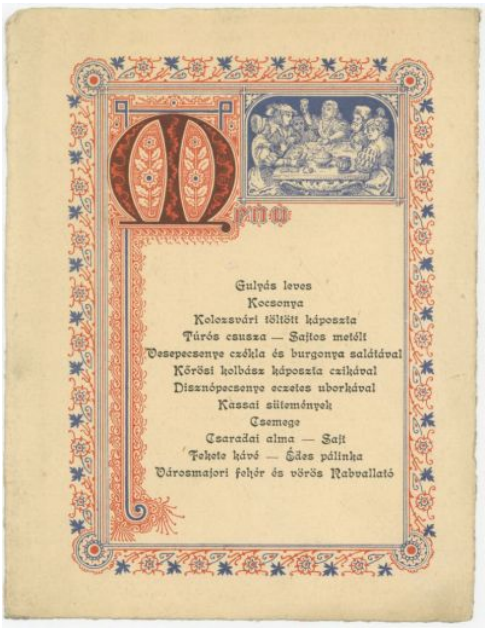
Műlap

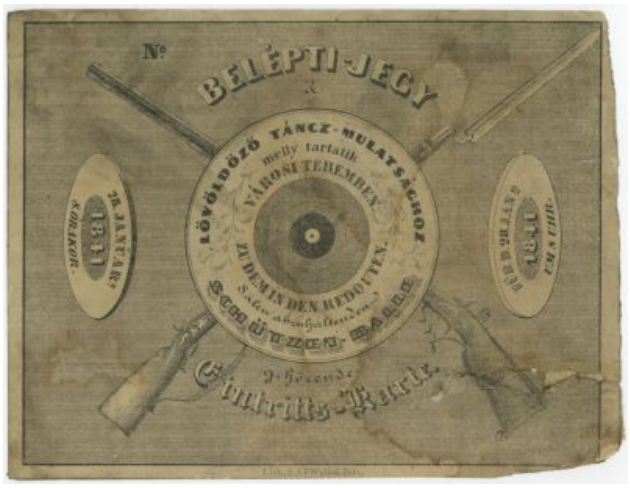
Archive / Collection of Printed Design Sheets

Accession Nr.:	MLT 2562.1-92
Date of production:	second half of the 19th cent.
Place of production:	Hungary
Materials:	paper
Techniques:	press printed









© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts

1 Teriték
borral együtt 2 frt.

Ebéd az ORSZÁGOS CASINÓ-ban
d. u. 6 órakor.

A KISFALUDY TÁRSASÁG LAKOMÁJA

Budapest, 1910. február 6-án.

ÉTKEK SORA.

Ostendei osztriga jégtömbön

Szárnyas puréeleves

Balatoni fogas Mátyás király módon

Tejes báránygerinc erdélyiesen

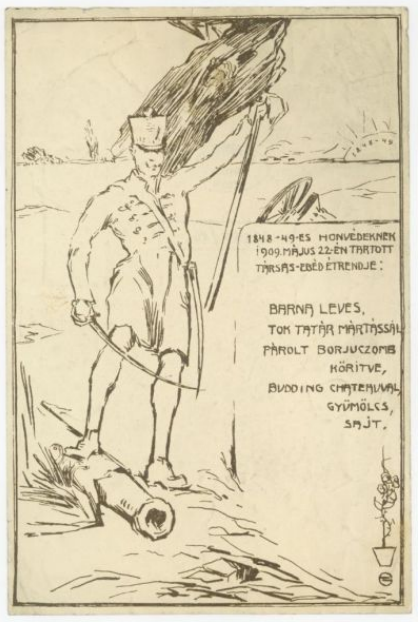
Farsangi fánk

Gödöllői fácánsült
Victóriasaláta
Vegyes befőtt

Jegecedett tejszinhab

Gyümölcs
Sajtok
Kávé

CONTINENTAL SZÁLLODA BUDAPEST



© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts


FEJÉR
HÔTEL CONTINENTAL

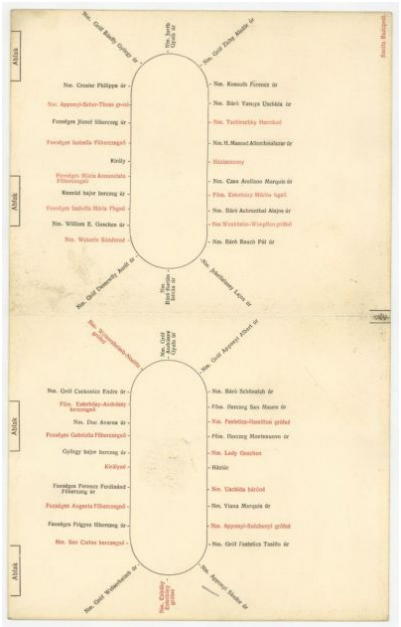
A KISFALUDY TÁRSASASÁG
LAKOMÁJA

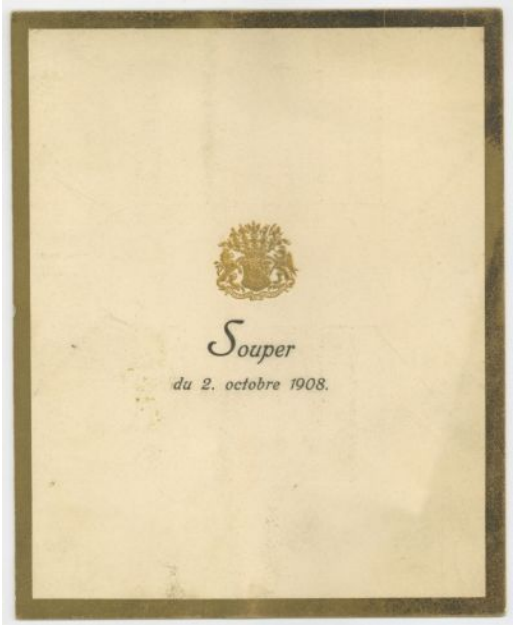
Budapest, 1909. február 7-én.

ÉTREND

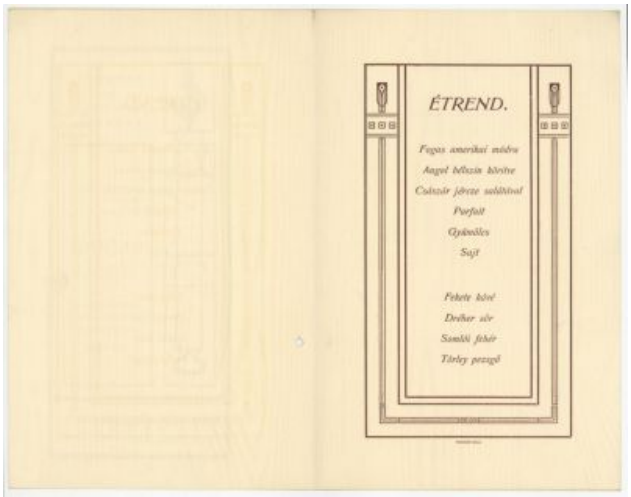
Ostendei osztriga jégtömbön
Csirkeleves
Balatoni fogas Erzsébet királyné módon
Párolt sonka zöldborsó-pürével
Farsangi fánk
Stájer kappansült
Imperial-saláta
Vegyes befőtt
Jegeczedett tejszinhab
Gyümölcs
Sajt
Kávé

Chablis.
Magyarádi
Sashegyi.




Souper

du 2. octobre 1908.

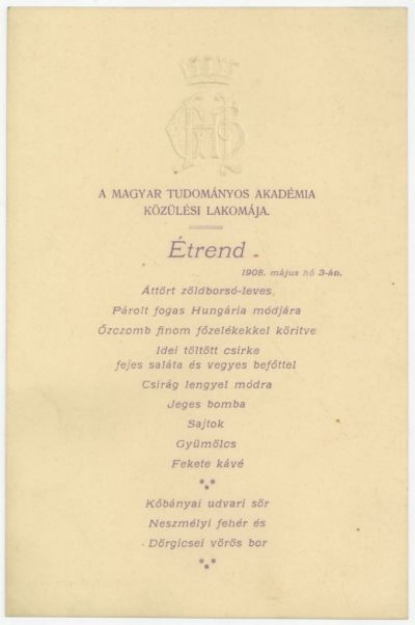

ÉTREND.

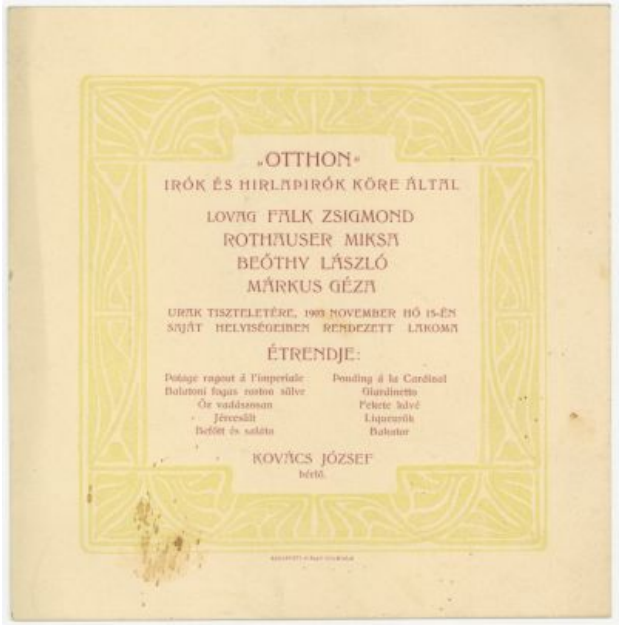
Fogas amerikai módra
Angol bélszín tárcára
Császár fővéze saláttal
Parfait
Gyümölcs
Sajt

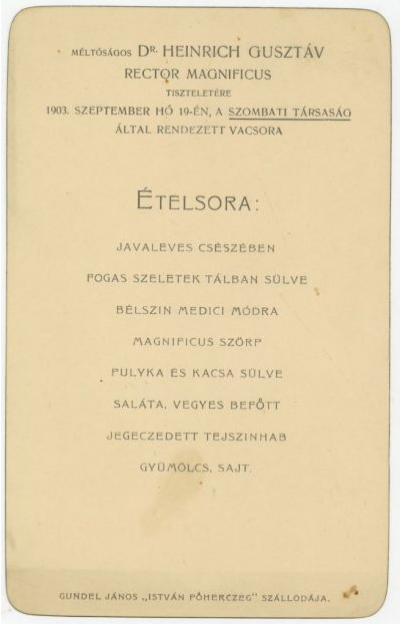
Fehér bőr
Drébar sör
Szamlá fehér
Tárley pezsgő

© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts

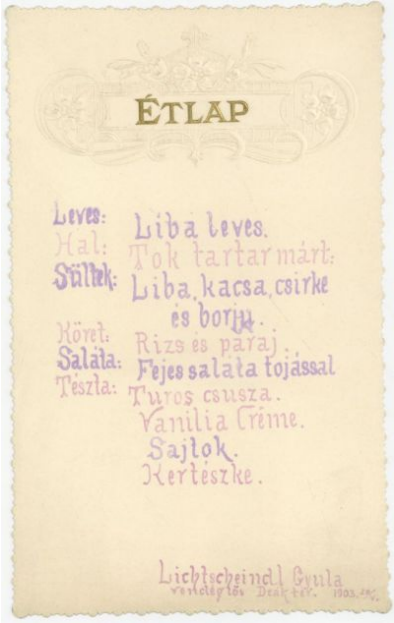


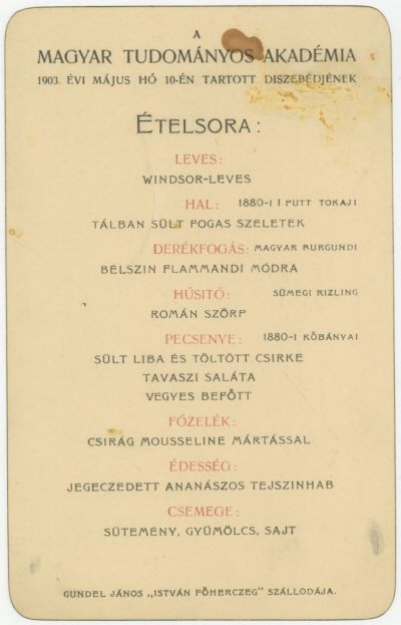




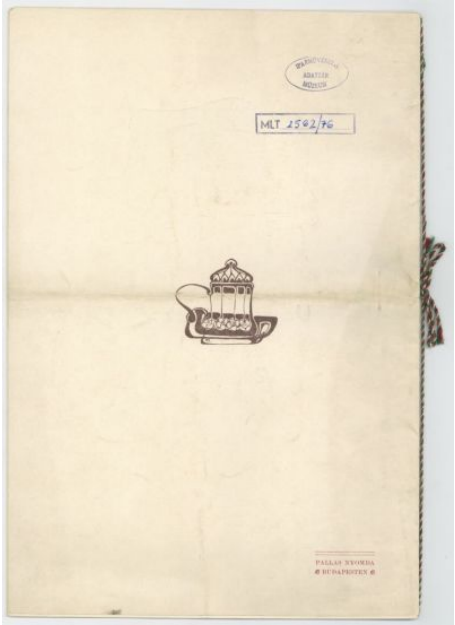


© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts

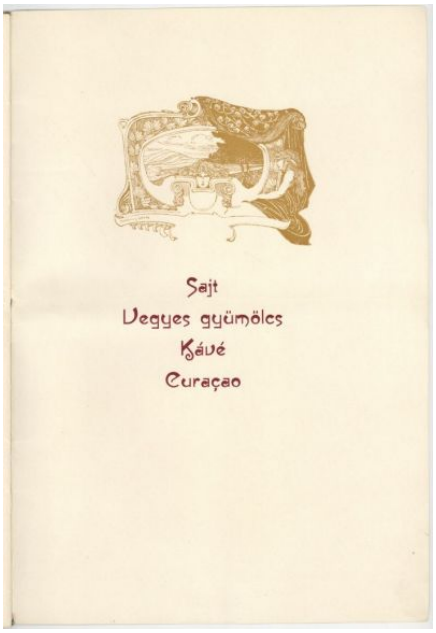


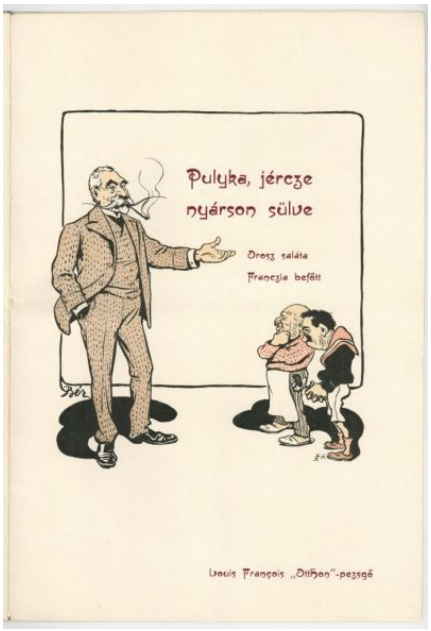


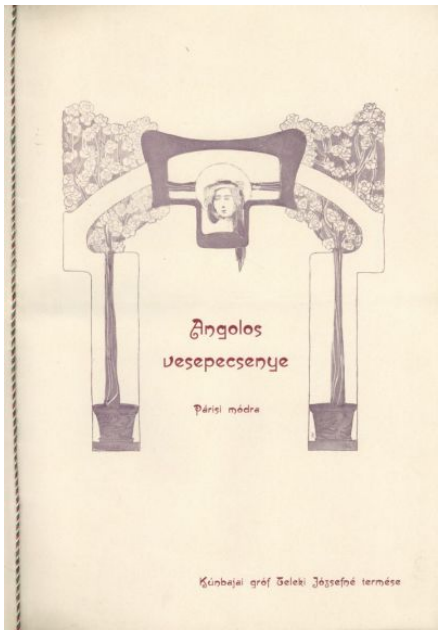


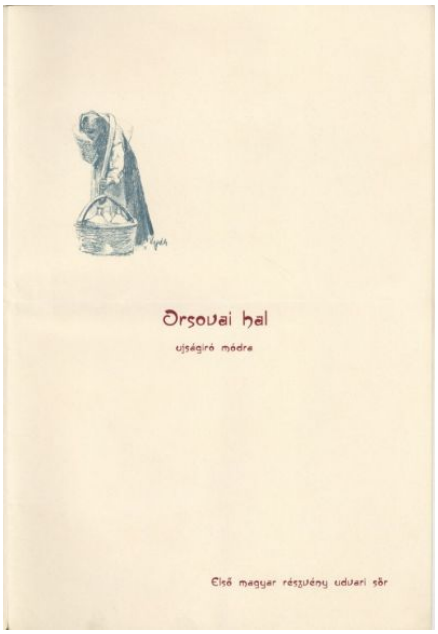


© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts





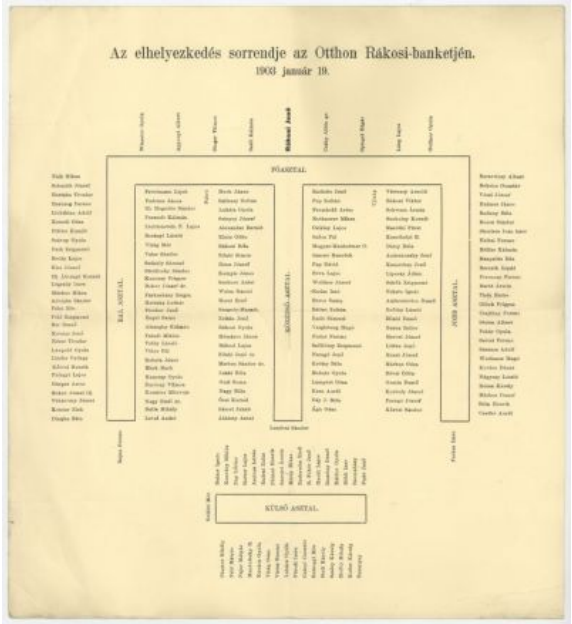


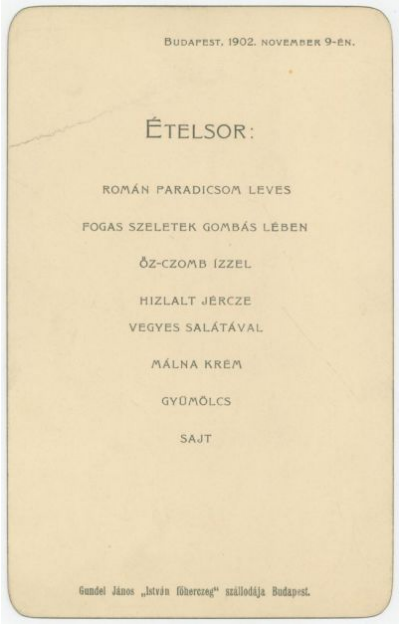


© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts






Az elhelyezkedés sorrendje az Otthon Rákosi-banketjén.
1903 január 19.


BUDAPEST, 1902. NOVEMBER 9-ÉN.

ÉTELSOR:

ROMÁN PARADICSOM LEVES

FOGAS SZELETEK GOMBÁS LÉBEN

ÖZ-CZOMB ÍZZEL

HIZLALT JÉRCZE

VEGYES SALÁTÁVAL

MÁLNA KREM

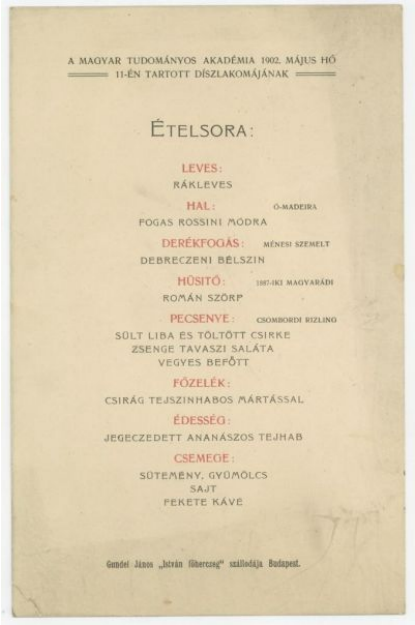
GYÜMÖLCS

SAJT

Gundel János „István főherczeg" szállodája Budapest.

© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts

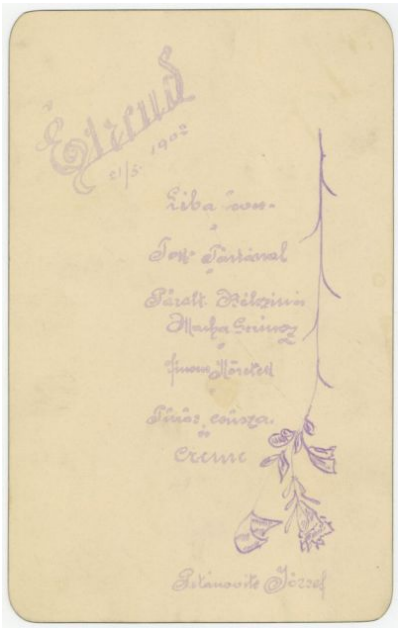

A SZOMBATI TÁRSASÁG
szeretett és tisztelt Nestorának
id. SZINNYEI JÓZSEF
KIRÁLYI TANÁCSOSNAK
FÉLSZÁZADOS IRÓI JUBILEUMÁT
1902. október 18-án este 8 órakor
DÍSZVACSORÁVAL ÜNNEPLI MEG.


A MAGYAR TUDOMÁNYOS AKADÉMIA 1902. MÁJUS HÓ
11-ÉN TARTOTT DÍSZLAKOMÁJÁNAK

ÉTELSORA:

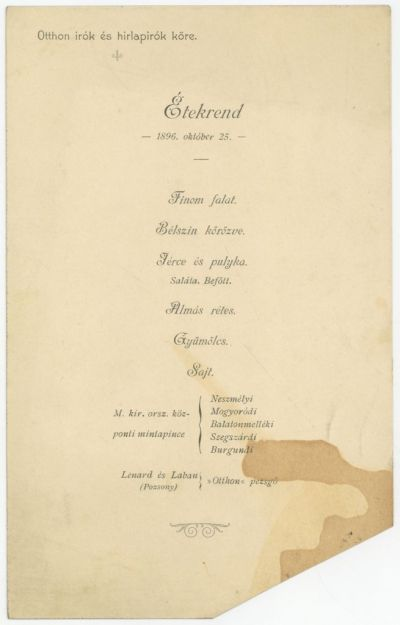
LEVES:
RÁKLEVES
HAL: Ó-MADEIRA
FOGAS ROSSINI MÓDRA
DERÉKFOGÁS: MÉNESI SZEMELT
DEBRECZENI BÉLSZIN
HÚSITÓ: 1887-IKI MAGYARÁDI
ROMÁN SZÖRP
PECSENYE: CSOMBORDI RIZLING
SÜLT LIBA ÉS TÖLTÖTT CSIRKE
ZSENGE TAVASZI SALÁTA
VEGYES BEFŐTT
FŐZELÉK:
CSIRÁG TEJSZINHABOS MÁRTÁSSAL
ÉDESSÉG:
JEGECZEDETT ANANÁSZOS TEJHAB
CSEMEGE:
SÜTEMÉNY, GYÜMÖLCS
SAJT
FEKETE KÁVÉ

Gundel János „Istrán főherczeg" szállodája Budapest.


Szívesen 1902 21/5.
Liba sem-
Jó Társaival
Párált Bélszín
Marha Sonka
Sonka Körettel
Sütt csirke
Cremes


MEGHIVÓ.
A SZOMBATI TÁRSASÁG
SZERETETT NESZTORÁNAK
SZINNYEI JÓZSEFNEK
KIRÁLYI TANÁCSOSSÁ VALÓ KINEVEZÉSE
ALKALMÁBÓL
f. hó 22-én, 1887 május 22-én, este 8-kor a Gundel-kocsmában
DISZVACSORÁT RENDEZ.

© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts


Otthon irók és hirlapirók köre.

Étekrend

— 1896. október 25. —

Finom falat.

Bélszin körözve.

Jérce és pulyka.
Saláta. Befött.

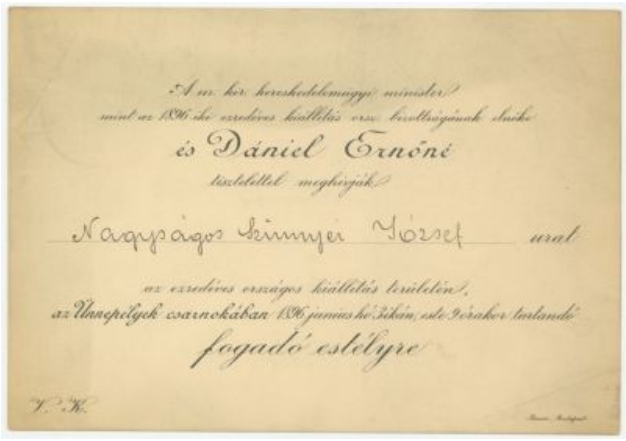
Almás rétes.

Gyümölcs.

Sajt.

M. kir. orsz. központi mintapince — Nezsmélyi, Magyaróvári, Balatonmelléki, Szegszárdi, Burgundi

Lenard és Laban (Pozsony) — »Otthon« pezsgő


A m. kir. kereskedelemügyi miniszter
mint az 1896-iki szerdahelyi kiállítás orsz. kiállításának elnöke

és Dániel Ernőné

tisztelettel meghívják

Nagyságos Szinnyei József urat

az szerdahelyi országos kiállítás területén,
az Ünnepélyek csarnokában 1896 június hó 3-ikán, este 9 órakor tartandó

fogadó estélyre

V. K.


Szalay Imre a m. nemz. muzeum igazgatója

tisztelettel meghivja

Nagyságos Szinnyei József úr uiat

kedden, f. 1895. évi decemberhó 31-én 2 órakor Drechsler

vendéglőjében, (Andrássy-út 25. szám felemelet)

ebédre.

Posner és Ra Budapest.


1825–1896.

HENRICH GUSZTÁVNAK

Museum of Applied Arts

Museum of Applied Arts Collection Database
https://collections.imm.hu/



Ételek és italok sora

LEVES — Windsori leves

HAL — Rajnai lazac, Joinville-módra
Fogas, Chambord-módra

ENTRÉFOGÁS — Beleinetált. Colbert-módra

KÖZÉPFOGÁS — Bakonyai-vagdalék, Demidoff-módra

SÜLTEK — Fácán és stájer kappan
Évad-szülte és vegyes habált gyümölcse

ÉDESSÉG — Fagylalt és tejszínhab-fagylalt

CSEMEGE — Gyümölcs, Fincen sütemény, Gajt, Kávé

SÖR — Polgári: Márcziust, Ert.-István ú. is pilsenit, Bardolfot

BOROK
az ebéd: Sauternes: Magyarádi sauterni
Brázay: Fellédi burgundi, Rizlingi, Ó-rizlingi
az vacsora: Brázay: Nagy burgundi

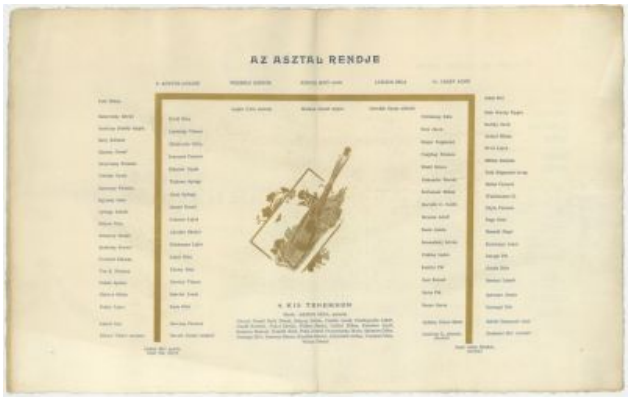
ÁSVÁNYVIZEK — Ensekuty: Mohai Ágnes, Luhi Margit, Parádi, Salvator

PEZSGŐ — Hubert: Gentry-Club

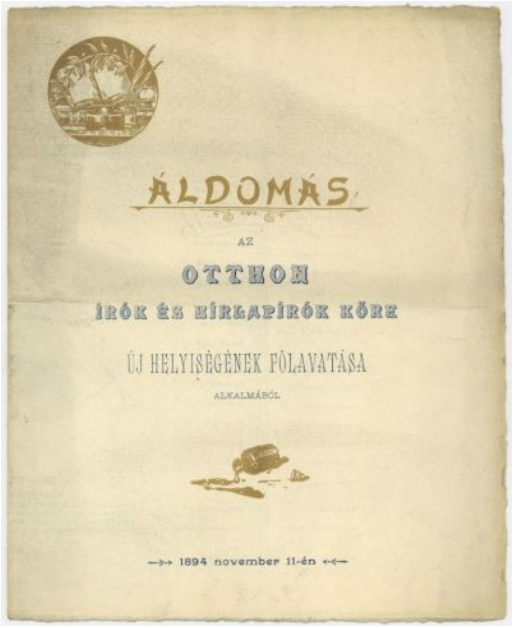
COGNAC — Kerlevese ****, Francois cognac

KEILVÓRIUM — Ormeniar: Szirmist

LIKŐROK — Ormeniar: Dominicanus, Anisette, Maraquino, Cseresznye, Dió, Vanilla, Prélatuse
Zwack: Allasch, Kekszó, Curaçao, triple sec, Chartreuse, Anisette, Imperial, Mocca, Maraquino, Vanilla, Unicum.



AZ ASZTAL RENDJE



ÁLDOMÁS,

AZ

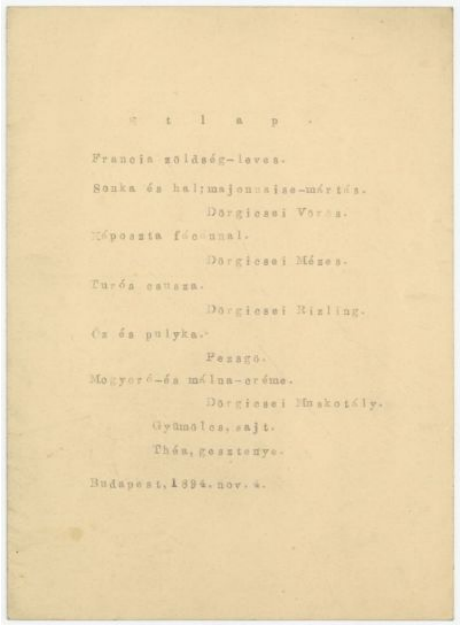
OTTHON

ÍRÓK ÉS HÍRLAPÍRÓK KÖRE

ÚJ HELYISÉGÉNEK FÖLAVATÁSA

ALKALMÁBÓL

1894 november 11-én



Étlap.

Francia zöldség-leves.

Sonka és halajonnaise-mártás.

Dörgicsei Vörös.

Pöpozta főzelékkel.

Dörgicsei Mézes.

Turóa csuszu.

Dörgicsei Rizling.

Ész és pulyka.

Pezsgő.

Mogyoró-és málna-créme.

Dörgicsei Muskotály.

Gyümölcs, sajt.

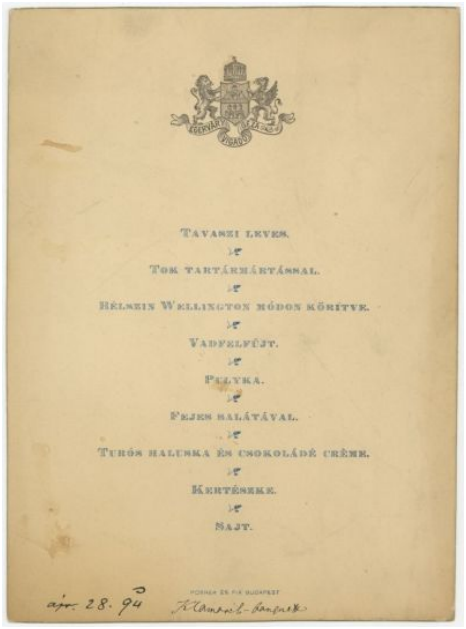
Thea, gesztenye.

Budapest, 1894. nov. 4.

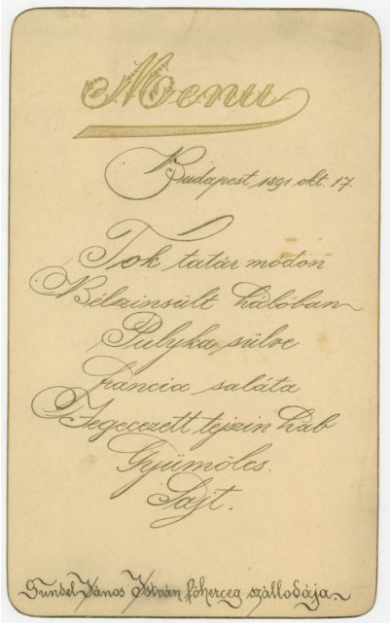
© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts

dots.hu PDF generator





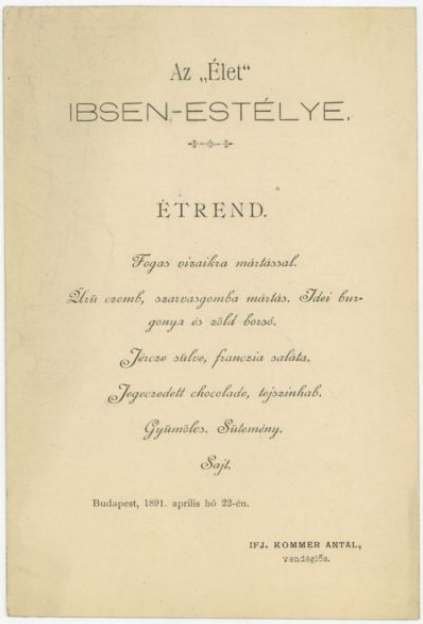




© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts

Museum of Applied Arts

Museum of Applied Arts Collection Database
https://collections.imm.hu/



Az „Élet“
IBSEN-ESTÉLYE.

ÉTREND.

Fogas vizaikra mártással.

Ürü czomb, szarvasgomba mártás. Téli burgonya és zöld borsó.

Jerzse sülve, franczia salátá.

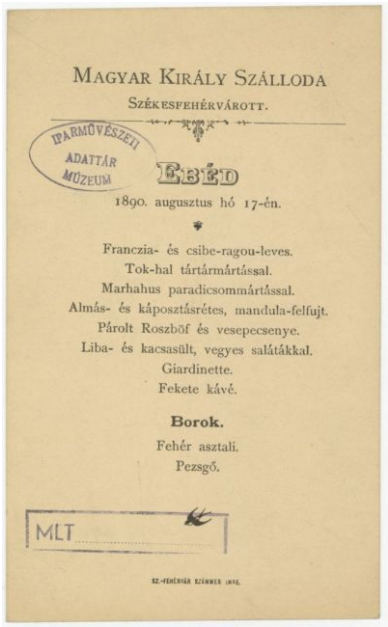
Jegeczedett chocolade, tejszinhab.

Gyümölcs. Sütemény.

Sajt.

Budapest, 1891. április hó 22-én.

IFJ. KOMMER ANTAL,
vendéglős.



MAGYAR KIRÁLY SZÁLLODA
SZÉKESFEHÉRVÁROTT.

IPARMŰVÉSZETI ADATTÁR MÚZEUM

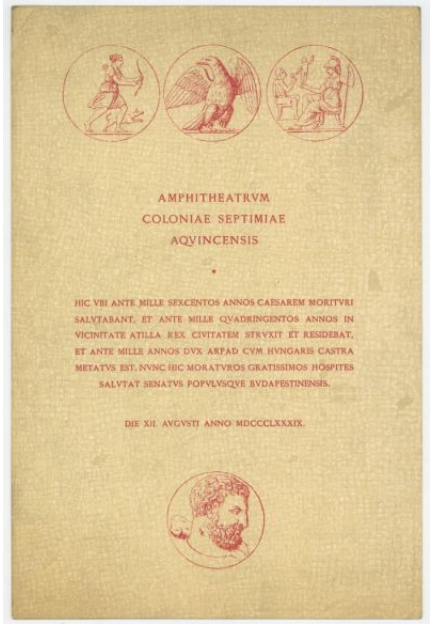
EBÉD
1890. augusztus hó 17-én.

Franczia- és csibe-ragou-leves.
Tok-hal tártármártással.
Marhahus paradicsommártással.
Almás- és káposztásrétes, mandula-felfujt.
Párolt Roszböf és vesepecsenye.
Liba- és kacsasült, vegyes salátákkal.
Giardinette.
Fekete kávé.

Borok.

Fehér asztali.
Pezsgő.

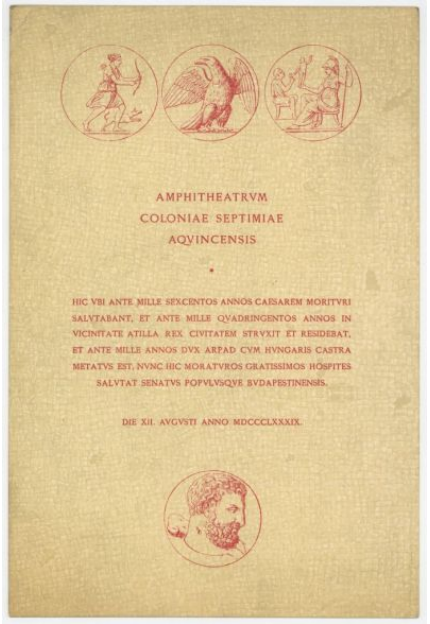
MLT



AMPHITHEATRVM
COLONIAE SEPTIMIAE
AQVINCENSIS

HIC VBI ANTE MILLE SEXCENTOS ANNOS CAESAREM MORITVRI SALVTABANT, ET ANTE MILLE QVADRINGENTOS ANNOS IN VICINITATE ATILLA REX CIVITATEM STRVXIT ET RESIDEBAT, ET ANTE MILLE ANNOS DVX ARPAD CVM HVNGARIS CASTRA METATVS EST. NVNC HIC MORATVROS GRATISSIMOS HOSPITES SALVTAT SENATVS POPVLVSQVE BVDAPESTINENSIS.

DIE XII. AVGVSTI ANNO MDCCCLXXXIX.



AMPHITHEATRVM
COLONIAE SEPTIMIAE
AQVINCENSIS

HIC VBI ANTE MILLE SEXCENTOS ANNOS CAESAREM MORITVRI SALVTABANT, ET ANTE MILLE QVADRINGENTOS ANNOS IN VICINITATE ATILLA REX CIVITATEM STRVXIT ET RESIDEBAT, ET ANTE MILLE ANNOS DVX ARPAD CVM HVNGARIS CASTRA METATVS EST. NVNC HIC MORATVROS GRATISSIMOS HOSPITES SALVTAT SENATVS POPVLVSQVE BVDAPESTINENSIS.

DIE XII. AVGVSTI ANNO MDCCCLXXXIX.

© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts

dots.hu PDF generator

RÉSZVÉTELI-JEGY

az 1888 Szeptember 22.-én

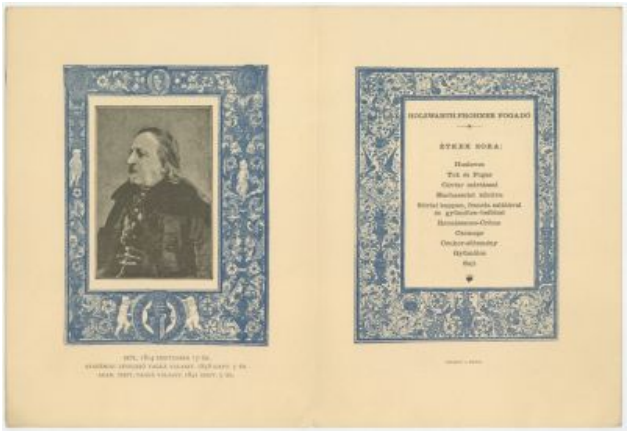
STEIGER GYULA úr TISZTELETÉRE

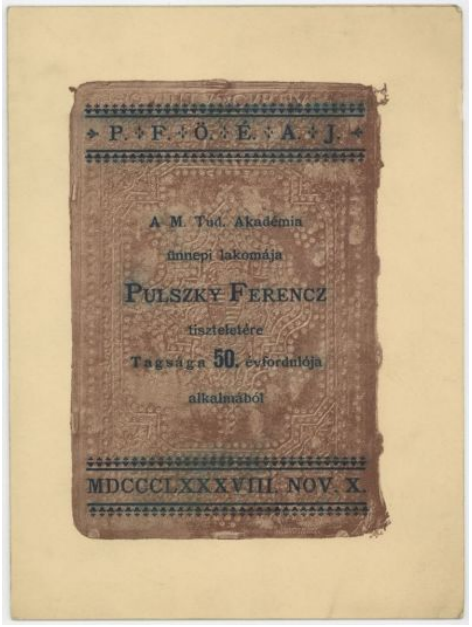
tartandó

DÍSZVACSORÁRA

Vigadó I. em. étterem. Este 8 órakor.


IPARMŰVÉSZETI ADATTÁR MÚZEUMA
MLT 2562/55





© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts

Museum of Applied Arts

Museum of Applied Arts Collection Database
https://collections.imm.hu/



BUDAPEST
1888. szeptember 22-én.

ÉTREND.

Hal
Fok olaj-cajjal, tártás mártással

Főtek
Marhasült körítve

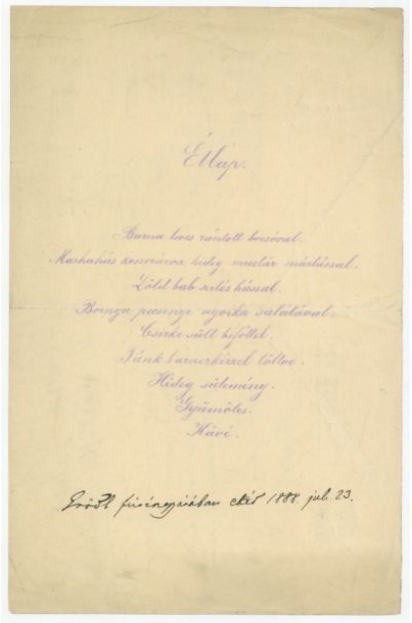
Sült
Kacsa és jércze
Vegyes saláta

Édesség
Segesedett kávé tejhab

Gyümölcs és sajt

Italok
Uradori sör. Fehér bor.

Ifj. Kommer Antal
vendéglős.



Étlap.

Barna leves rántott beszivel.
Marhahús zsemlemorzsa hideg mustár mártással.
Zöld bab sülés hússal.
Borsza pecsenye uyerka salátával.
Csirke sült hajdinával.
Tárk karamborral töltve.
Hideg sütemény.
Gyümölcs.
Kávé.

Ernő fiúnagyságában ebél 1888 jul. 23.

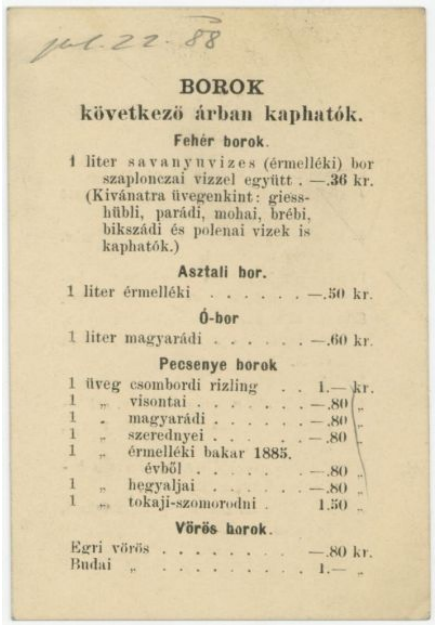


IPARMŰVÉSZETI
ADATTÁR
MÚZEUM

ÉTLAP.

Levesek: fehér metélt, barna, ragou.
Assiettek: sonka, friss kolbász, töltött tojás, lengyel kolbász.
Hús: sóban főtt (körözve) paradicsom v. meggy mártással.
Főzelékek: Töltött káposzta sertés karajjal, zöld bab vegyes feltétekkel.
Sültek: liba, kacsa, csibe, bélszin lében, rossbeuf, borju fricandeau, borju vesés.
Saláták.
Tészták: Turós galuska liptai v. tehéntúróval, káposztás rétes, irós tészta, linczi torta.
Giardinetto: spanyol meggy, kajszin baraczk és déli gyümölcsök.
Sajtok: Máramarosi sajt, emmenthali, imperial.

MLT 2562/52.



jul. 22-88

BOROK
következő árban kaphatók.

Fehér borok.

1 liter savanyuvizes (érmelléki) bor szaplonczai vizzel együtt . —.36 kr.
(Kivánatra üvegenkint: giess-hübli, parádi, mohai, brébi, bikszádi és polenai vizek is kaphatók.)

Asztali bor.

1 liter érmelléki . . . . . —.50 kr.

Ó-bor

1 liter magyarádi . . . . . —.60 kr.

Pecsenye borok

1 üveg csombordi rizling . . 1.— kr.
1 „ visontai . . . . . —.80 „
1 „ magyarádi . . . . . —.80 „
1 „ szerednyei . . . . . —.80 „
1 „ érmelléki bakar 1885. évből . . . . . —.80 „
1 „ hegyaljai . . . . . —.80 „
1 „ tokaji-szomorodni . 1.50 „

Vörös borok.

Egri vörös . . . . . —.80 kr.
Budai „ . . . . . 1.— „

© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts

dots.hu PDF generator

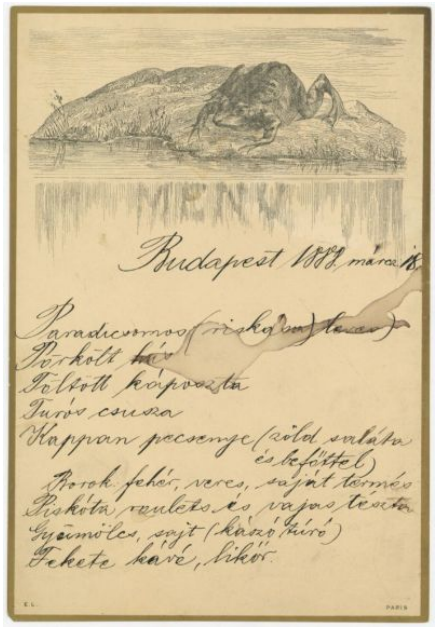
Museum of Applied Arts

Museum of Applied Arts Collection Database
https://collections.imm.hu/



Budapest 1888 márc. 18

Paradicsomos (riskása) leves.
Pörkölt húr
Töltött káposzta
Turós csusza
Kappan pecsenye (zöld saláta és befőttel)
Borok: fehér, veres, saját term.
Piskóta, rauletes és vajas tészta.
Gyümölcs, sajt (kávás túró)
Fekete kávé, likör.



Budapest 1888 márc. 18

Paradicsomos (riskása) leves.
Pörkölt húr
Töltött káposzta
Turós csusza
Kappan pecsenye (zöld saláta és befőttel)
Borok: fehér, veres, saját termés
Piskóta, rauletes és vajas tészta
Gyümölcs, sajt (kávás túró)
Fekete kávé, likör.

Étel sora

IPARMŰVÉSZETI ADATTÁR MÚZEUM
MLT 2562/49

a szent-lőrinczi puszták nyári-fái által az „Arany Sas" szárnyai alá terelt
reggelizni és pörkölni
1887-ki dec

1-ső fogás.

Soupe à la Reine republikánusi kömértékben:
(nem eszik t. i. olyan melegen, mint a milyenre főtték.)

2-ik fogás.

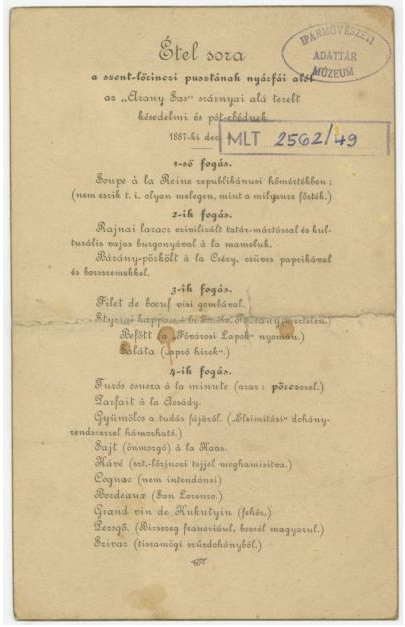
Rajnai lazacz ezirtiszált tatár-mártással és hul-
turális vajas burgonyával à la mameluk.
Bárány-pörkölt à la Cséry, csöves paprikával
és borsszemekkel.

3-ik fogás.

Filet de boeuf vini gombával.
Styriai kappan a la Bécsi. Pecsenyéjével.
Befött (a „Fővárosi Lapok" nyomán.)
Saláta („pros hirek".)

4-ik fogás.

Turós csusza á la minute (azaz: pörczsel.)
Parfait à la Csáky.
Gyümölcs a tudás fájáról. („Elsimitási" dohány-
rendszerrel hámozható.)
Sajt (önmozgó) à la Raas.
Kávé (szt.-lőrinczi tejjel meghamisitva.)
Cognac (nem intendánsi)
Bordeaux (San Lorenzo.)
Grand vin de Hukutyin (fehér.)
Pezsgő. (Bizzerey franczián, beszél magyarul.)
Szivar (tisamögi szúsdohányból.)



Cséry ebédje

1887. dec. 4-én, az Arany sas szállodában.

Soupe à la Reine.
Rajnai lazacz.
Bárány pörkölt à la Cséry.
Filet de Boeuf gombával.
Tárczán. Styriai kappan.
Befött. Saláta.
Turós csusza.
Parfait.
Gyümölcs. Sajt. Kávé.

Szt.-Lőrinczi fehér és vörös (bordeaux) bor.
Francziai pezsgő.

dec. 4. 87 Dr Kiss

© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts

dots.hu PDF generator

Museum of Applied Arts

Museum of Applied Arts Collection Database
https://collections.imm.hu/

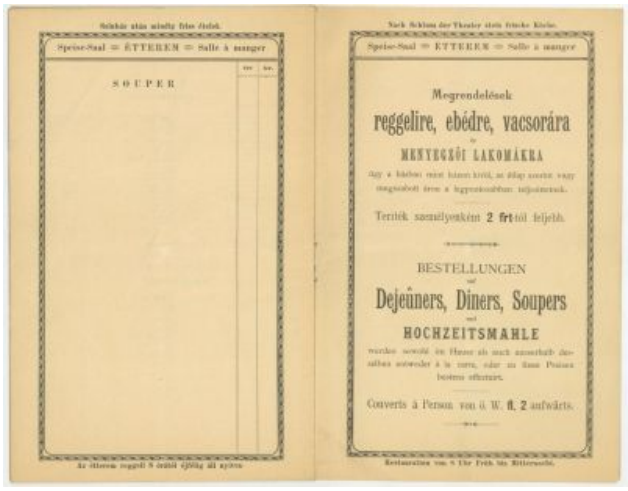


Étkező lap.

Pozsony, 1867. szept. 13.

Mulligatonny leves
Rác pastétom à la mand glaces
Tok és pirított majonnaisével és tatár mártással
Fűtmarhahús
Vesepecsenye } diszesen kivitve
Rupált fácán, Richelieu módra
Rákcsa- és csibesült
Vegyes saláta
Beefsteak-tarta
Szif
Gyümölcs
Csemege.

Paluggay.



Speise-Saal = ÉTTEREM = Salle à manger

SOUPER

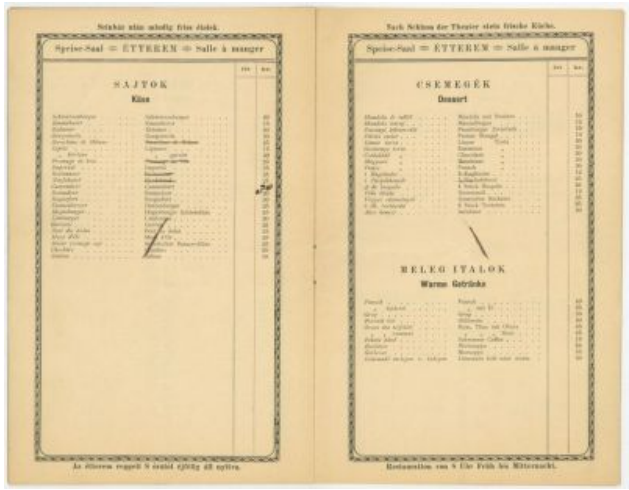
Speise-Saal = ÉTTEREM = Salle à manger

Megrendelések
reggelire, ebédre, vacsorára
MENYEGZŐI LAKOMÁKRA

Terítek személyenként 2 frttól feljeth.

BESTELLUNGEN
auf
Dejeûners, Diners, Soupers
und
HOCHZEITSMAHLE

Converts à Person von ö. W. fl. 2 aufwärts.



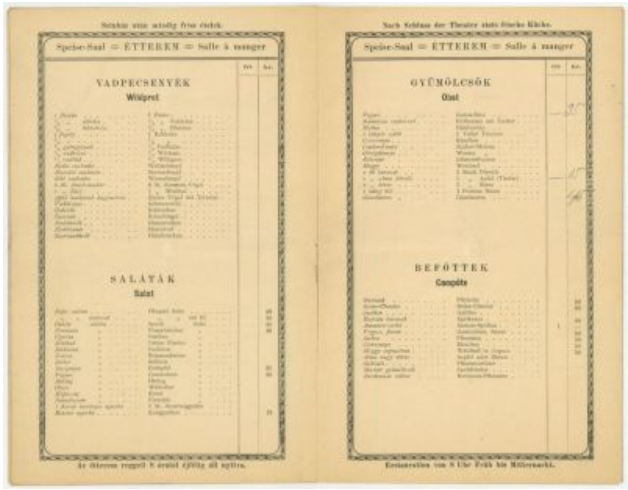
Speise-Saal = ÉTTEREM = Salle à manger

SAJTOK
Käse

Speise-Saal = ÉTTEREM = Salle à manger

CSEMEGÉK
Dessert

MELEG ITALOK
Warme Getränke



Speise-Saal = ÉTTEREM = Salle à manger

VADPECSENYÉK
Wildpret

SALÁTÁK
Salat

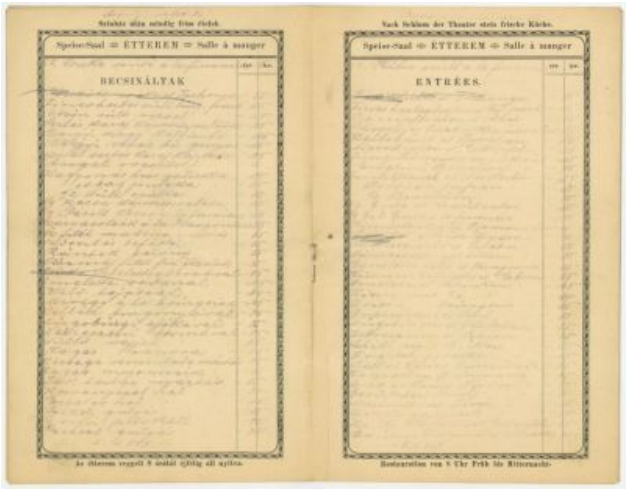
Speise-Saal = ÉTTEREM = Salle à manger

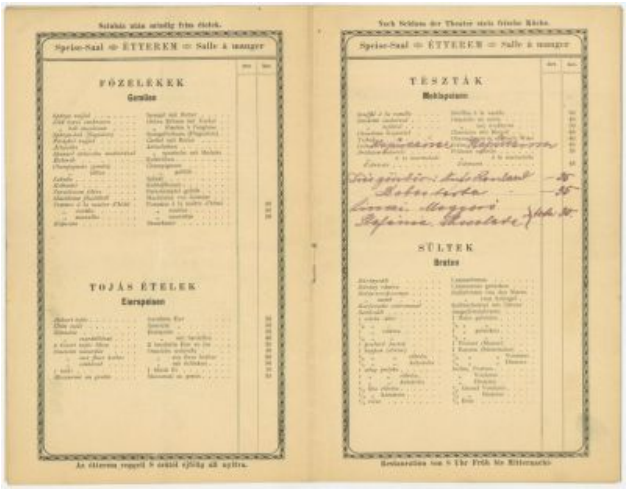
GYÜMÖLCSÖK
Obst

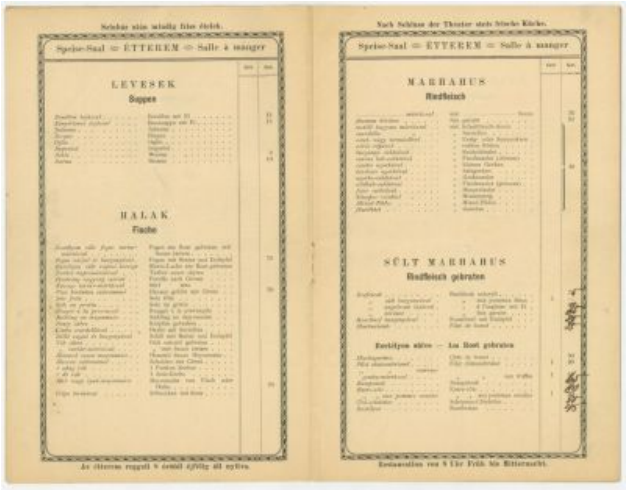
BEFŐTTEK
Compôte

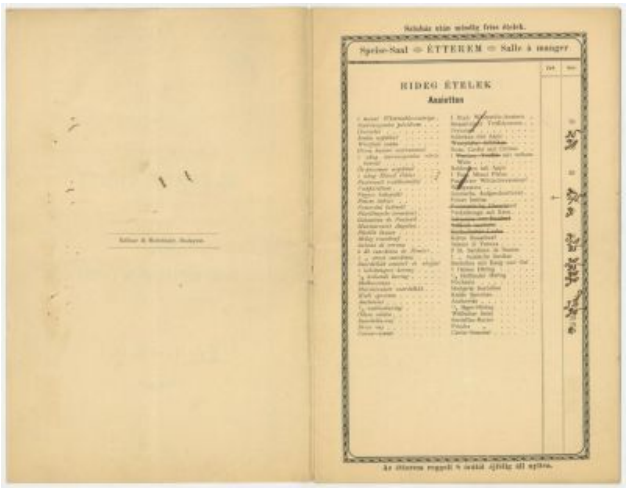
© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts

dots.hu PDF generator

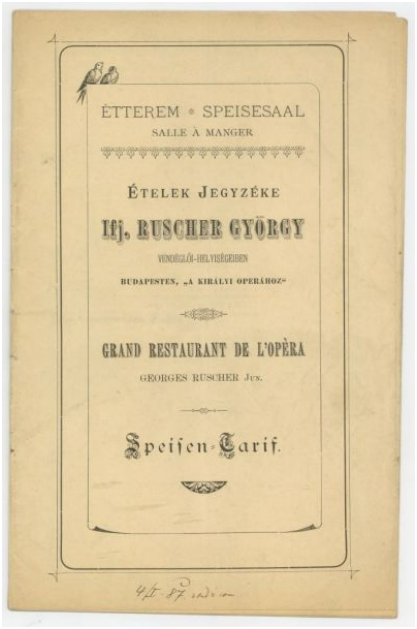


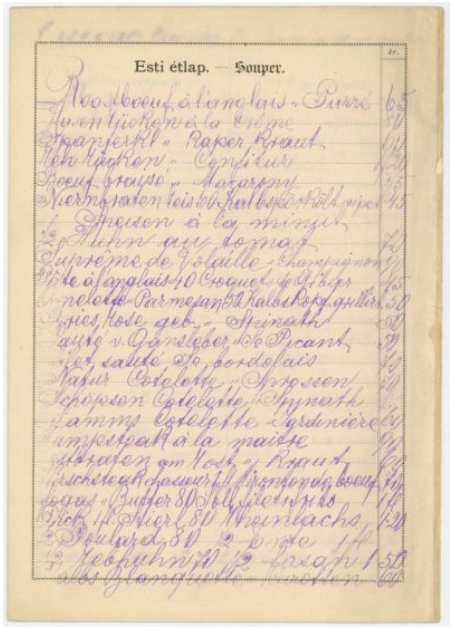


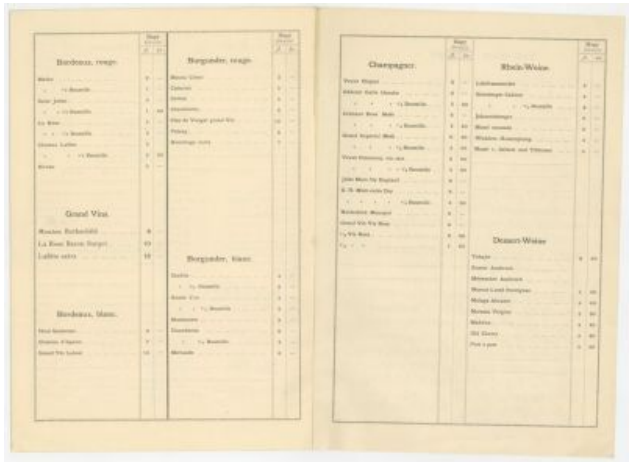


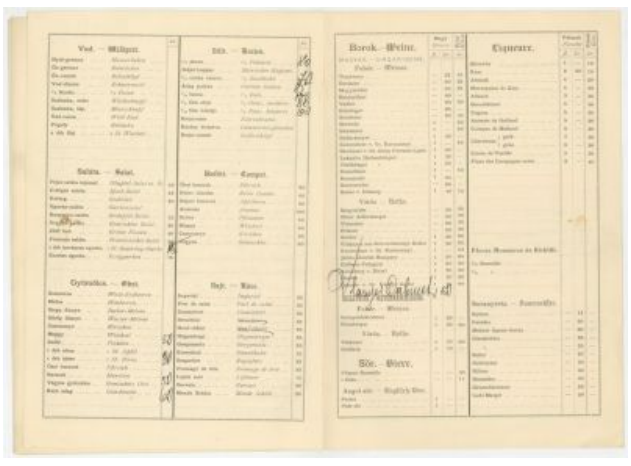


© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts

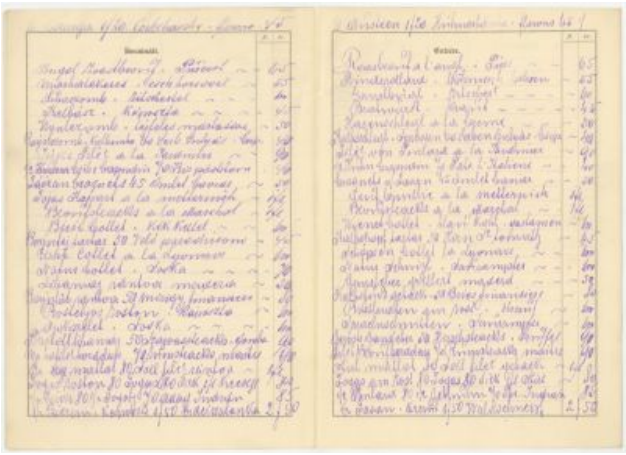


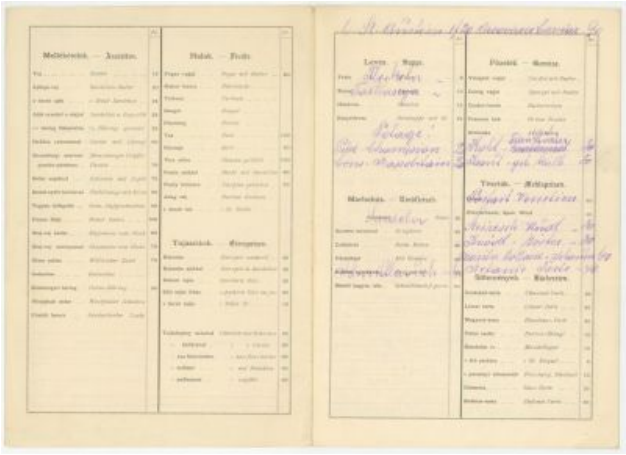






© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts









© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts



Meleg étkek.

Kappan beföttel	1 adag	40 kr.
Bécsi szelet citrommal	„	35 „
Borju szelet agorkával	„	35 „
Nyúl gerincz mézes habával	„	35 „
Malacz pecsenye vörös káposztával	„	35 „
Tüzelt borjú szelet	„	35 „
Frankfurti kolbicz, párja	„	14 „

Hideg étkek.

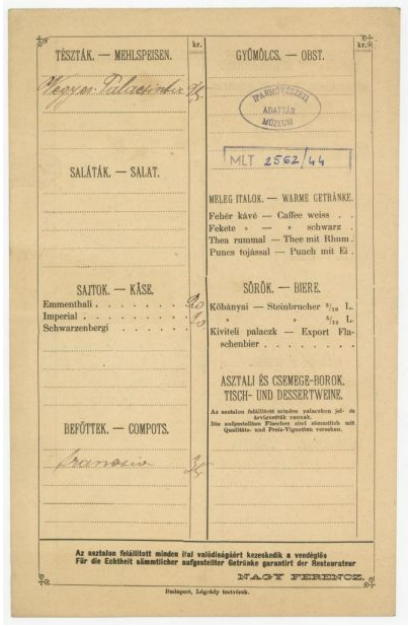
Borjú sült	1 adag	30 kr.
Hal aszpikkal	„	40 „
Hal kocsonya	„	40 „
Sódar	„	24 „

Tészták.

Marsólis rudacs	1 adag	25 kr.
Dús bajócska	„	25 „
Marsólis ív	„	25 „
Párisi rudacs	„	25 „
Lázai kenyér (torta)	„	25 „
Hálalábik	„	25 „
Tarsargi fánk	darabja	10 „

Italok.

Champagneri	1 pal. ft.	4 — kr.
Tokaji	„	1 50 „
Vörösbor	„	80 „
Csemege bor	„	45 „
Asztali bor	„	15 „
Kőbányai sörczégnél sör	1 pohár	10 „
Tea		30 „
Fekete kávé		12 „
Citromasé		12 „
Fagylalt	1 adag	24 „



TÉSZTÁK. — MEHLSPEISEN. kr.

GYÜMÖLCS. — OBST. kr.

SALÁTÁK. — SALAT.

MELEG ITALOK. — WARME GETRÄNKE.

Fehér kávé — Caffee weiss
Fekete » — » schwarz
Thea rummal — Thee mit Rhum
Puncs tojással — Punch mit Ei

SAJTOK. — KÄSE.

Emmenthali
Imperial
Schwarzenbergi

SÖRÖK. — BIERE.

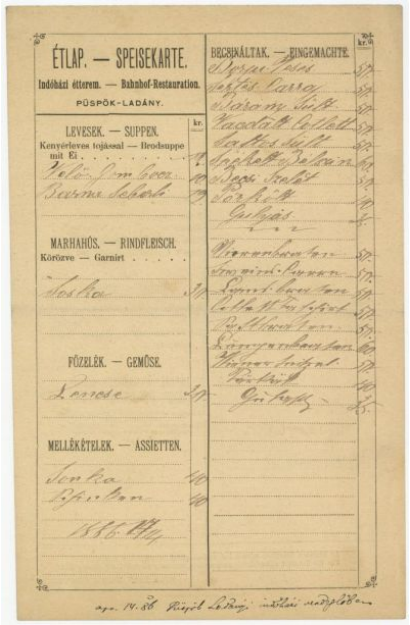
Kőbányai — Steinbrucher 1/10 L.
» » 1/10 L.
Kiviteli palaczk — Export Flaschenbier

BEFŐTTEK. — COMPOTS.

ASZTALI ÉS CSEMEGE-BOROK. TISCH- UND DESSERTWEINE.

Az asztalon felállított minden üveg valódiságáért kezeskedik a vendéglős
Für die Echtheit sämmtlicher aufgestellter Getränke garantirt der Restaurateur

NAGY FERENCZ.



ÉTLAP. — SPEISEKARTE.

Indóházi étterem. — Bahnhof-Restauration.

PÜSPÖK-LADÁNY.

LEVESEK. — SUPPEN. kr.

Kenyérleves tojással — Brodsuppe mit Ei

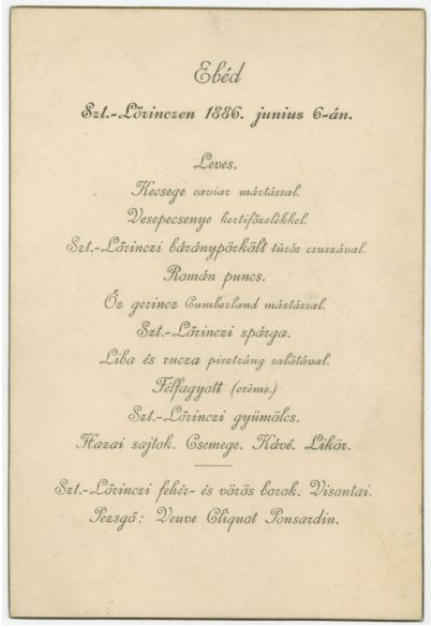
MARHAHÚS. — RINDFLEISCH.

Körözve — Garnirt

FŐZELÉK. — GEMÜSE.

MELLÉKÉTELEK. — ASSIETTEN.

BECSINÁLTAK. — EINGEMACHTE. kr.



Ebéd

Szt.-Lőrinczen 1886. junius 6-án.

Leves.

Kecsege caviar mártással.

Vesepecsenye kertiszelekkel.

Szt.-Lőrinczi bátonypörkölt tiszta czuczával.

Román puncs.

Őz gerincz Cumberland mártással.

Szt.-Lőrinczi spárga.

Liba és tyúcza pirsitány salátával.

Fellagyolt (crême.)

Szt.-Lőrinczi gyümölcs.

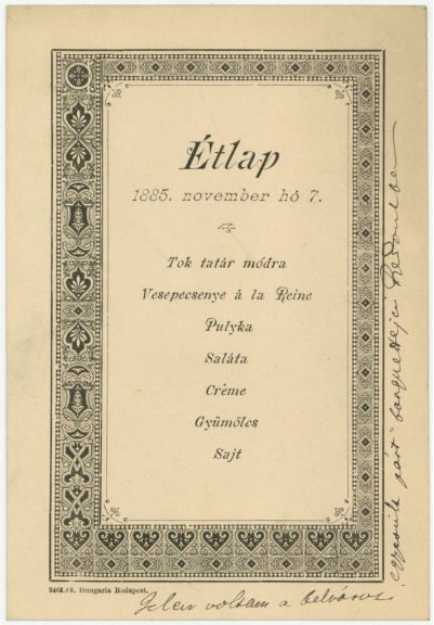
Hazai sajtok. Csemege. Kávé. Likör.

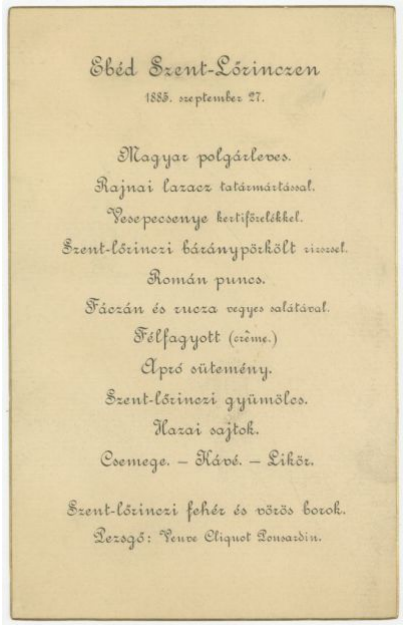
Szt.-Lőrinczi fehér- és vörös borok. Virsonlai.

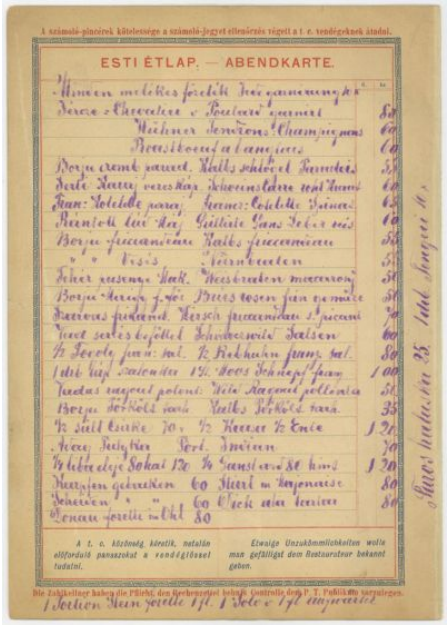
Pezsgő: Veuve Cliquot Ponsardin.

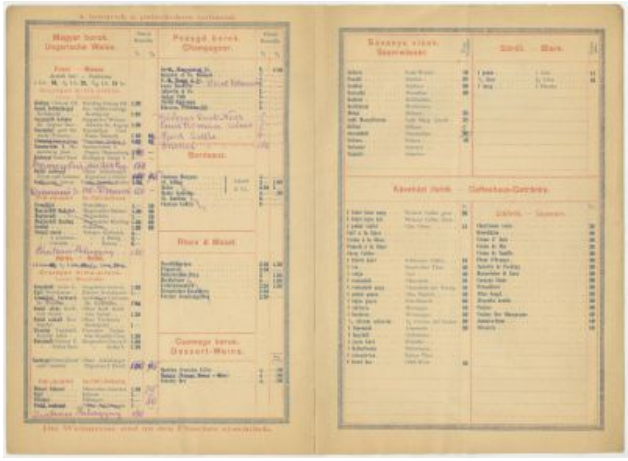
© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts

dots.hu PDF generator

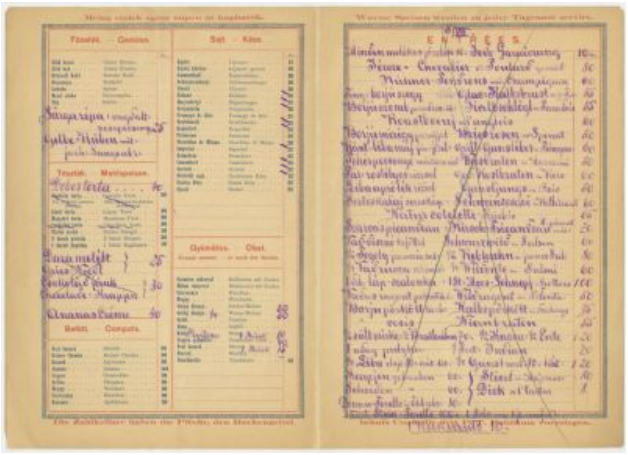


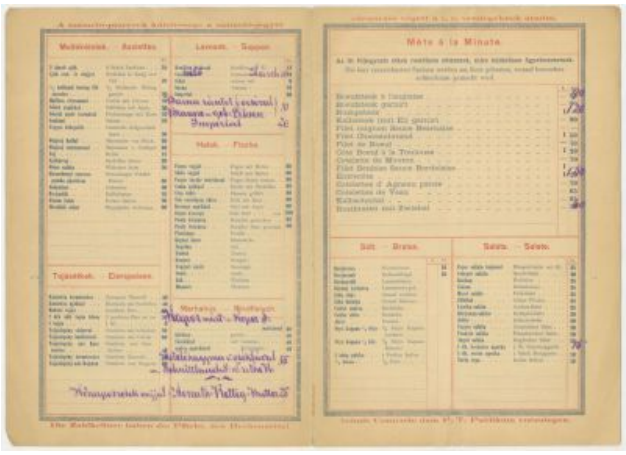


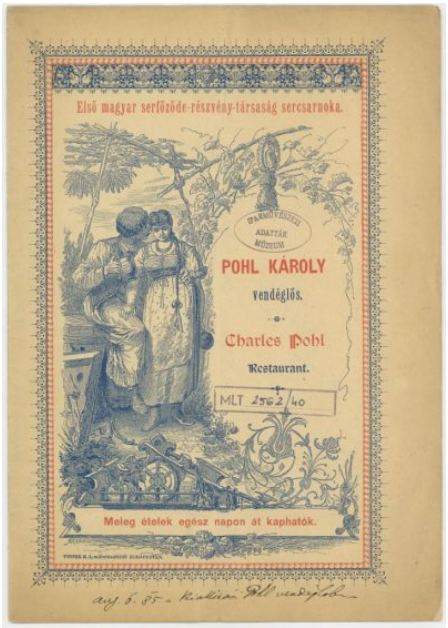


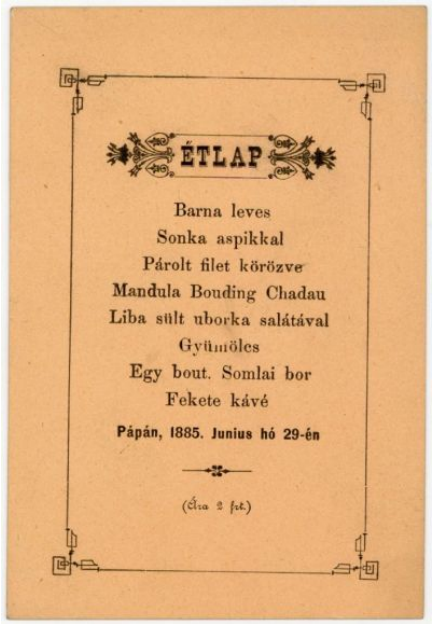


© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts



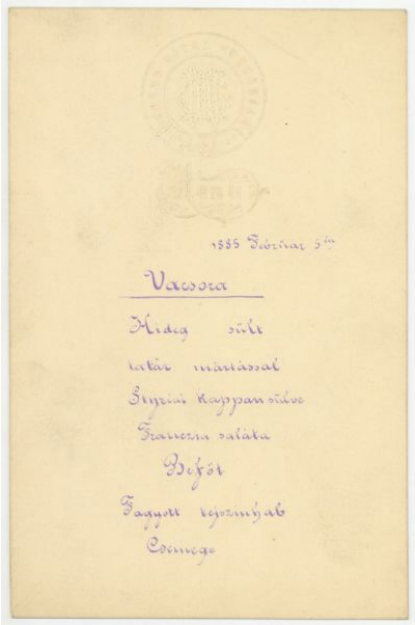


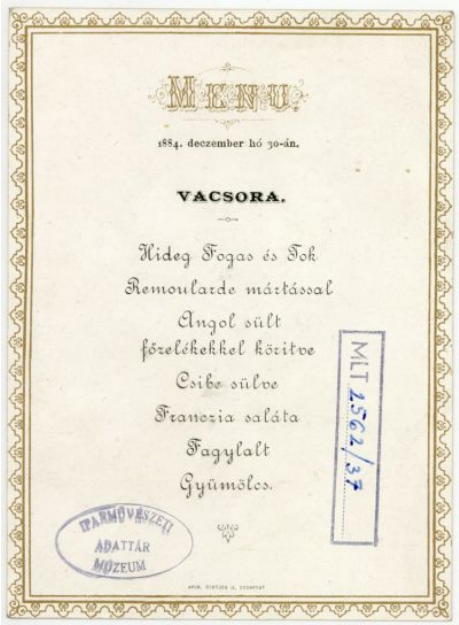




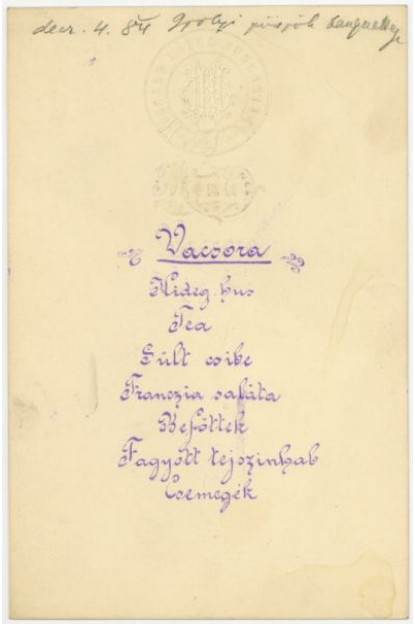
© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts

dots.hu PDF generator









© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts

Museum of Applied Arts

Museum of Applied Arts Collection Database
https://collections.imm.hu/


IPARMŰVÉSZETI ADATTÁR MÚZEUM
MLT 2562/35

Étlap
az
írók és művészek
tiszteletére
Beregszászban 1884. jul. hó 11-én d. e. 10 órakor rendezett
villásreggelinél.

Nagy és Sallay gyorsajtó nyomása.



Meghivó és tiszteletjegy
A SZATMÁRI KERESKEDŐ IFJUSÁG ÁLTAL
AZ „IRÓK ÉS MŰVÉSZEK TÁRSASÁGA" TISZTELETÉRE
1884. julius hó 14-én a „Lövölde" helyiségében,
„ÖNKÉPZŐ KÖRE" JAVÁRA TARTANDÓ
zártkörü tánczmulatságra.
Szatmárt, 1884. julius 7.
VALKOVICS JÁNOS, elnök. LENGYEL IMRE, titkár.
Kezdete 8 órakor.
Szatmáron, nyomatott Molnár Józsefnél.


1212

Belépti Részvétjegy
A MAGYAR IRÓK ÉS MŰVÉSZEK TÁRSASÁGÁNAK
tiszteletére jul. 11-én 10 órakor
RENDEZETT
VILLÁSREGGELIRE.
Szinnyey József úr részére.
A rendezőség.
Nagy Lajos és Sallay Gyula gyorsajtó nyomása Beregszászban. 1884.

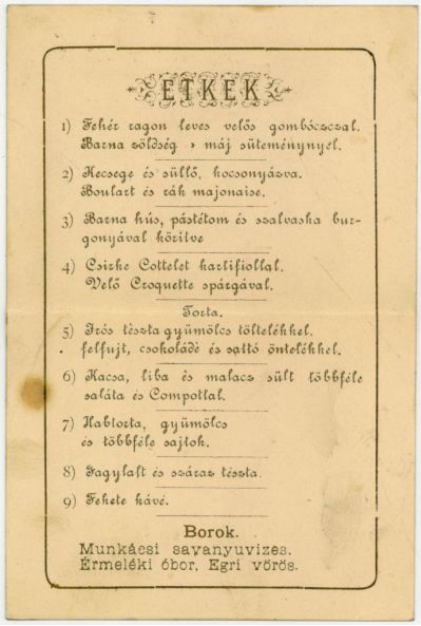
BEREGSZÁSZI J.S VIDÉKI KÖRÉT


MLT 2562/32
IPARMŰVÉSZETI ADATTÁR MÚZEUM

ÉTREND
Munkács város által
A MAGYAR IRÓK ÉS MŰVÉSZEK
tiszteletére
MUNKÁCSON
1884-évi julius
a „Csillag" vendéglőben
rendezett
díszebéden

© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts

dots.hu PDF generator



ÉTKEK

1) Fehér ragon leves velős gombóczczal.
Barna zöldség › máj süteménynyel.

2) Hecsege és süllő, kocsonyázva.
Boulart és zák majonaise.

3) Barna hús, pástétom és szalvasha burgonyával körülve

4) Csirke Cottelet hartifiollal.
Velő Croquette spárgával.

Torta.

5) Irós tészta gyümölcs töltelékkel.
felfujt, csokoládé és saltó öntelékkel.

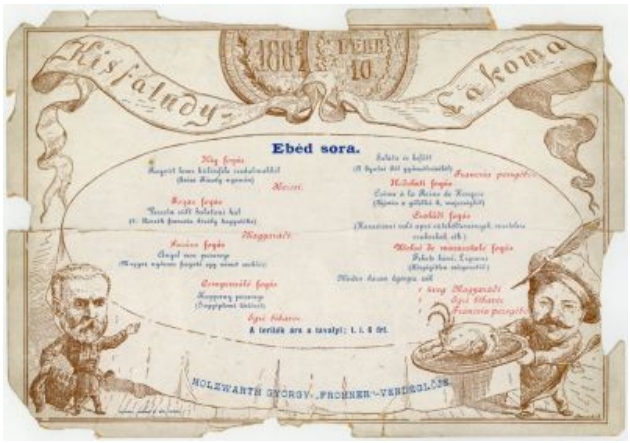
6) Kacsa, liba és malacz sült többféle saláta és Compottal.

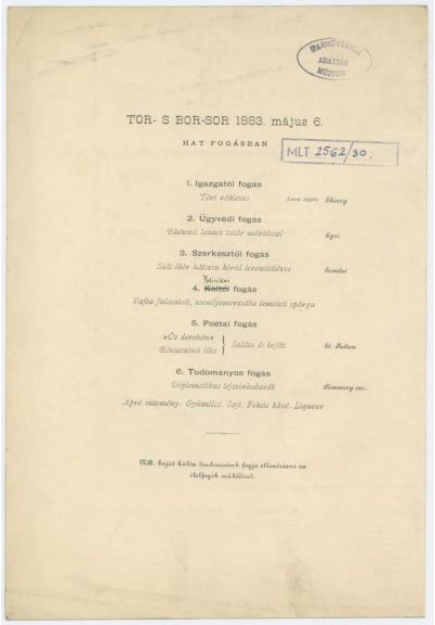
7) Nablorta, gyümölcs
és többféle sajtok.

8) Fagylalt és szárasz tészta.

9) Fekete kávé.

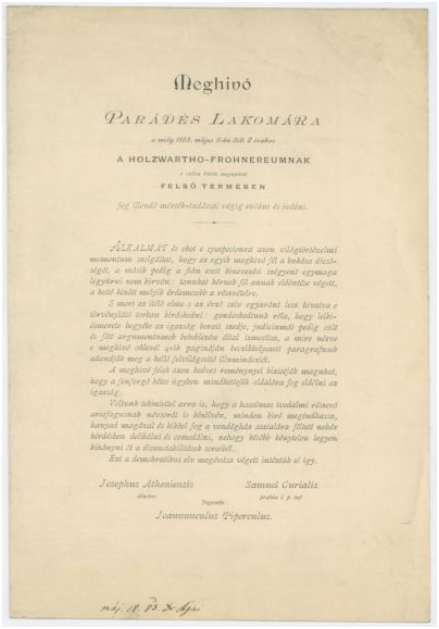
Borok.
Munkácsi savanyuvizes.
Érmeléki ébor. Egri vörös.







© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts

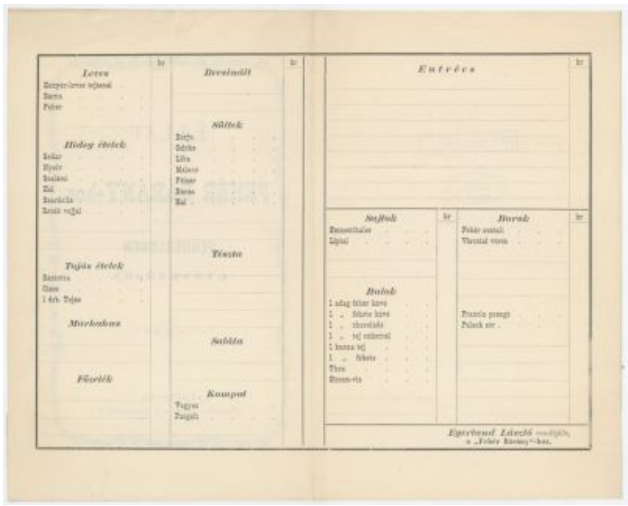


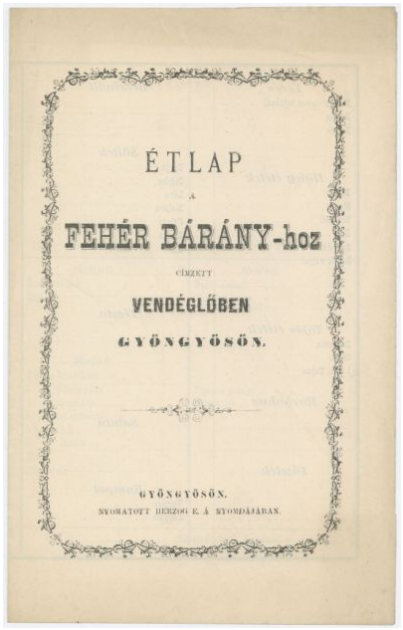
Meghivó

PARÁDES LAKOMÁRA

A HOLZWARTHO-FROHNEREUMNAK

FELSŐ TERMEBEN





ÉTLAP

A

FEHÉR BÁRÁNY-hoz

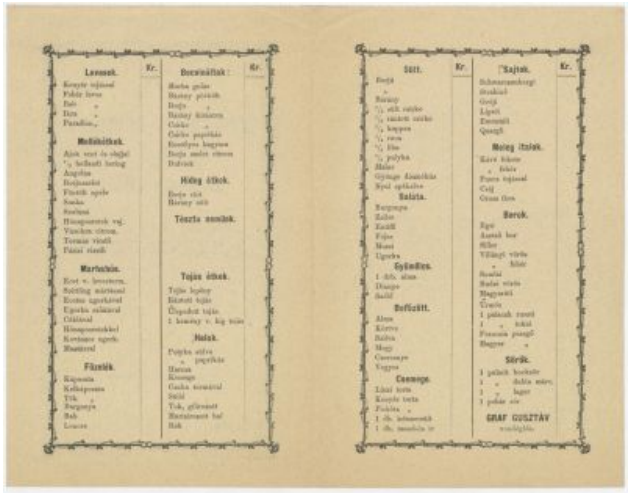
CÍMZETT

VENDÉGLŐBEN

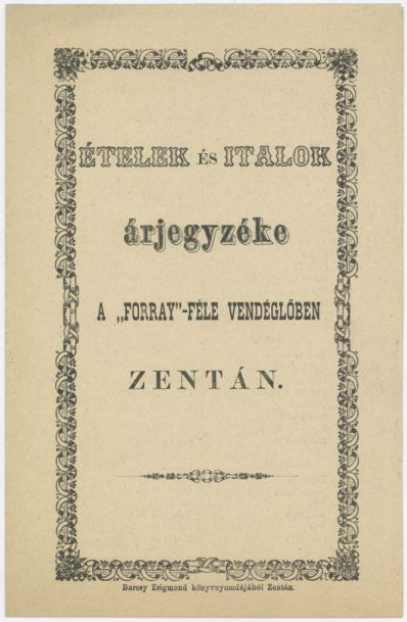
GYÖNGYÖSÖN.

GYÖNGYÖSÖN.

NYOMATOTT HERZOG K. Á. NYOMDÁJÁBAN.



© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts


ÉTELEK ÉS ITALOK

árjegyzéke

A „FORRAY"-FÉLE VENDÉGLŐBEN

ZENTÁN.

Barcsy Zsigmond könyvnyomdájából Zentán.


ÉTLAPJA


KECSKEMÉT

1882. JÚLIUS 24.


EBÉDJEGY

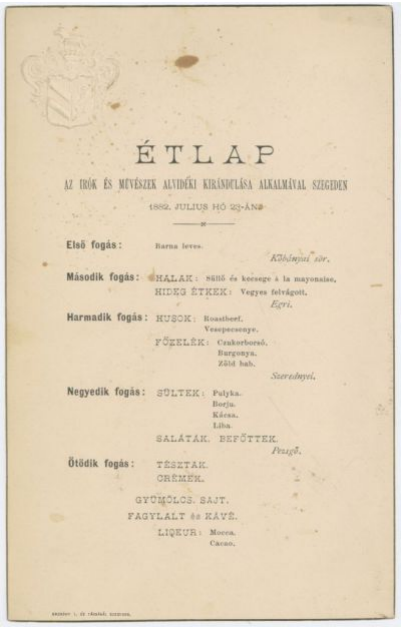
a magyar irók és művészek társaságának tiszteletére 1882. Jul. 24-én d. u. 2 órakor rendezett

TÁRSASEBÉDHEZ

Szinnyei József úr részére.

V. terem 32. szám.

© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts



ÉTLAP

AZ ÍRÓK ÉS MŰVÉSZEK ALVIDÉKI KIRÁNDULÁSA ALKALMÁVAL SZEGEDEN

1882. JULIUS HÓ 23-ÁN.

Első fogás: Barna leves.
Köbölyöd sör.

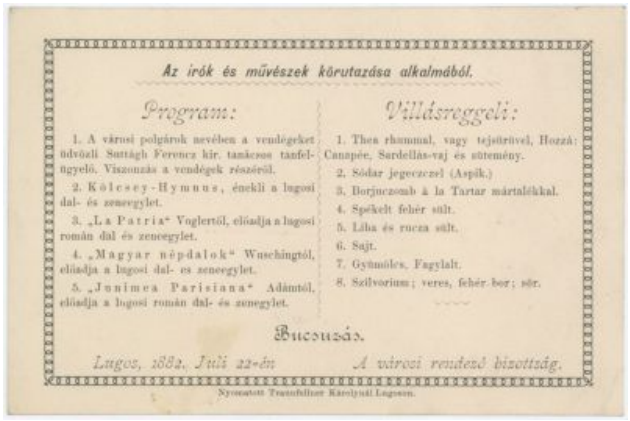
Második fogás: HALAK: Sülő és kecsege à la mayonaise.
HIDEG ÉTKEK: Vegyes felvágott.
Egri.

Harmadik fogás: HUSOK: Roastbeef.
Vesepecsenye.
FÖZELÉK: Czukorborsó.
Burgonya.
Zöld bab.
Szerelmyi.

Negyedik fogás: SÜLTEK: Pulyka.
Borju.
Kácsa.
Liba.
SALÁTÁK. BEFÖTTEK.
Pezsgő.

Ötödik fogás: TÉSZTÁK.
CRÉMEK.

GYÜMÖLCS. SAJT.
FAGYLALT és KAVÉ.
LIQEUR: Mocca.
Cacao.



Az írók és művészek körutazása alkalmából.

Program:

1. A városi polgárok nevében a vendégeket üdvözli Suttágh Ferencz kir. tanácsos tanfelügyelő. Viszonzás a vendégek részéről.
2. Kölcsey-Hymnus, énekli a lugosi dal- és zeneegylet.
3. „La Patria“ Voglertől, előadja a lugosi román dal és zeneegylet.
4. „Magyar népdalok“ Wuschingtól, előadja a lugosi dal- és zeneegylet.
5. „Junimea Parisiana“ Adamtól, előadja a lugosi román dal- és zeneegylet.

Villásreggeli:

1. Thea rhummal, vagy tejszínével. Hozzá: Canapée, Sardellás-vaj és sütemény.
2. Sódar jegeczczel (Aspik.)
3. Borjuczomb à la Tartar mártalékkal.
4. Spékelt fehér sült.
5. Líba és rucza sült.
6. Sajt.
7. Gyümölcs, Fagylalt.
8. Szilvorium; veres, fehér bor; sör.

Bucsuzás.

Lugos, 1882. Juli 22-én. *A városi rendező bizottság.*

Nyomatott Traxelbiller Károlynál Lugoson.



A magyar írók és művészek tiszteletére
1882. évi julius hó 22én d. u. 2 órakor
a városi vigadó nagytermében rendezett díszebéd

ÉTLAPJA:

Csirke Ragout-leves.
Hal pácolva majonaise, aspik- és tostas-lével.
Rostbeef à la mode.
Borju-, líba- és csirkecomb.
Töltött francia saláta.
Diszdinnyék.

Fehér kávé.
Fehér és vörös borok.
Sör és pezsgő.

A cs. kir. 39. ezredből katonai zenekar
műsorozata ez alkalomra:

1. Doppler: „A árvátosok tábora“ című nyitánya.
2. Gounod: Serenade.
3. Liszt: Magyar Rhapsodia.
4. Hock: Részletek Wagner „Rheingold“-jából.
5. Schubert: „A tengeren“ című dala.
6. Ertel: Ábránd „Bánk-bán“ felett.

A zenekar Hock S. J. karmester úr személyes vezetése mellett fog működni.

Közben a helybeli cigány zenekar fog magyar népdalokat játszani.

Ulrmann E. Temesvárott.



Kisfaludy-Társaság Ünneplő Lakomája

TÓTH LŐRINCZ

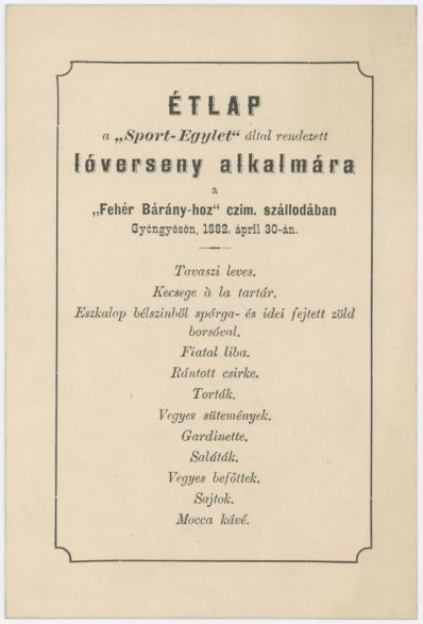
50 ÉVES IRÓI PÁLYÁJÁNAK ÉVFORDULÓJÁN

HOLZWARTH »FRONNER« VENDÉGLŐJÉBEN.

Első sora

Bors

© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts



ÉTLAP

a „Sport-Egylet“ által rendezett

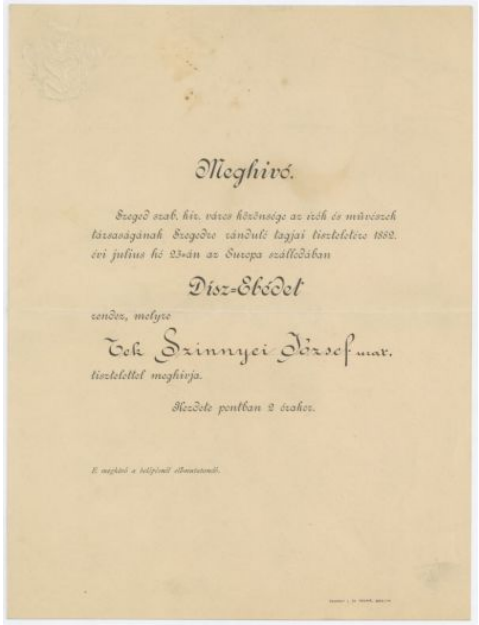
lóverseny alkalmára

a

„Fehér Bárány-hoz“ czim. szállodában

Gyöngyösön, 1882. április 30-án.

Tavaszi leves.
Kecsege à la tartár.
Eszkalop bélszínből spárga- és idei fejtett zöld borsóval.
Fiatal liba.
Rántott csirke.
Torták.
Vegyes sütemények.
Gardinette.
Saláták.
Vegyes befőttek.
Sajtok.
Mocca kávé.



Meghivó.

Szeged szab. kir. város közönsége az irók és művészek társaságának Szegedre vándorló tagjai tiszteletére 1882. évi julius hó 23-án az Europa szállodában

Disz-Ebédet

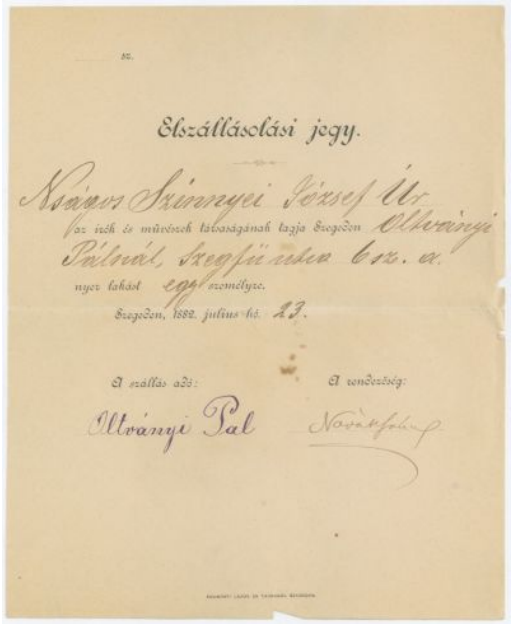
rendez, melyre

Tek Szinnyei József mar.

tiszteltettel meghivja.

Kezdete pontban 2 órakor.

E meghivó a belépésnél felmutatandó.



sz.

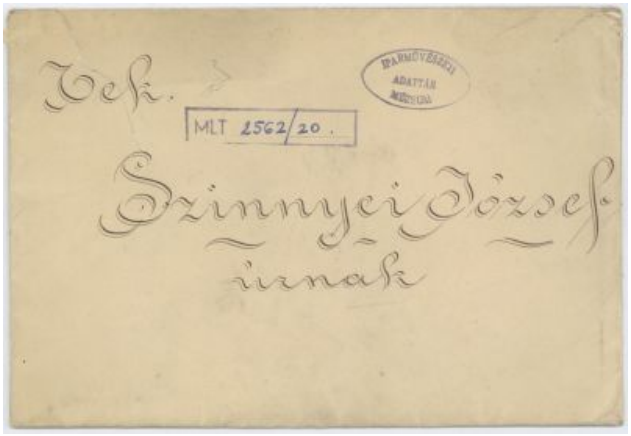
Elszállásolási jegy.

Nagyos Szinnyei József Úr az irók és művészek társaságának tagja Szegeden Ollványi Pálnál, Szegfű-utcza 6 sz. a. nyer lakást egy személyre.

Szegeden, 1882. julius hó 23.

A szállás adó: Ollványi Pal

A vendéglős:



Tek.

MAGYAR IPARMŰVÉSZETI MÚZEUM ADATTÁR

MLT 1562/20.

Szinnyei József

úrnak

© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts

Museum of Applied Arts

Museum of Applied Arts Collection Database
https://collections.imm.hu/



Díszebéd

a Magyar Történelmi Társulat tagjainak tiszteletére.

Eperjesen, 1881. augusztus 22-én.

ÉT-REND.

Fehér leves.
Barna leves.
Hideg fogas tatár mártással.
Angolos bélszínpecsenye vegyes főzelékkel körítve.
(Háposztás csusza.
(Almás lepény.
(Ős pecsenye beföttel.
(Rucza és csirke
vegyes salátával.

Vegyes gyümölcs.

Fagylalt és vegyes torta.
Mocca kávé.

Borok.

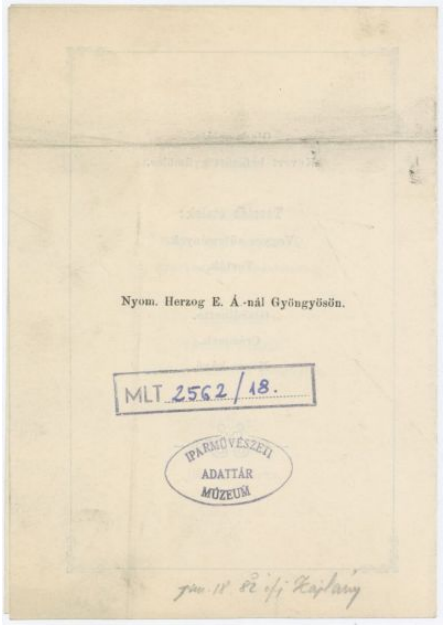
Szerednyei fehér. Egri vörös.
Szamorodni.

Pezsgő.

Veuve Cliquot Sonsardin.

Berger H.,
fogadós.

Eperj. b.-egyl. könyvny.



Nyom. Herzog E. Á.-nál Gyöngyösön.

MLT 2562/18.

IPARMŰVÉSZETI ADATTÁR MÚZEUM



Leves:
Francia.

Aztette:
Fogas tatár mártással.
Szarvasgomba pástétom.

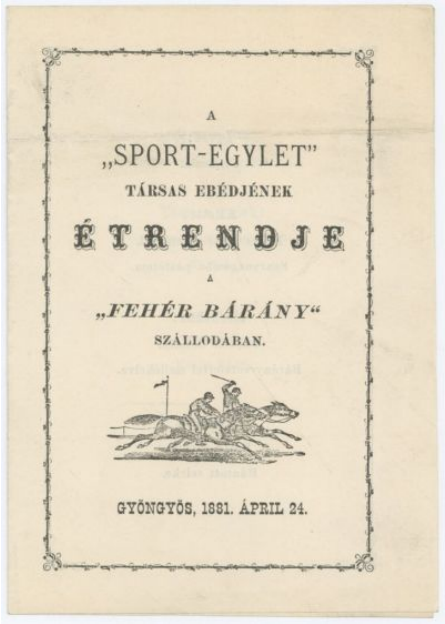
Marhahus:
Tárcsált bélszín.
Bárány ostelettel zsellékelve.

Saláták:
Borju csomb.
Rántott csirke.

Olasz saláta.
Kevert befőzött gyümölcs.

Tészta ételek:
Vegyes sütemények.
Torták.

Giardinetto.
Crémek.
Mocca kávé.



A
„SPORT-EGYLET"
TÁRSAS EBÉDJÉNEK
ÉTRENDJE
A
„FEHÉR BÁRÁNY"
SZÁLLODÁBAN.

GYÖNGYÖS, 1881. ÁPRIL 24.

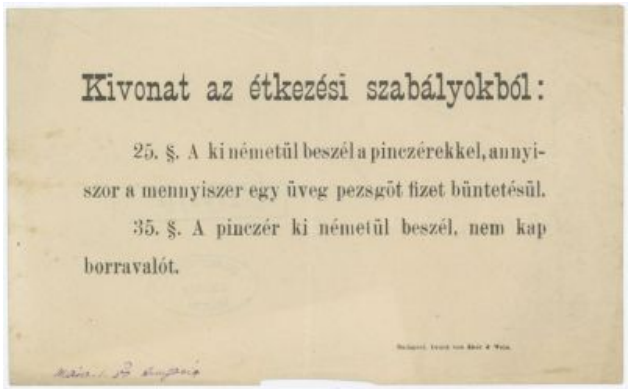
© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts

dots.hu PDF generator

Museum of Applied Arts

Museum of Applied Arts Collection Database
https://collections.imm.hu/

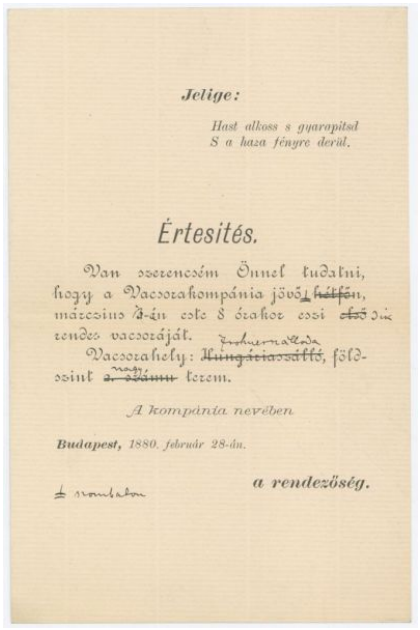




Kivonat az étkezési szabályokból:

25. §. A ki németül beszél a pinczérekkel, annyiszor a mennyiszer egy üveg pezsgőt fizet büntetésül.

35. §. A pinczér ki németül beszél, nem kap borravalót.



Jelige:

Hast alkoss s gyarapitsd
S a haza fénye derül.

Értesités.

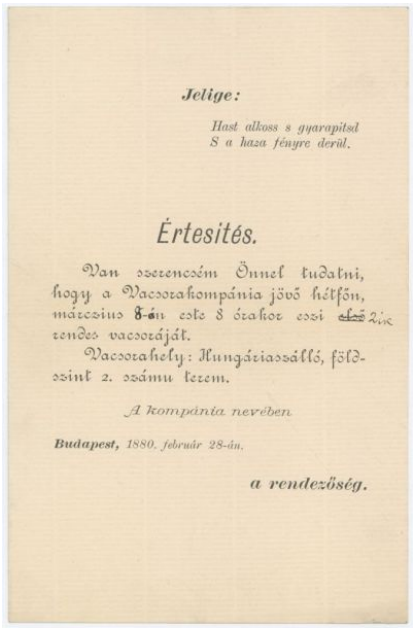
Van szerencsém Önnel tudatni, hogy a Vacsorakompánia jövő ~~hétfőn~~, márczius 8-án este 8 órakor ezen ~~első~~ 2-ik rendes vacsoráját. ~~Ruhamalada~~

Vacsorahely: ~~Hungáriaszálló~~, földszint ~~2. számu~~ terem.

A kompánia nevében

Budapest, 1880. február 28-án.

a rendezőség.



Jelige:

Hast alkoss s gyarapitsd
S a haza fénye derül.

Értesités.

Van szerencsém Önnel tudatni, hogy a Vacsorakompánia jövő hétfőn, márczius ~~8~~-án este 8 órakor ezen ~~első~~ 2-ik rendes vacsoráját.

Vacsorahely: Hungáriaszálló, földszint 2. számu terem.

A kompánia nevében

Budapest, 1880. február 28-án.

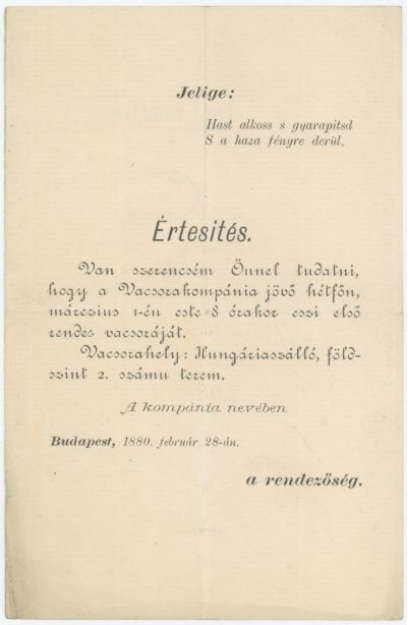
a rendezőség.

© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts

dots.hu PDF generator

Museum of Applied Arts

Museum of Applied Arts Collection Database
https://collections.imm.hu/



Jelige:

Hast alkoss s gyarapitsd
S a haza fényre derül.

Értesités.

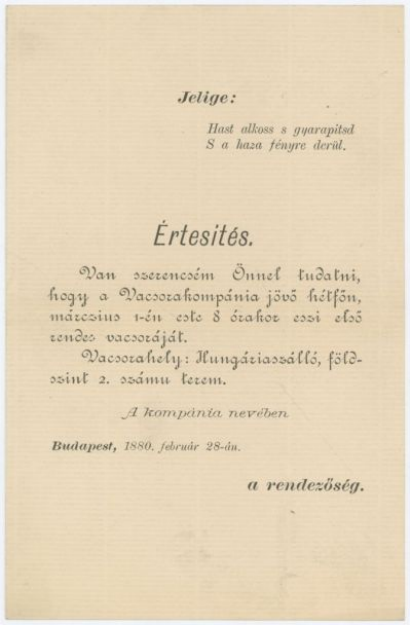
Van szerencsém Önnel tudatni, hogy a Vacsorahompánia jövő hétfőn, márczius 1-én este 8 órakor ezsi első rendes vacsoráját.

Vacsorahely: Hungáriaszálló, földszint 2. számu terem.

A kompánia nevében

Budapest, *1880. február 28-án.*

a rendezőség.



Jelige:

Hast alkoss s gyarapitsd
S a haza fényre derül.

Értesités.

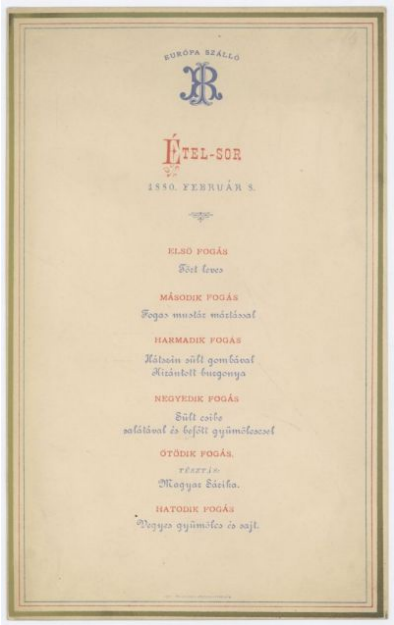
Van szerencsém Önnel tudatni, hogy a Vacsorahompánia jövő hétfőn, márczius 1-én este 8 órakor ezsi első rendes vacsoráját.

Vacsorahely: Hungáriaszálló, földszint 2. számu terem.

A kompánia nevében

Budapest, *1880. február 28-án.*

a rendezőség.



EURÓPA SZÁLLÓ

ÉTEL-SOR

1880. FEBRUÁR 8.

ELSŐ FOGÁS
Tört leves

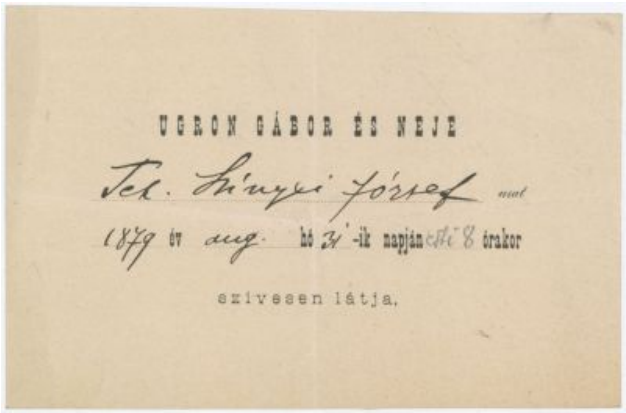
MÁSODIK FOGÁS
Fogas mustár mártással

HARMADIK FOGÁS
Kábeln sült gombával
Rizánott bugonya

NEGYEDIK FOGÁS
Sült csirke
salátával és hofött gyümölcscsel

ÖTÖDIK FOGÁS.
részére
Magyar Ételek.

HATODIK FOGÁS
Vegyes gyümölcs és sajt.



UGRON GÁBOR ÉS NEJE

Tek. Kinyei József *urat*

1879 év aug. hó 31-ik napján este 8 órakor

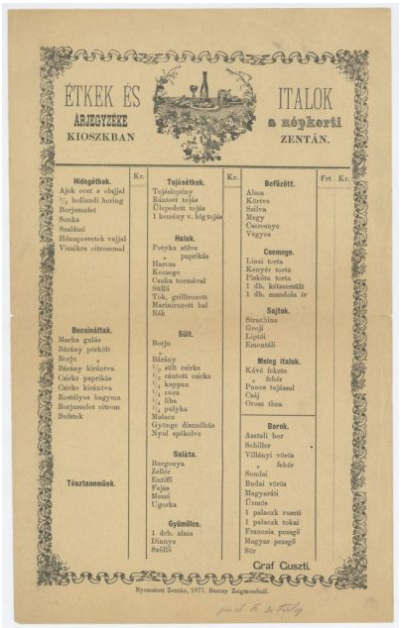
szivesen látja.

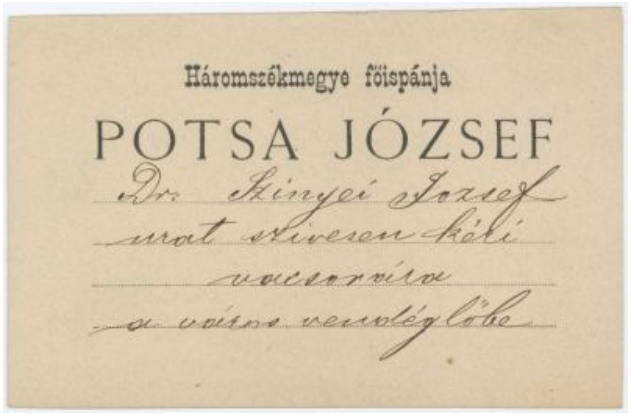
© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts

dots.hu PDF generator

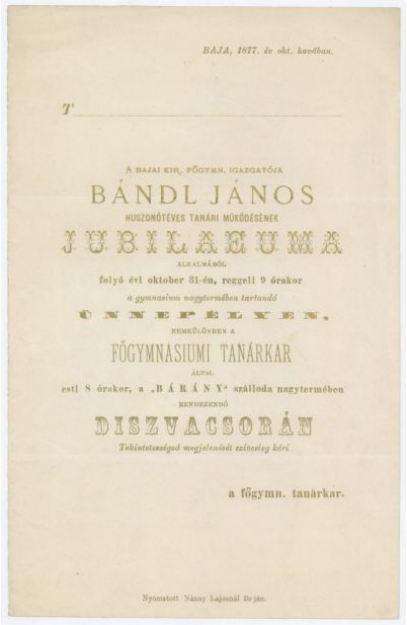

ZARÁNDI
Dr. KNÖPFLER VILMOS
kir. tanácsos
kéri T. Q. Szinyei József urat
1879-dik évi augusztus hó 24-én déli 2 órára.
ebédre.
V. V.
Ny. Imreh S. az ev. ref. főtan. bet. Maros-Vasárhelyit 1877.


T. Cz. Szinyei József urat
1879-ik évi augusztus hó 23-án déli 2 órára
EBÉDRE
A „TRANSYLVANIA" DISZTERMÉBEN
tisztelettel meghívja
a magyar történelmi társulat fogadására kiküldött
Rendező-bizottság.
Nyomatott Imreh S. a ref. főtan. bet. M.-Vasárhelyit, 1879.


ÉTKEK ÉS ITALOK
ÁRJEGYZÉKE
KIOSZKBAN
a nóykerti
ZENTÁN.
Craf Cuszti.
Nyomatott Zentán, 1877. Herzog Zsigmondnál.


Háromszékmegye főispánja
POTSA JÓZSEF
Dr. Szinyei József
urat szíveskedjék
vacsorára
a városi vendéglőbe

© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts



BÁJA, 1877. évi okt. havában.

T.

A BAJAI KIR. FŐGYMN. IGAZGATÓJA

BÁNDL JÁNOS

HUSZONÖTÉVES TANÁRI MŰKÖDÉSÉNEK

JUBILAEUMA

ALKALMÁBÓL

folyó évi oktober 31-én, reggeli 9 órakor

a gymnasium nagytermében tartandó

ÜNNEPÉLYEN,

MELYBEN A

FŐGYMNASIUMI TANÁRKAR

ÁLTAL

esti 8 órakor, a „BÁRÁNY" szálloda nagytermében

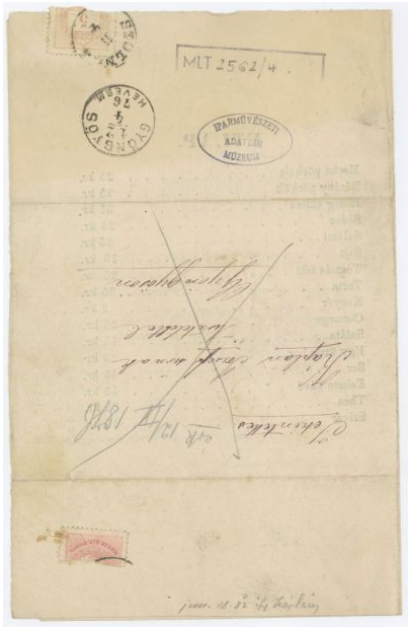
RENDEZENDŐ

DISZVACSORÁN

Tekintetességed megjelenését szívesség kéri

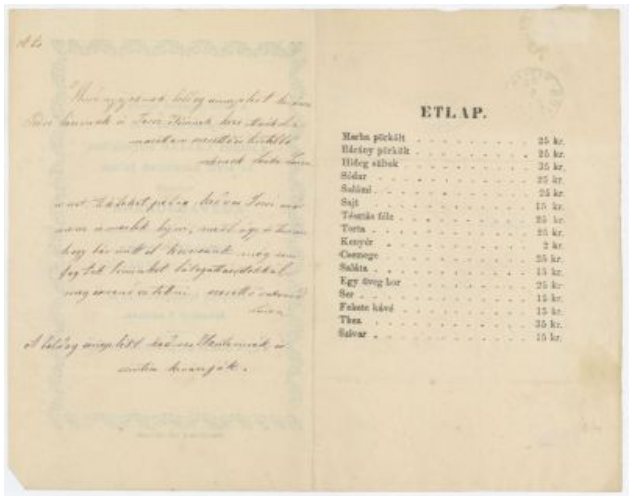
a főgymn. tanárkar.

Nyomatott Nánay Lajosnál Báján.



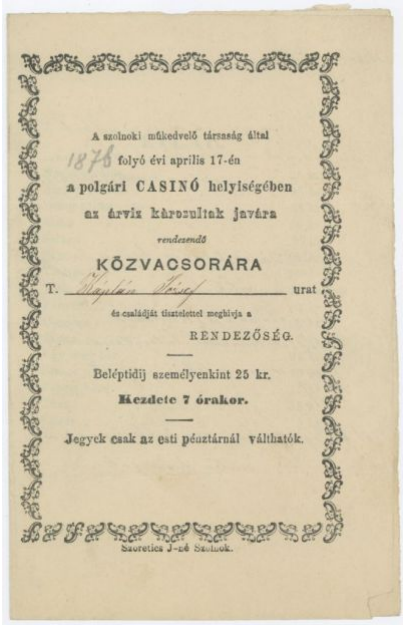
MLT 2562/4

IPARMŰVÉSZETI ADATTÁR MÚZEUMA



ÉTLAP.

Mocha pörkölt	25 kr.
Bécsey pörkölt	25 kr.
Hideg szilvek	25 kr.
Sódar	25 kr.
Salámi	25 kr.
Sajt	15 kr.
Tésztás féle	25 kr.
Torta	25 kr.
Kenyér	2 kr.
Csemege	25 kr.
Saláta	15 kr.
Egy üveg bor	25 kr.
Sor	15 kr.
Fekete kávé	15 kr.
Thea	35 kr.
Sáfrar	15 kr.



A szolnoki műkedvelő társaság által

1878 folyó évi április 17-én

a polgári CASINÓ helyiségében

az árvíz károsultak javára

rendezendő

KÖZVACSORÁRA

T. _____ urat

és családját tisztelettel meghívja a

RENDEZŐSÉG.

Beléptidij személyenkint 25 kr.

Kezdete 7 órakor.

Jegyek csak az esti pénztárnál válthatók.

Szoretics J.-né Szolnok.

© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts



Installatio Stephani Lyaniczky Episcopi Magno Varadini

MENU

Nagyvárad, 1869. évi Junius hó 9-én.

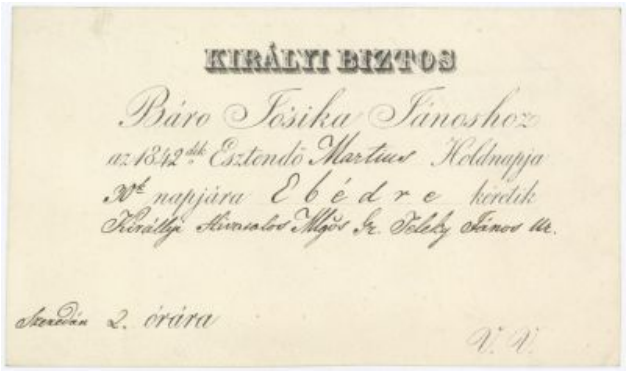
Tavaszi és ünnepélyi leves. *Sherry.*
Kis olasz pastétom.
Rajnai lacacz remoulade mártással.
Marhahús orosz módon paradicsom mártással. *Erzsébky bor.*
Csibe szeletek legfinomabb mód szerint.
Kocsonyás szalonkák perigordi szarvasgombával.
Idei borsó apró mellékletekkel. *Francia pezsgő.*

Jeges-Punes római mód szerint.

Sült liba — Saláta.
Öz pecsenye — Befőzöttel.
Fagyazott gyümölcs.
Kávés buding.
Fagylalt.
Gyümölcs.
Csemegék.

Kávé. *Szivark.*

PALUGYAY.



KIRÁLYI BIZTOS

Báro Fosika Jánoshoz
az 1842dik Esztendő Martius Holdnapja
30k napjára Ebédre kéretik
Királyi Biztosi Hivatalból Megy. Sz. Tolnay János m.k.

Szerdán 2. órára

V. V.



A GYÖRI NEMZETI ŐRSEREG ELSŐ OSZTÁLYÁNAK

1845dik évi September hó 22kén

A NEMES MEGYE TERMÉBEN

tartandó

TÁNCZVIGALMÁRA

szivesen meghivatik.

© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts