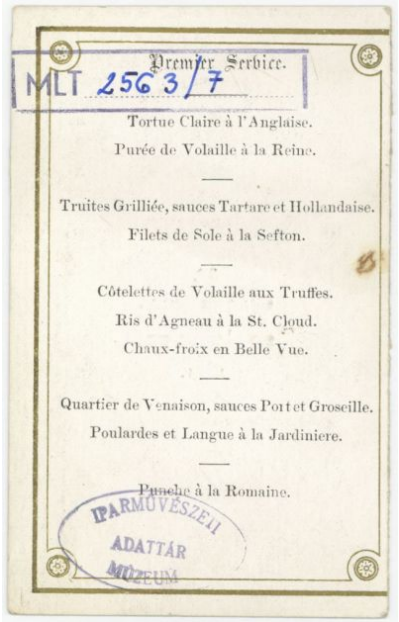
RÔTS:
Faisans d'Amérique Salade.

ENTREMÊTS:
Asperges en branches,
Petits Gâteaux Duchesse,
Pains d'Abricot à la Parisienne.



DINER

du 10 Mars 1873.



Premier Service.

MLT 2563/7

Tortue Claire à l'Anglaise.
Purée de Volaille à la Reine.

Truites Grilliée, sauces Tartare et Hollandaise.
Filets de Sole à la Sefton.

Côtelettes de Volaille aux Truffes.
Ris d'Agneau à la St. Cloud.
Chaux-froix en Belle Vue.

Quartier de Venaison, sauces Port et Groseille.
Poulardes et Langue à la Jardiniere.

Punche à la Romaine.

IPARMŰVÉSZETI ADATTÁR MÚZEUM

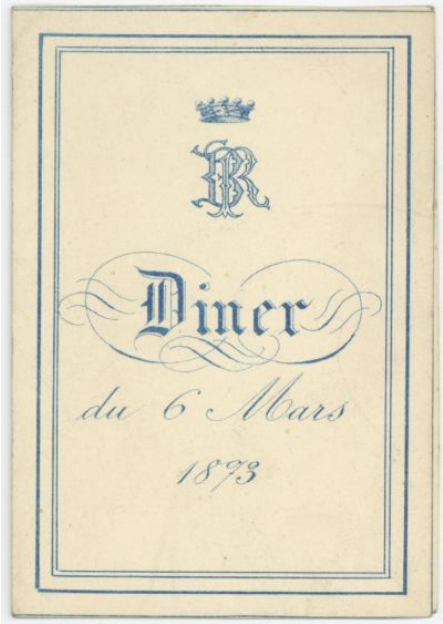


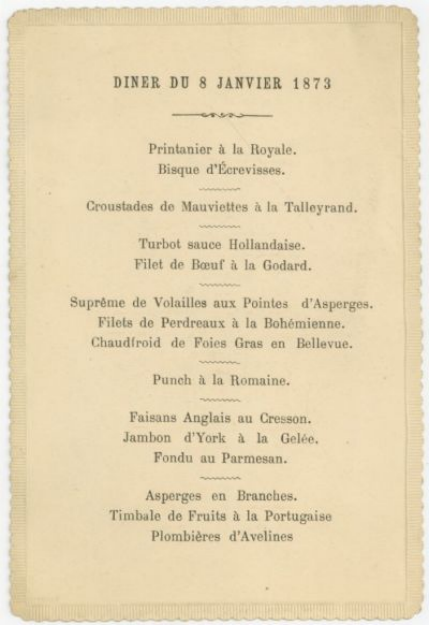
33,
Chesham Place.
20 JUILLET.
1871.

© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum
dots.hu PDF generator


IPARMŰVÉSZETI
ADATTÁR
MÚZEUM
MLT 2563/6







© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum
dots.hu PDF generator


IPARMŰVÉSZETI
ADATTÁR
MÚZEUM
MLT 2563/4


C. B

24 Novembre 1872

Potage
Consommé à la Parisienne

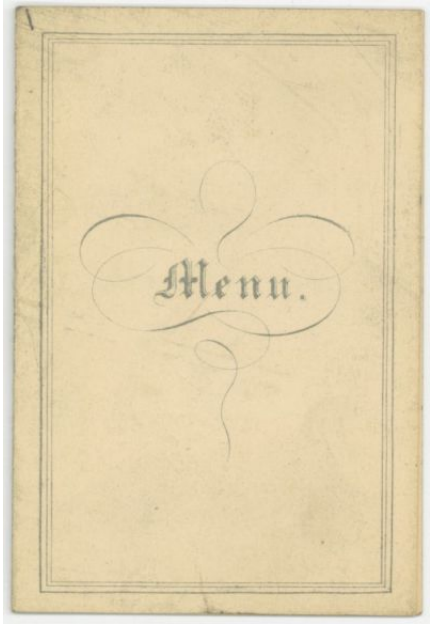
Hors-d'Oeuvre
Bouchées de Crevettes

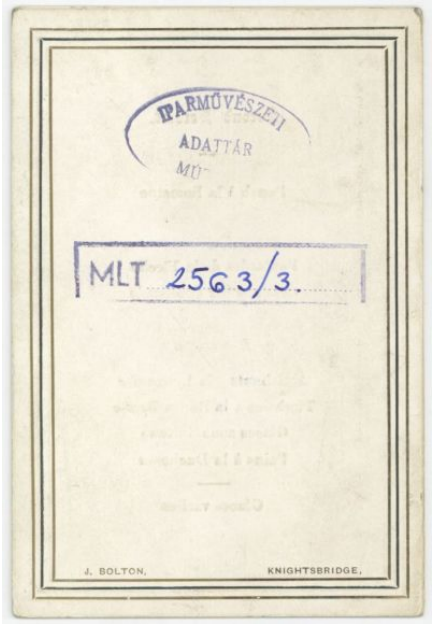
Relevé
Filet de Boeuf à la Napolitaine

Entrées
Suprême de poularde à la Reine
Filets de Perdreaux aux truffes
Croix de foies gras au Bellevue

Rotis
Faisans truffés garnis de Cailles
Jambon d'Westphalie aux épinards d'Andive

Entremets
Macédoine verte à l'anglaise
Caisses à l'Espagnol
Biscuit à la Polonaise
Gelée au Champagne garnie d'Ananas


Menu.


IPARMŰVÉSZETI
ADATTÁR
MÚ
MLT 2563/3.
J. BOLTON, KNIGHTSBRIDGE,

© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum
dots.hu PDF generator



Premier Service.

Potages.

Consommé au Nid d'Irondalles
Crême d'Asperges

Poisson.

Saumon, Sauces Hollandaise et Génenoise

Entrées.

Friantines en Surprise
Filet de Bœuf garni, Sauce Maître

Relevés.

Suprême de Volaille
Salmis de Cailles
Chaud-froid de Foies-gras

Second Service.

Ponch à la Romaine

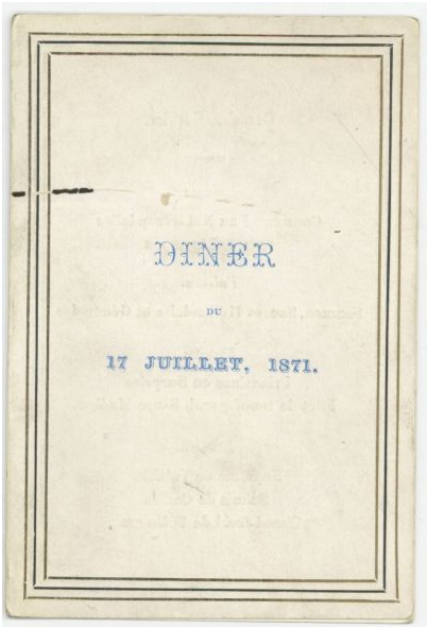
Rôts.

Poulardes de la Fleche
Ortolans sur Croûstade

Entremets.

Artichauts à la Lyonnaise
Timbales à la Baron Brisse
Glaces sous Sultane
Pains à la Duchesse

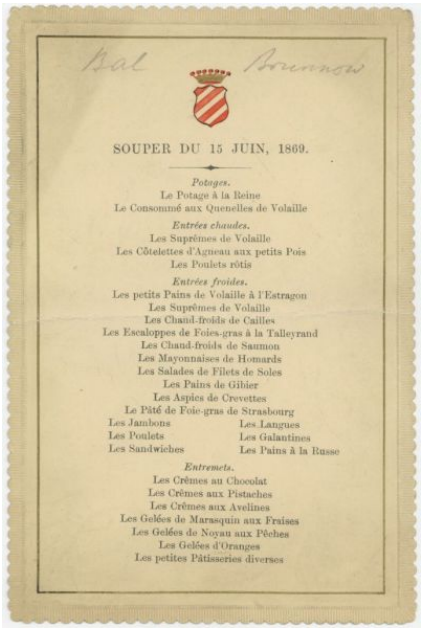
Glaces variées



DINER

DU

17 JUILLET, 1871.



Bal Brunnow

SOUPER DU 15 JUIN, 1869.

Potages.

Le Potage à la Reine
Le Consommé aux Quenelles de Volaille

Entrées chaudes.

Les Suprêmes de Volaille
Les Côtelettes d'Agneau aux petits Pois
Les Poulets rôtis

Entrées froides.

Les petits Pains de Volaille à l'Estragon
Les Suprêmes de Volaille
Les Chaud-froids de Cailles
Les Escaloppes de Foies-gras à la Talleyrand
Les Chaud-froids de Saumon
Les Mayonnaises de Homards
Les Salades de Filets de Soles
Les Pains de Gibier
Les Aspics de Crevettes
Le Pâté de Foie-gras de Strasbourg

Les Jambons	Les Langues
Les Poulets	Les Galantines
Les Sandwiches	Les Pains à la Russe

Entremets.

Les Crêmes au Chocolat
Les Crêmes aux Pistaches
Les Crêmes aux Avelines
Les Gelées de Marasquin aux Fraises
Les Gelées de Noyau aux Pêches
Les Gelées d'Oranges
Les petites Pâtisseries diverses



Nro

BELÉPTI JEGY

az 1871-ik évi Januarhó 24-en

A VÁROSI

Termekben tartandó

LÖVÉSZEK TÁNCZVIGALMÁRA

kezdete 8 órakor.

EINTRITTS KARTE

für den am 24ten Jänner 1871

in den Redouten-Sälen

abzuhaltenden

SCHÜTZEN BALL

Anfang 8 Uhr.

© 2012-2026, Minden jog fenntartva Iparművészeti Múzeum
dots.hu PDF generator