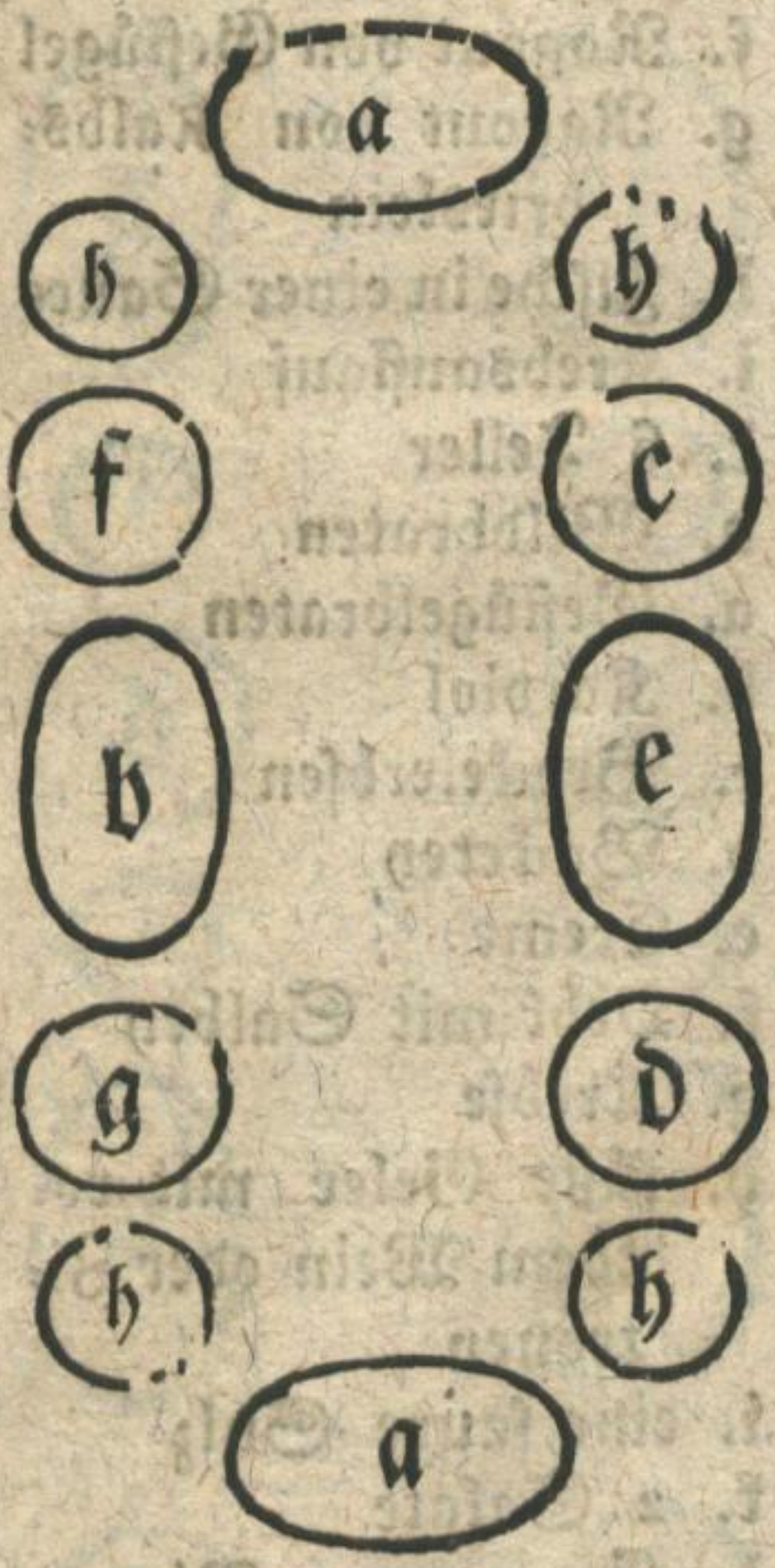
Speiszettel
für 18 bis 20 Personen.

a. 2 Suppen
b. Rindfleisch
c. Gemüß mit Zugehör
d. eine Rindszunge in einer Sauce
e. Kleine Pasteten
f. Fische in einer Sauce
g. Ragout von Kalbfleisch mit Kukummern.
h. 4 Teller

a. ein Wildbraten
a. ein Geflügelbraten
c. ein feines Gemüß
g. ein Auflauf
d. Fische blau abgesotten
e. eine Sulz
f. eine Backerey
d. eine Creme
h. 2 Salate
h. 2 Teller mit kalten Sachen aufgeschnitten.