



## Inhalts-Verzeichniß.

	Seite
<b>Titelbild: Original-Menu des Diners bei der Hochzeit der Prinzessin Margarethe von Preußen mit dem Prinzen Friedrich Karl von Hessen am 25. Januar 1893 (gez. von Professor G. Doepler d. J.)</b>	
<b>Einleitung</b> . . . . .	1
<b>Decken der Tafel</b> . . . . .	4
1. <b>Diner-Tafel</b> . . . . .	4
Tafel gedeckt nach englischem System (Illustr.) . . . . .	5
Hochzeitstafel in Hufeisenform für 44 Personen, einfach gedeckt (Illustr.)	8-9
Nothwendiges Service für 12 Personen . . . . .	11
2. <b>Frühstückstafel</b> . . . . .	12
3. <b>Büffet</b> . . . . .	13
<b>Die Bedienung</b> . . . . .	14
<b>Sein gedeckte Diner-Tafel (Hotel Reichshof, Berlin, Illustr.)</b> . . . . .	16
<b>Ceremoniel</b> . . . . .	18
<b>Ceremoniel bei einem größeren Fest (Illustr.)</b> . . . . .	19
<b>Reihenfolge der Speisen</b> . . . . .	21
<b>Behandlung der Weine und das Service derselben</b> . . . . .	23
<b>Tabellen zur Zusammenstellung von Menus in deutscher und französischer Sprache</b> . . . . .	27
<b>Suppen — Potages</b> . . . . .	27
<b>Vorspeisen — Hors d'oeuvres</b> . . . . .	29
<b>Fische — Relevés de poissons</b> . . . . .	32
<b>Hauptgerichte — Relevés de boucherie</b> . . . . .	35
<b>Zum Hauptgericht passende Beilage — à ajouter à la Grosse pièce</b> . . . . .	39
<b>Zwischengerichte — Entrées</b> . . . . .	40