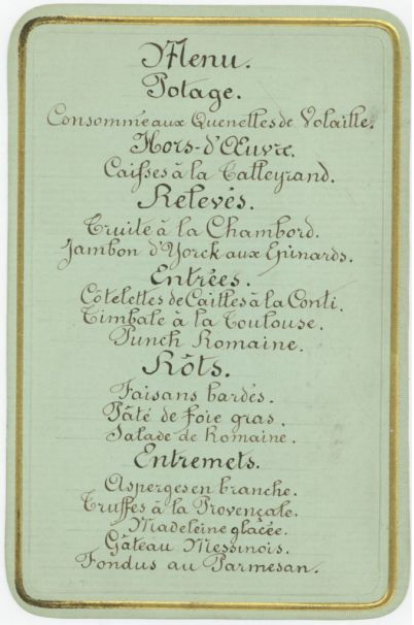
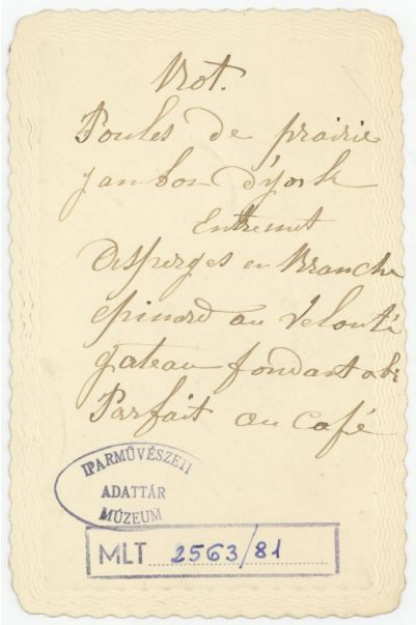
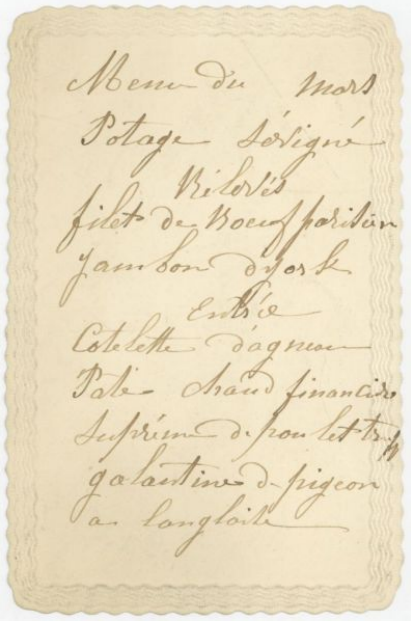
Műlap

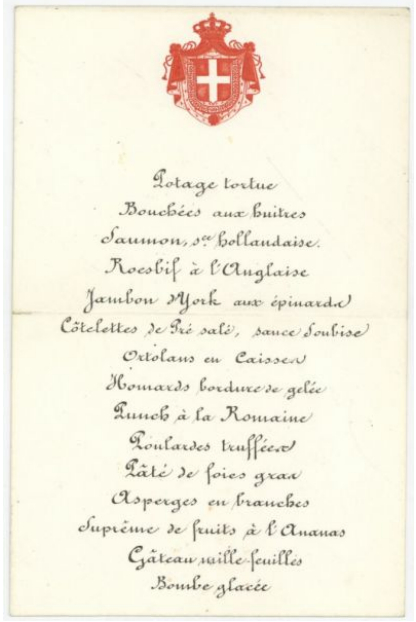
Archive / Collection of Printed Design Sheets

Accession Nr.:	MLT 2563.1-82
Date of production:	second half of the 19th cent.
Place of production:	Austria (presumably); Hungary; Italy; France
Materials:	paper
Techniques:	press printed

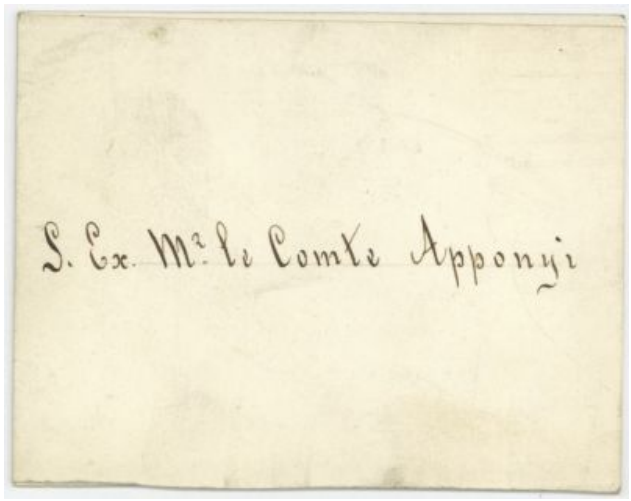


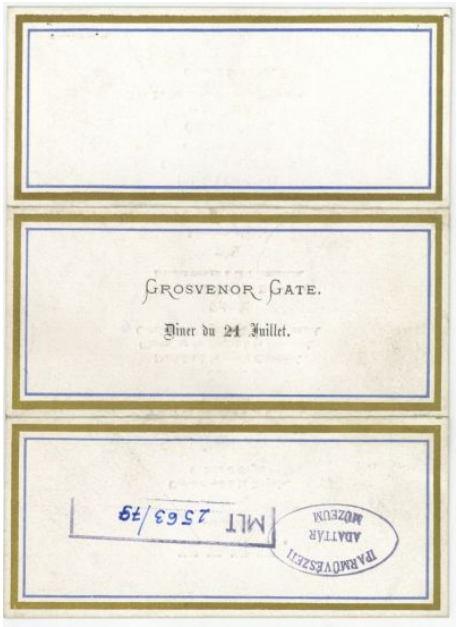






© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts

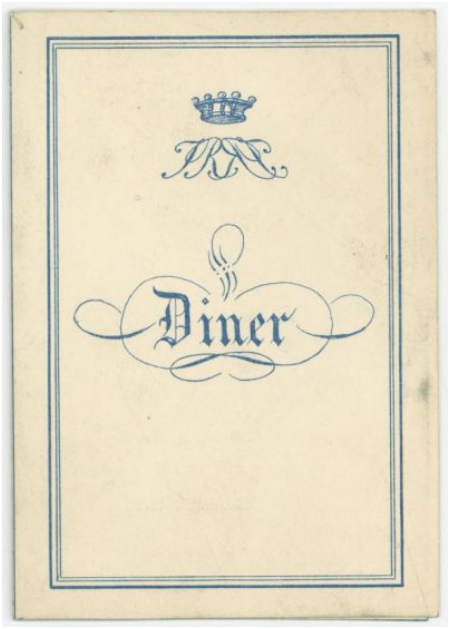


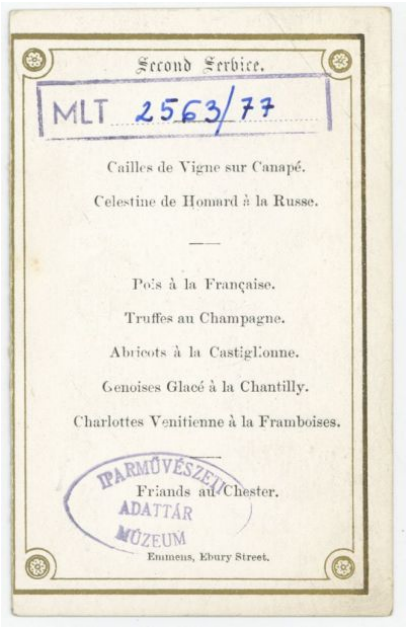






© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts




Second Service.

MLT 2563/77

Cailles de Vigne sur Canapé.

Celestine de Homard à la Russe.

Pois à la Française.

Truffes au Champagne.

Abricots à la Castiglionne.

Genoises Glacé à la Chantilly.

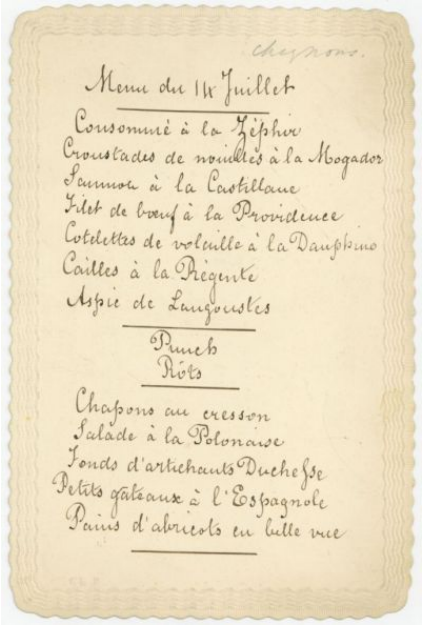
Charlottes Venitienne à la Framboises.

IPARMŰVÉSZETI
ADATTÁR
MÚZEUM

Friands au Chester.

Emmens, Ebury Street.




Chapons.

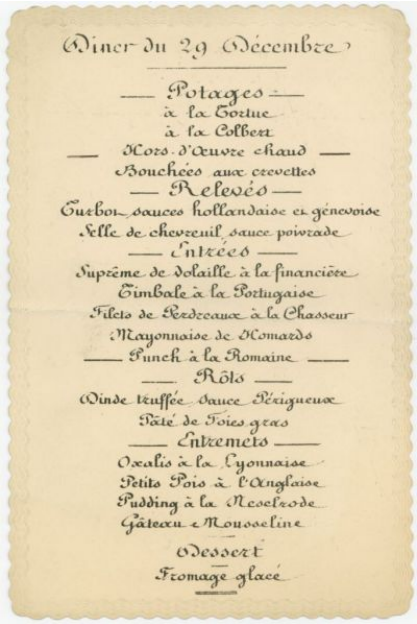
Menu du 11e Juillet

Consommé à la Zéphire
Croustades de nouilles à la Mogador
Saumon à la Castillane
Filet de bœuf à la Providence
Cotelettes de volaille à la Dauphine
Cailles à la Régente
Aspic de Langoustes

Punch
Rôts

Chapons au cresson
Salade à la Polonaise
Fonds d'artichauts Duchesse
Petits gâteaux à l'Espagnole
Pains d'abricots en Bellevue

© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts
dots.hu PDF generator



Diner 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 Primatial Palais Schellenhof, 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

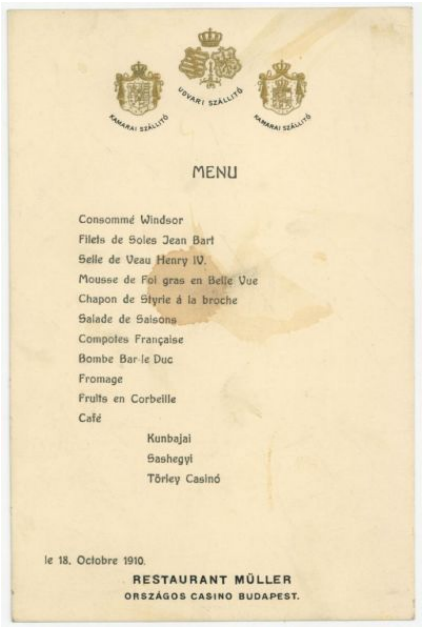
Hors d'Œuvre
Potage Russe
Truite Sole Grimaldi
Selle de Chevreuil Grand Veneur
Poularde de France à la broche
Cœurs de Laitues
Petits pois frais Paysanne
Charlotte Excelsior
Friandises
Fruits

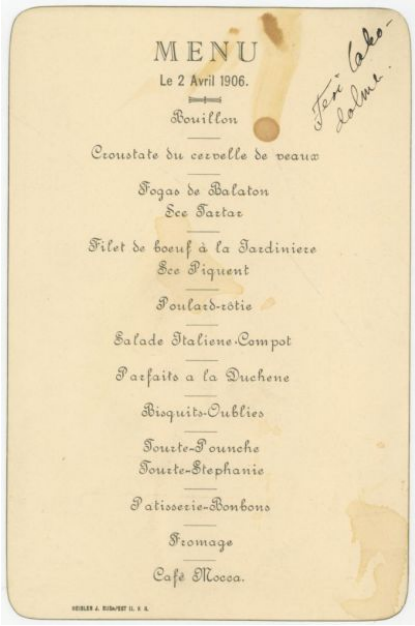
Excelsior Hôtel

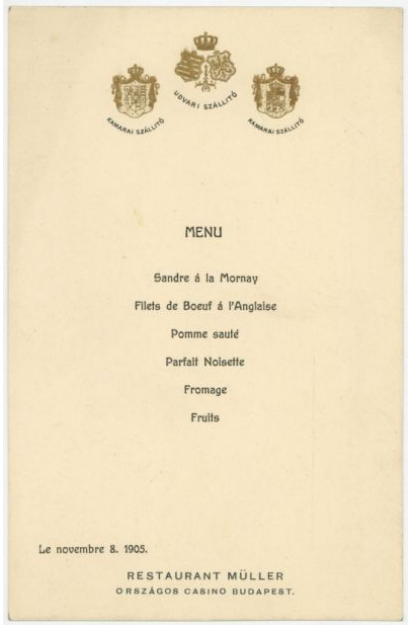
Rome, le 9 Avril 1911

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





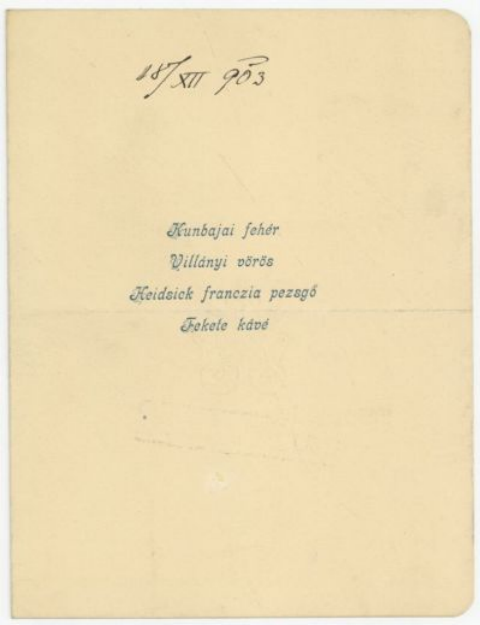




© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts
dots.hu PDF generator

Museum of Applied Arts

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



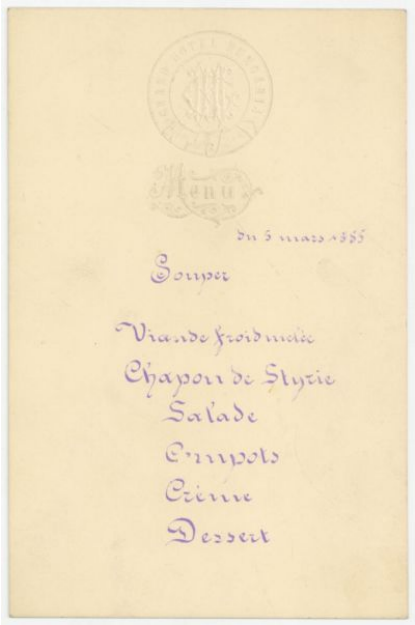






© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts

dots.hu PDF generator

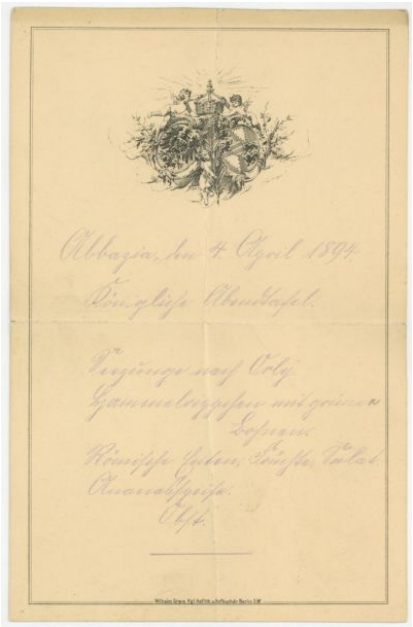






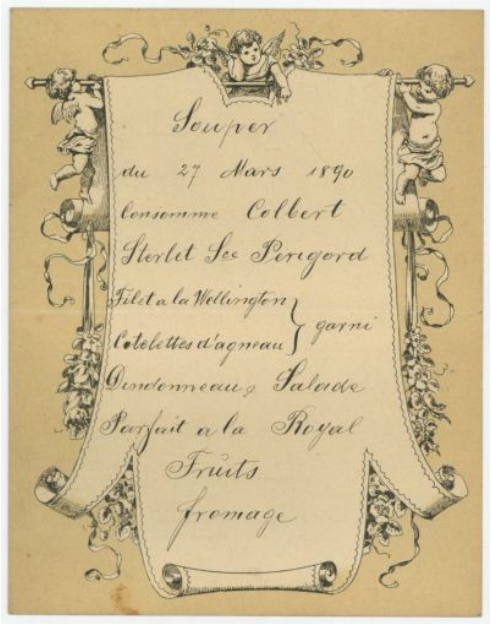


© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts



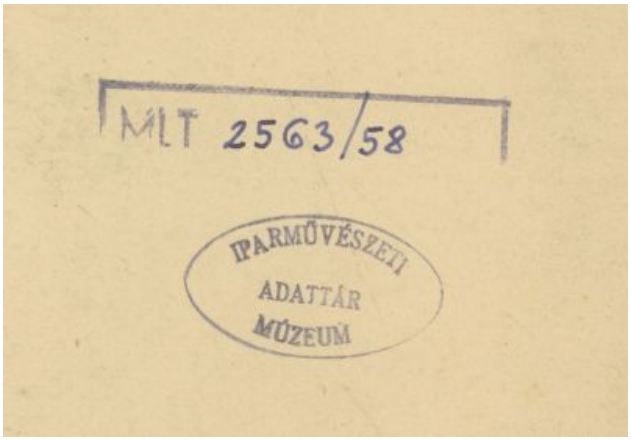


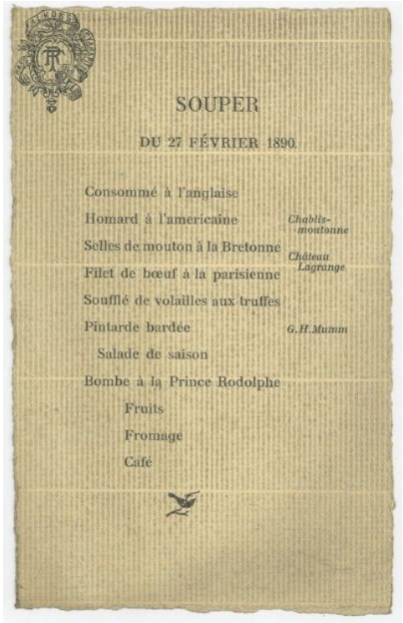




© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts







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

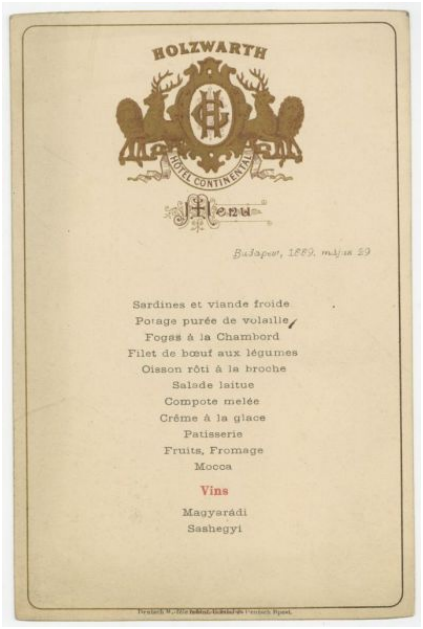
Fruits

Fromage

Café



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



HOLZWARTH

HÔTEL CONTINENTAL

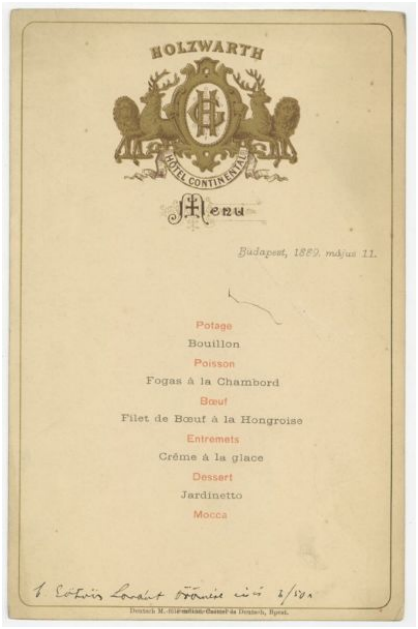
Menu

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



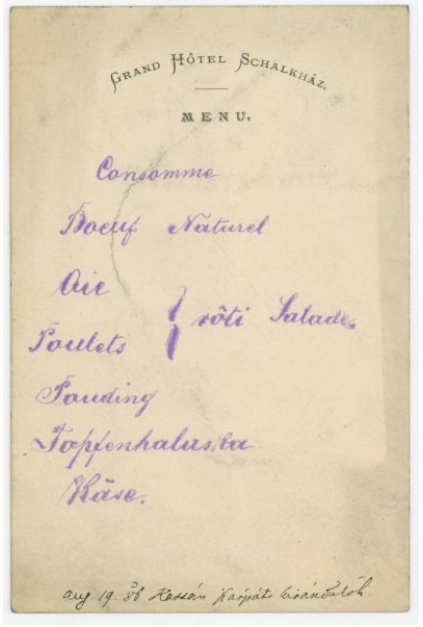
HOLZWARTH

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

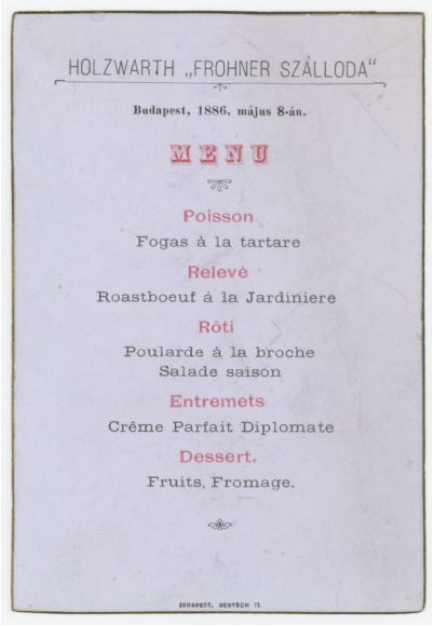


GRAND HÔTEL SCHALKHÁZ.

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.

BUDAPEST, DEUTSCH 11.

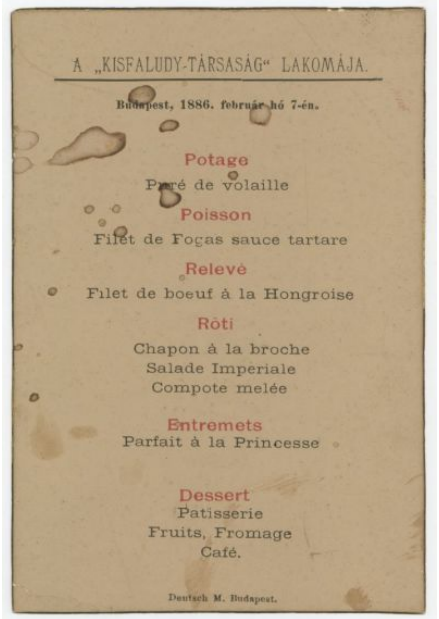
© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts



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 financiere.
Rotis.
Poularde Bardée.
Oisson nouveau.
Salade à la Française.
Entremet.
Fondant à l'Americaine.
Patisserie.
Fruit.
Fromage.

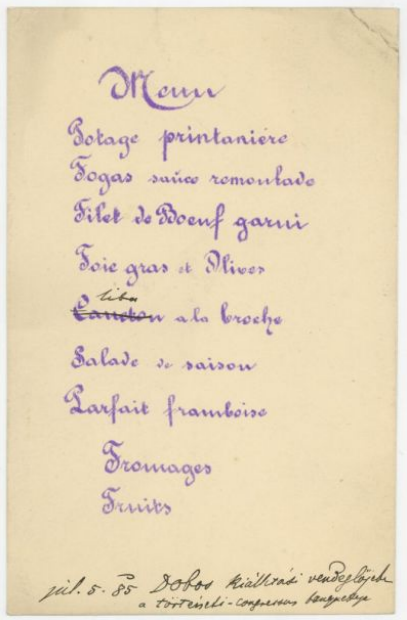


A „KISFALUDY-TÁRSASÁG" LAKOMÁJA.

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 Imperiale
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
~~Canton~~ libre a la broche
Salade de saison
Parfait framboise
Fromages
Fruits

jul. 5. 85 Dobos kiállítási vendeglőjébe a történeti-congressus bankjelege

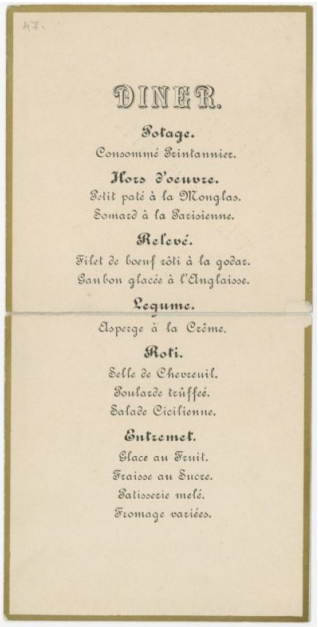


MARCHAL

HOTEL DE LA REINE D'ANGLETERRE

DU 31. MAI 1885.

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



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.

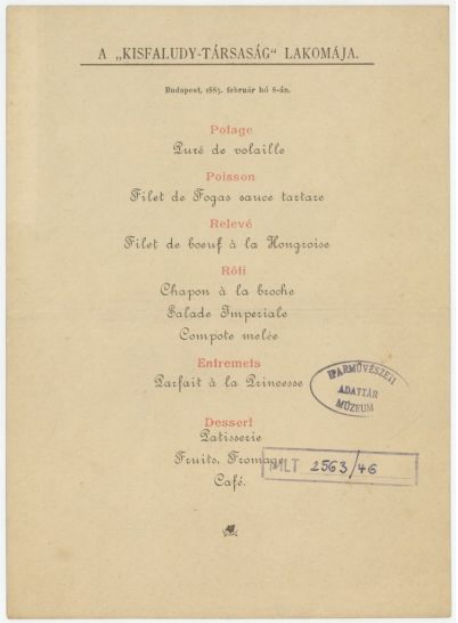
Roti.
Selle de Chevreuil.
Poularde truffée.
Salade Cicilienne.

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



MARÉHAL.
HOTEL DE LA REINE D'ANGLETERRE
DU 31. MAI 1885.





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 Imperiale
Compote melée

Entremets
Parfait à la Princesse

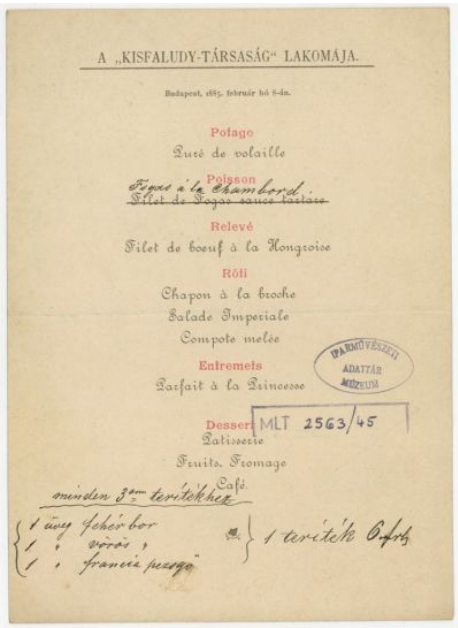
Dessert
Patisserie
Fruits, Fromage
Café.

IPARMŰVÉSZETI ADATTÁR MÚZEUM
MLT 2563/46

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







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

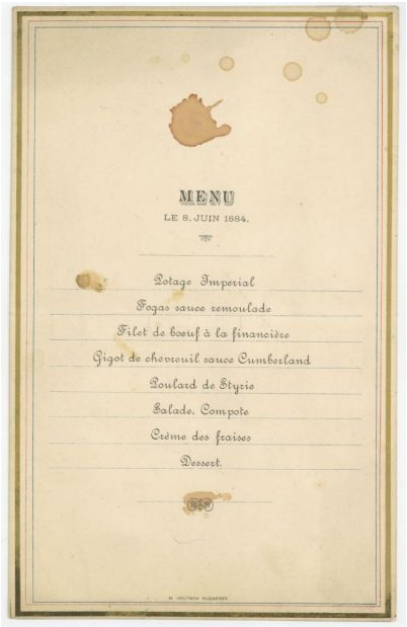
Dessert
Patisserie
Fruits. Fromage
Café.

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

IPARMŰVÉSZETI ADATTÁR MÚZEUM
MLT 2563/45



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



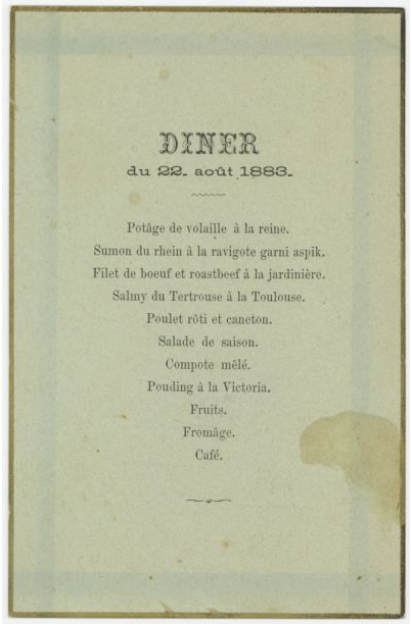
MENU
LE 8. JUIN 1884.

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.



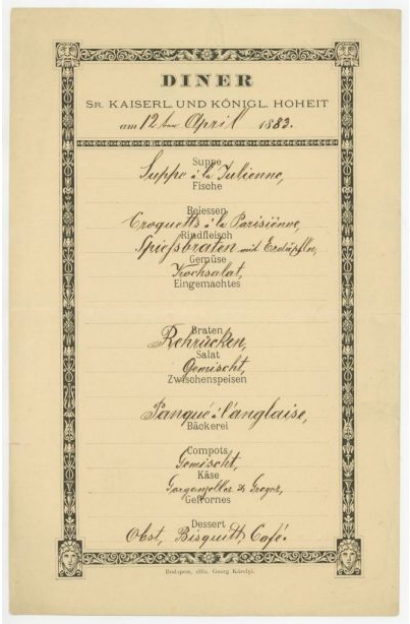
DINER
du 22. août 1883.

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, All rights reserved Museum of Applied Arts



DINER

SR. KAISERL. UND KÖNIGL. HOHEIT

am 11. April 1883

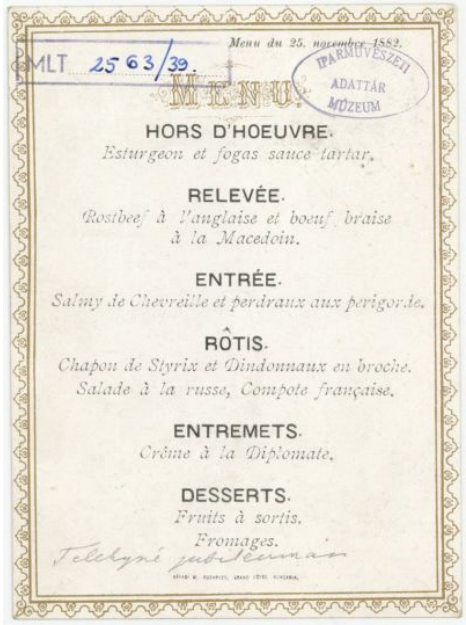
Suppe
Fleisch consommé
Fische
Aradafisch warm Sce hollandaise
Beiessen

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.

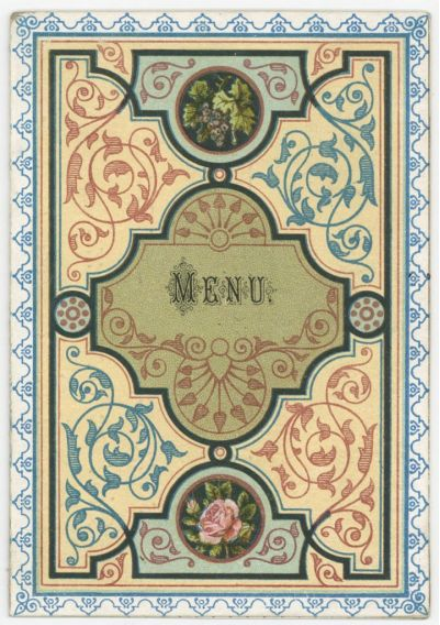
Telelyné jubileumnak

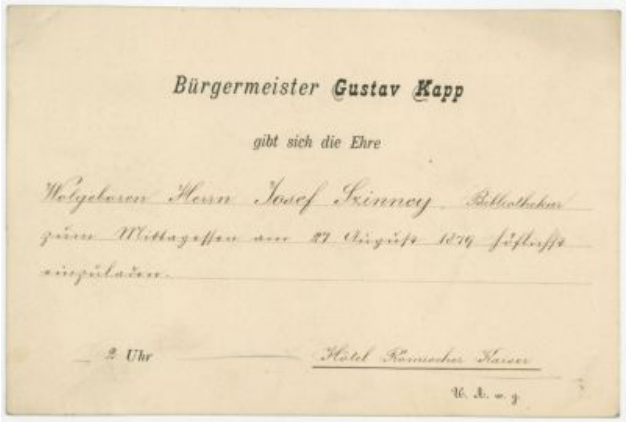


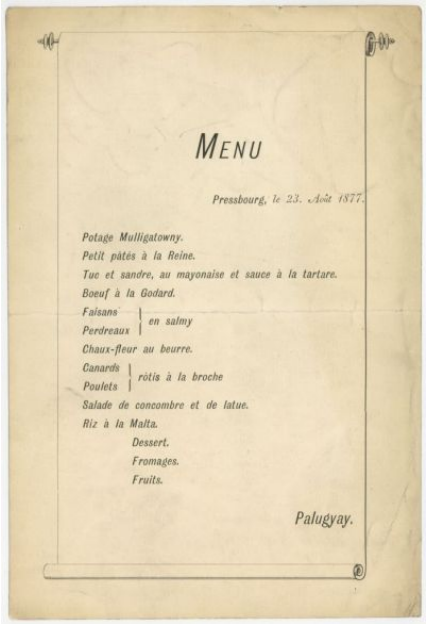


© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts

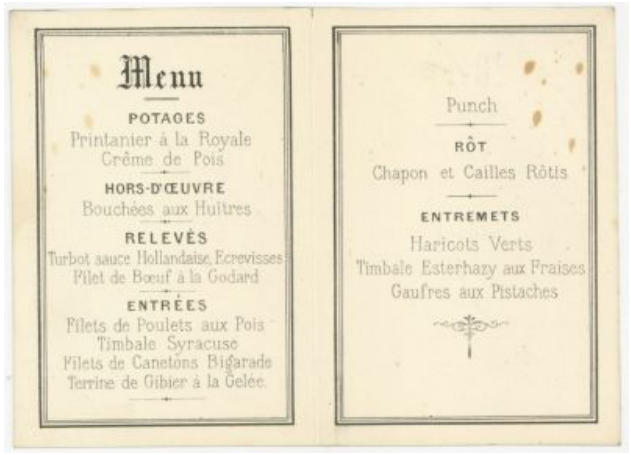








© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts
dots.hu PDF generator



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, All rights reserved Museum of Applied Arts



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.

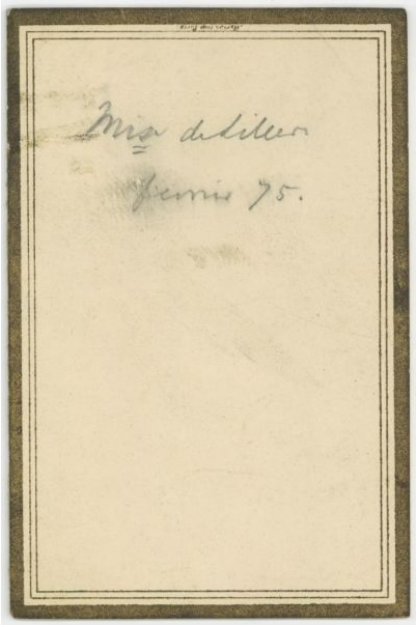
Sorbets à la Cerise.

Rotis

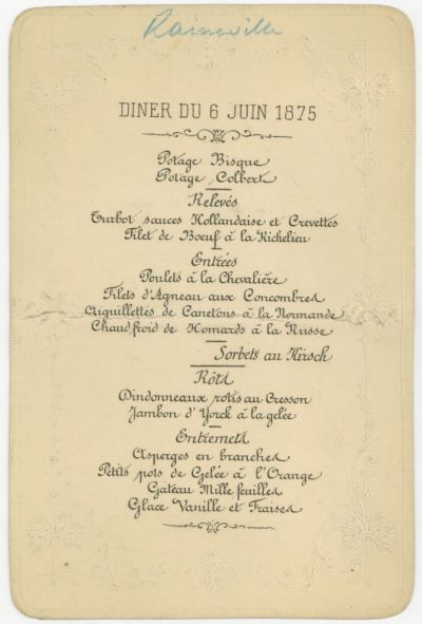
Perdreaux & Faisans Truffés
Jambon d'Yorck
Salade Printanière.

Entremets

Epinards nouveaux
Cardons à la Moelle.
Pudding d'ananas.
Bombe abricot & Pistache



Mis de Lillers
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
Gâteau 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

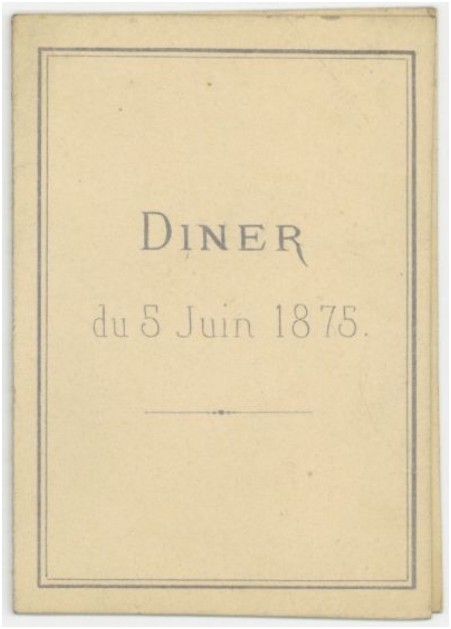
Côtelettes de volailles à la Sefton
Pain de foie gras à la Trévise.

PUNCH.

RÔTS:
Poularde au Cresson

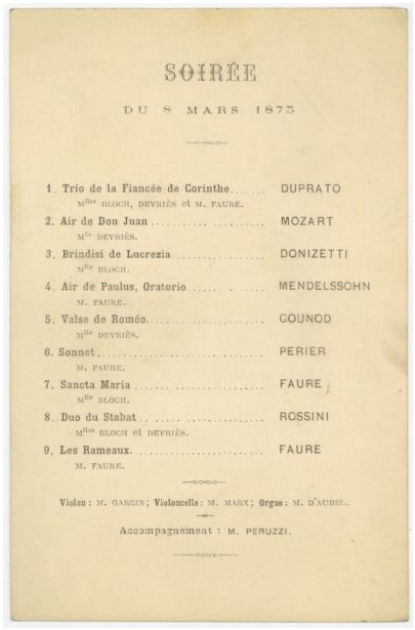
ENTREMETS:
Fonds d'Artichauts Polonaise
Petits Soufflés Sicilienne
Bombe fraises à la Mécène
et
Gâteaux Berchoux.

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

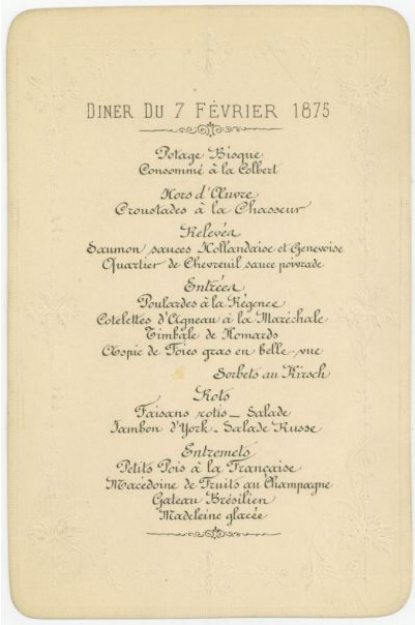








© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts
dots.hu PDF generator



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

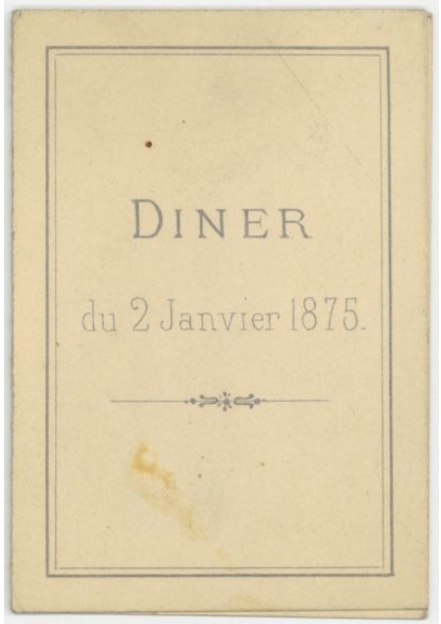
RELEVÉS:
Tranches de turbot à la D'Orléans
Selle de Chevreuil à la Tyrolienne

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

PUNCH.

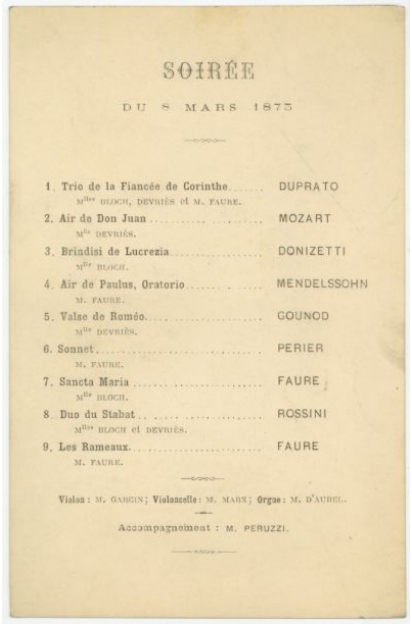
RÔTS:
Poulardes à la Salade

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



DINER

du 2 Janvier 1875.



SOIRÉE

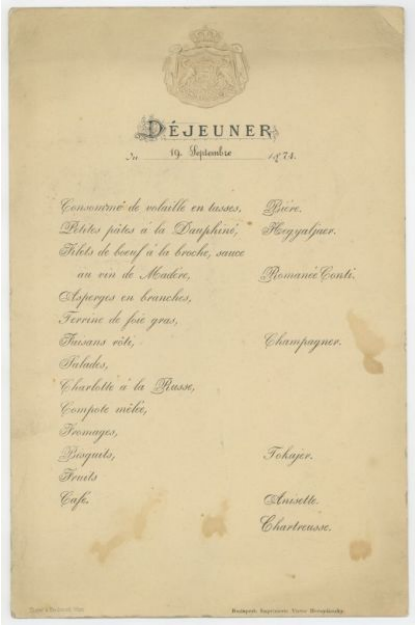
DU 8 MARS 1875

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

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

Accompagnement : M. PERUZZI.

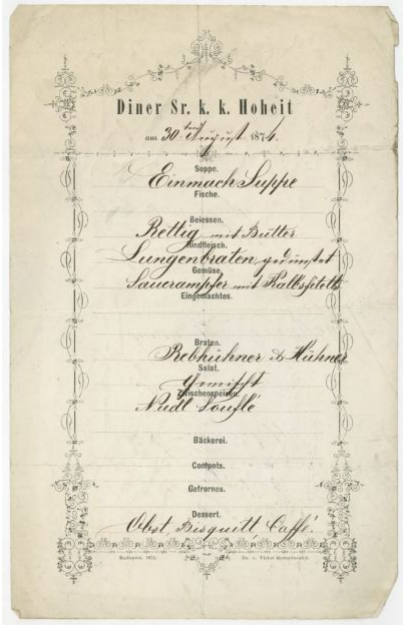
© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts
dots.hu PDF generator



DÉJEUNER

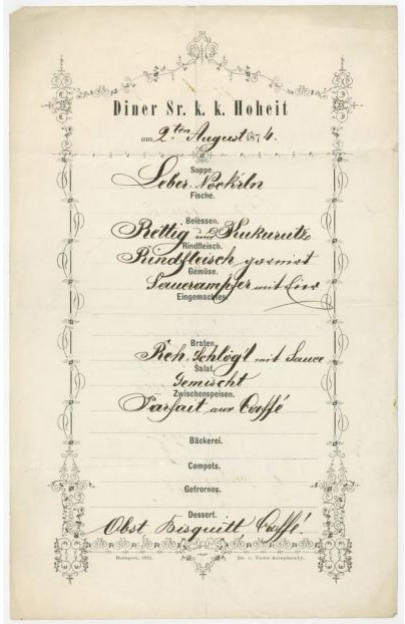
Consommé de volaille en tasses,
Petites pâtes à la Dauphine,
Filets de bœuf à la broche, sauce
au vin de Madère,
Asperges en branches,
Terrine de foie gras,
Faisans rôti,
Salades,
Charlotte à la Russe,
Compote mêlée,
Fromages,
Biscuits,
Fruits
Café.

Bière.
Hegyaljaer.
Romanée Conti.
Champagner.
Tokayer.
Anisette.
Chartreusse.



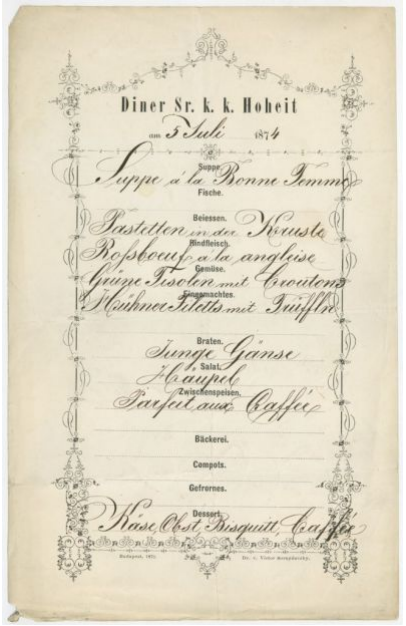
Diner Sr. k. k. Hoheit

Suppe.
Fische.
Beissen.
Rindfleisch.
Gemüse.
Eingemachtes.
Braten.
Salat.
Zwischenspeisen.
Bäckerei.
Compots.
Gefrornes.
Dessert.



Diner Sr. k. k. Hoheit

Suppe.
Fische.
Beissen.
Rindfleisch.
Gemüse.
Eingemachtes.
Braten.
Salat.
Zwischenspeisen.
Bäckerei.
Compots.
Gefrornes.
Dessert.



Diner Sr. k. k. Hoheit

Suppe.
Fische.
Beissen.
Rindfleisch.
Gemüse.
Eingemachtes.
Braten.
Salat.
Zwischenspeisen.
Bäckerei.
Compots.
Gefrornes.
Dessert.

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

dots.hu PDF generator



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

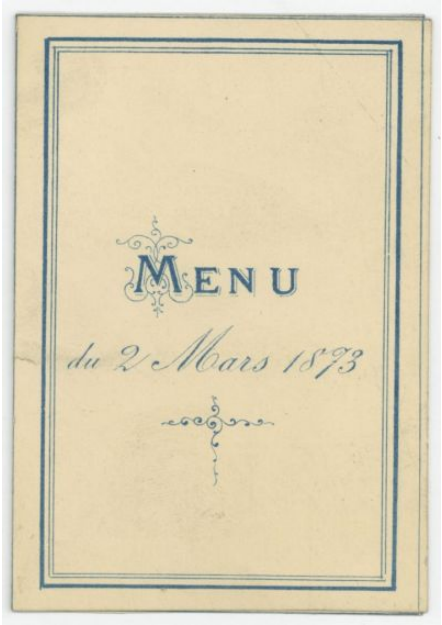
Chaufroids de Foies gras

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.

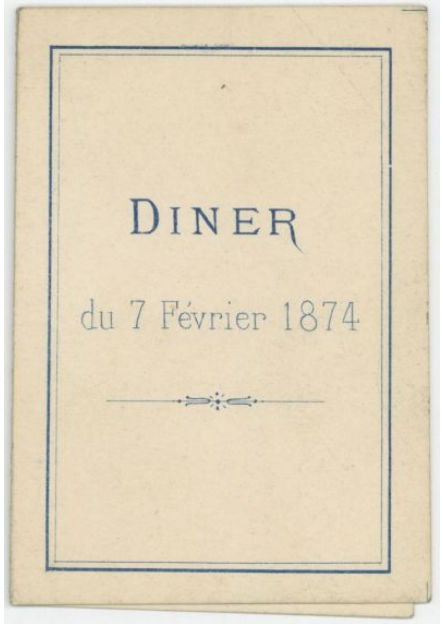
RELEVÉS:
Saumon à la Demidoff.
Cuissot de Chevreuil Provençale.

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.

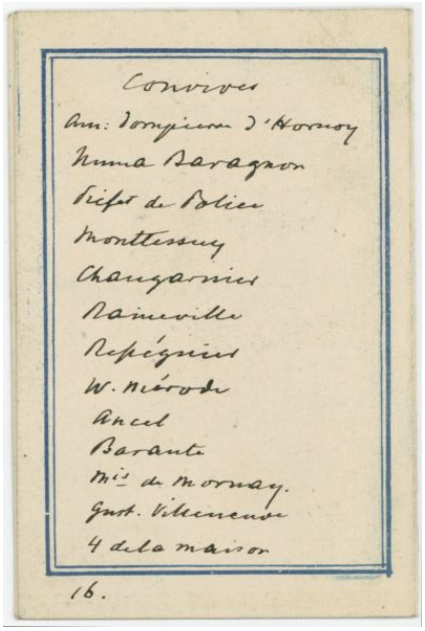
ENTREMETS:
Asperges en branches.
Gâteaux Mars aux Avelines.
Timbale Sicilienne garnie
d'une Glace au Curaçao.

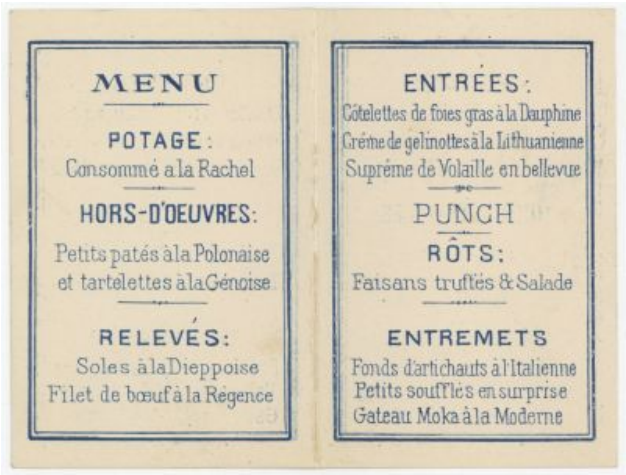


DINER

du 7 Février 1874

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


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

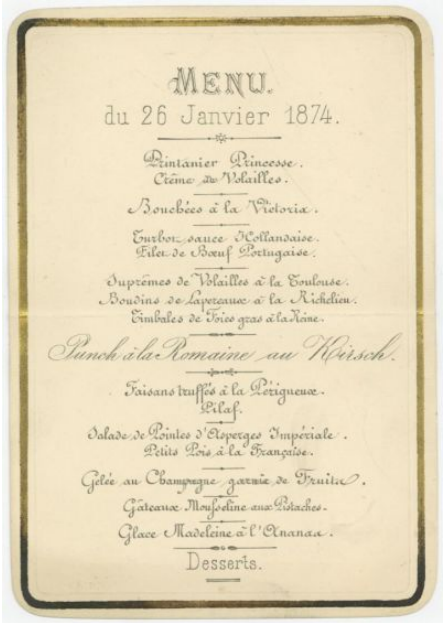

IPARMŰVÉSZETI
ADATTÁR
MÚZEUM

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.

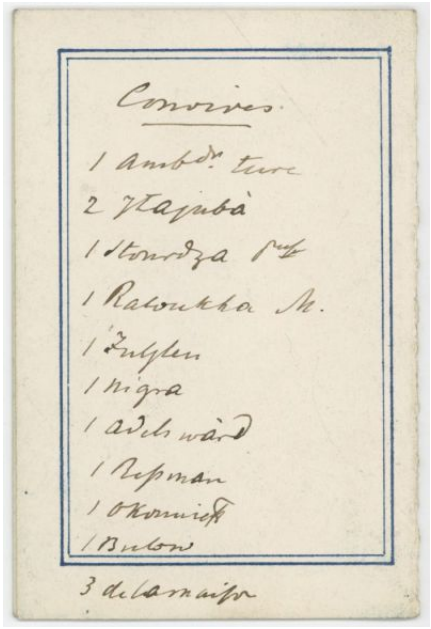
Gelée au Champagne garnie de Fruits.

Gâteaux Mousseline aux Pistaches.

Glace Madeleine à l'Ananas.

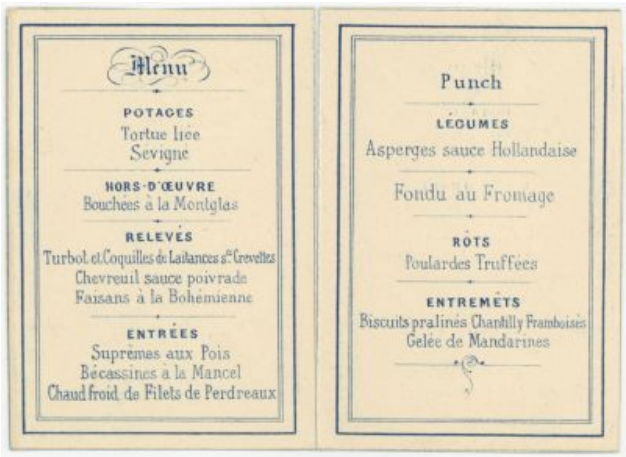
Desserts.

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


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

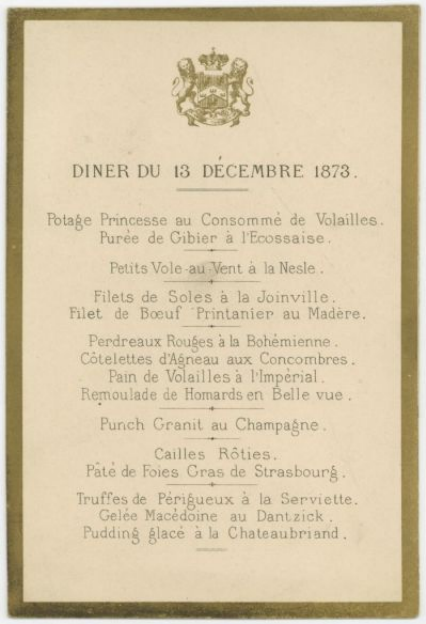

MENU.
POTAGE:
Consommé à la Chasseur
HORS-D'ŒUVRE:
Cannelons à la Française
& Croquettes de Homards
RELEVÉS:
Filets de Soles à la Castillane
Selle de Chevreuil à la Tyrolienne
ENTRÉES:
Quenelles de gelinottes à la Darmagnac
Ris de veau à la Célestine
Pain de foies gras à la Lucullus
PUNCH
RÔTS:
Poulardes 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, All rights reserved Museum of Applied Arts









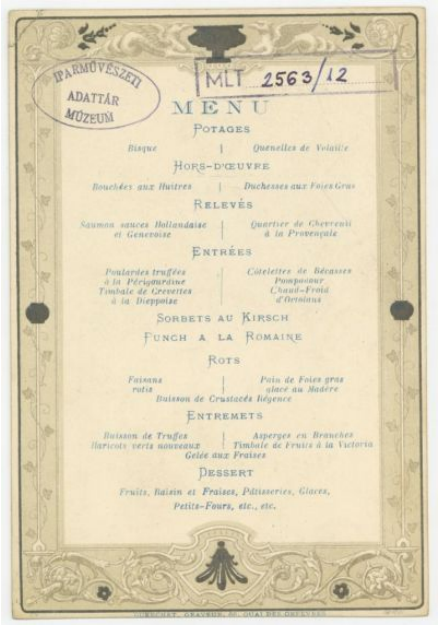
© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts



Mde d'Albufera

DINER DU 15 MAI 1873.

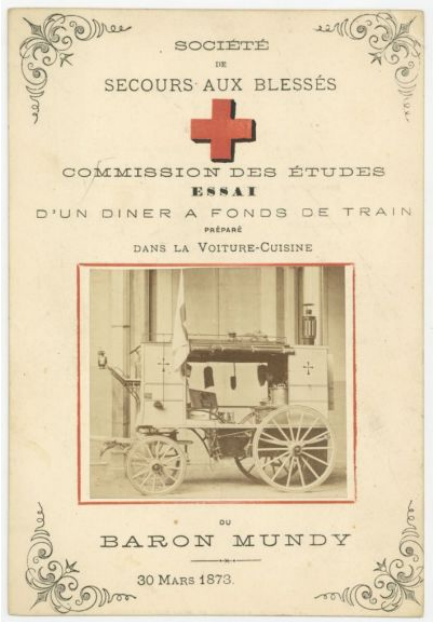
POTAGE
Potage à la Royale.
HORS D'ŒUVRE
Petites Bouchées à la Reine.
RELEVÉS
Saumon sauces Hollandaise et Génevoise.
Filet de Bœuf jardinière.
ENTRÉES
Filets de Poulets suprême aux pois.
Petites Timbales Agnès Sorel.
Foies gras en caisse.
Salade de Homard.
RÔTIS
Canetons de Rouen.
Jambon d'Yorck à la 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 rotis | 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

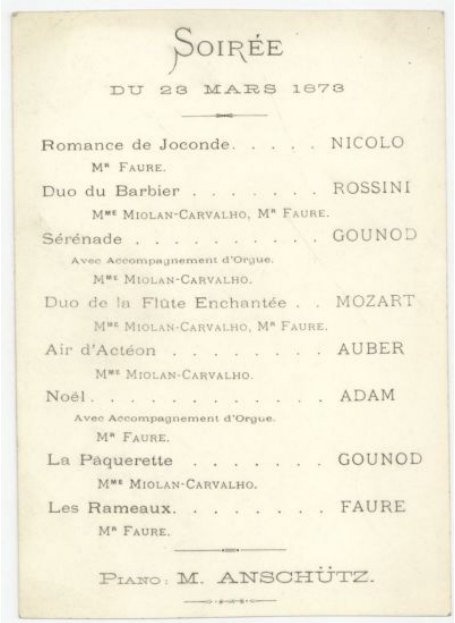
ESSAI

D'UN DINER A FONDS DE TRAIN PRÉPARÉ DANS LA VOITURE-CUISINE

DU

BARON MUNDY

30 Mars 1873.



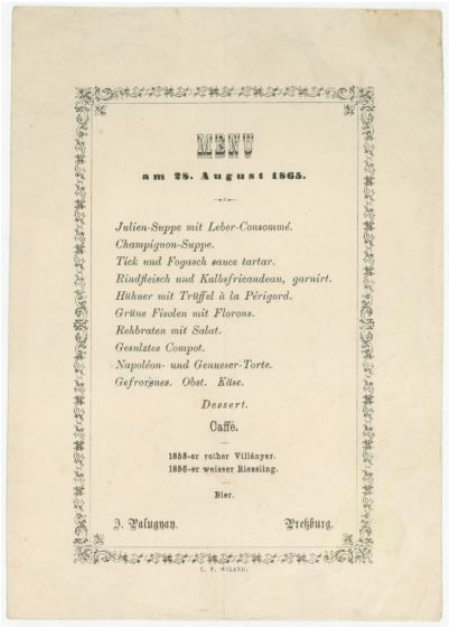
SOIRÉE

DU 23 MARS 1878

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

Piano: M. ANSCHÜTZ.

© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts
dots.hu PDF generator



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 Riessling.

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.

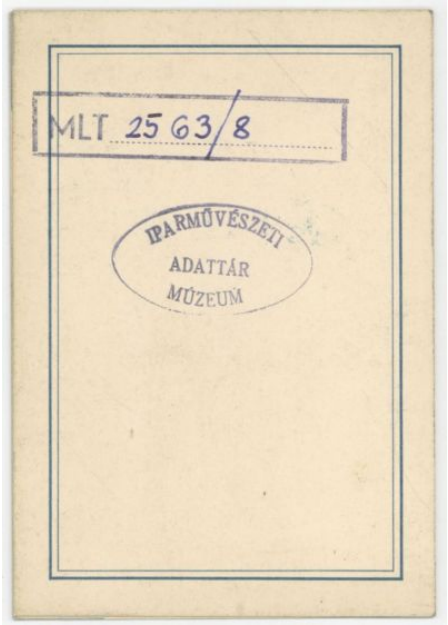
Asperges en branches.
Croûtes aux Champignons.
Timballe de Pistaches Napolitaine.
Gateau de Madrid.

Fondus au Fromage.



DINER

du 16 Mars 1873



MLT 2563/8

IPARMŰVÉSZETI
ADATTÁR
MÚZEUM

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



MENU.

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

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

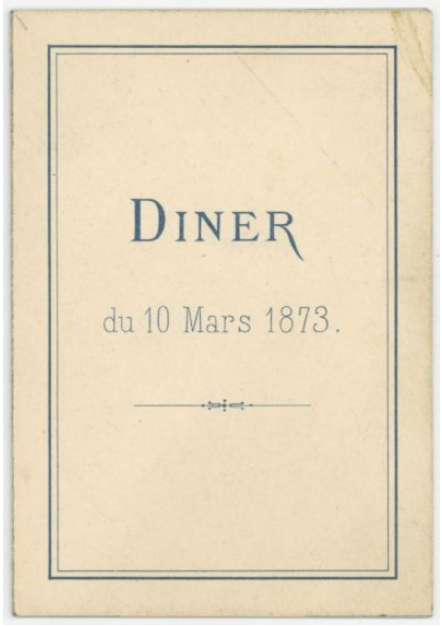
RELEVÉS:
Saumon sauce Génevoise,
Filet de boeuf à la Fermière.

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

PUNCH.

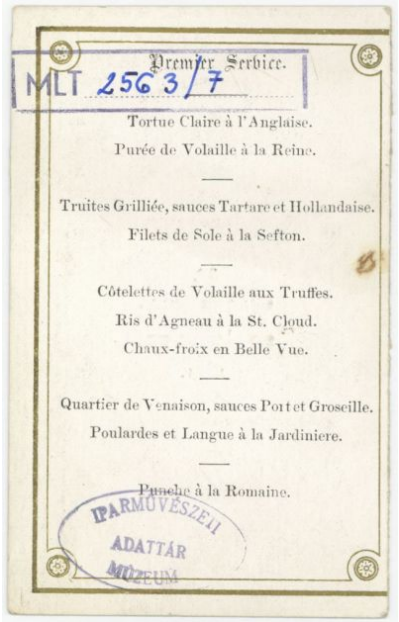
RÔTS:
Faisans d'Amérique Salade.

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.

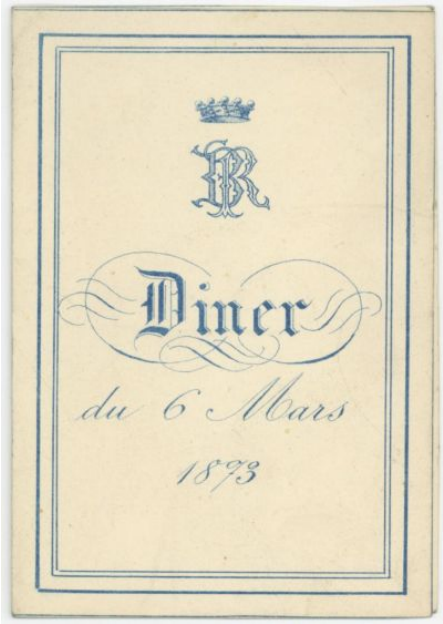
© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts
dots.hu PDF generator

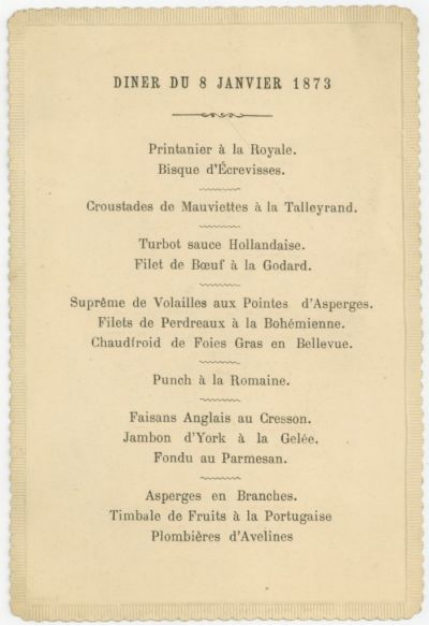
Museum of Applied Arts

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









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

dots.hu PDF generator


IPARMŰVÉSZETI
ADATTÁR
MÚZEUM
MLT 2563/4


C. B

24 Novembre 1872

Potage
Consommé à la Parisienne

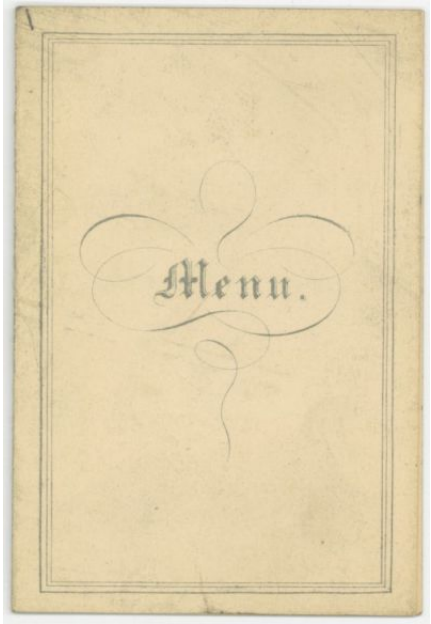
Hors-d'Oeuvre
Bouchées de Crevettes

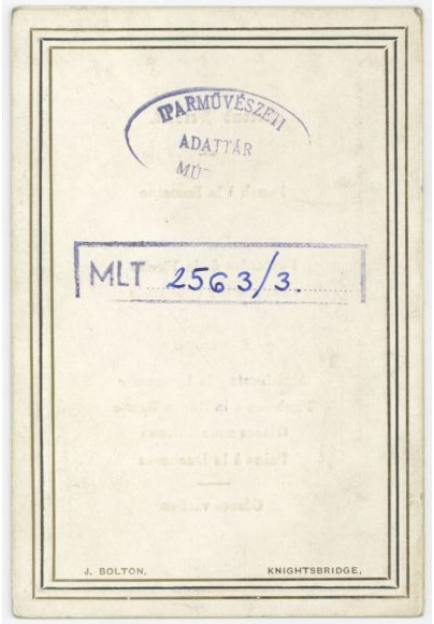
Relevé
Filet de Bœuf à la Napolitaine

Entrées
Suprême de poularde à la Reine
Filets de Perdreaux aux truffes
Caprice de foies gras au Gelée

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

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


Menu.


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

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



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 Madère

Relevés.

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

Second Service.

Ponch à la Romaine

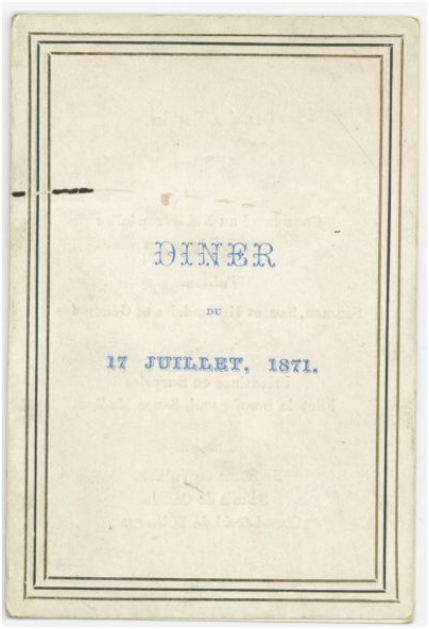
Rôts.

Poulardes de la Fleche
Ortolans sur Croûstade

Entremets.

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

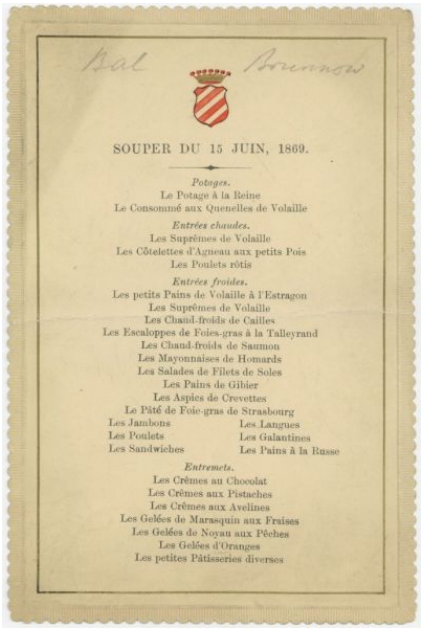
Glaces variées



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 1841-ik évi Januarhó 24-en

A VÁROSI

Termekben tartandó

LÖVÉSZEK TÁNCZVIGALMÁRA

kezdete 8 órakor.

EINTRITTS KARTE

für den am 24ten Jänner 1841

in den Redouten-Sälen

abzuhaltenden

SCHÜTZEN BALL

Anfang 8 Uhr.

© 2012-2026, All rights reserved Museum of Applied Arts
dots.hu PDF generator