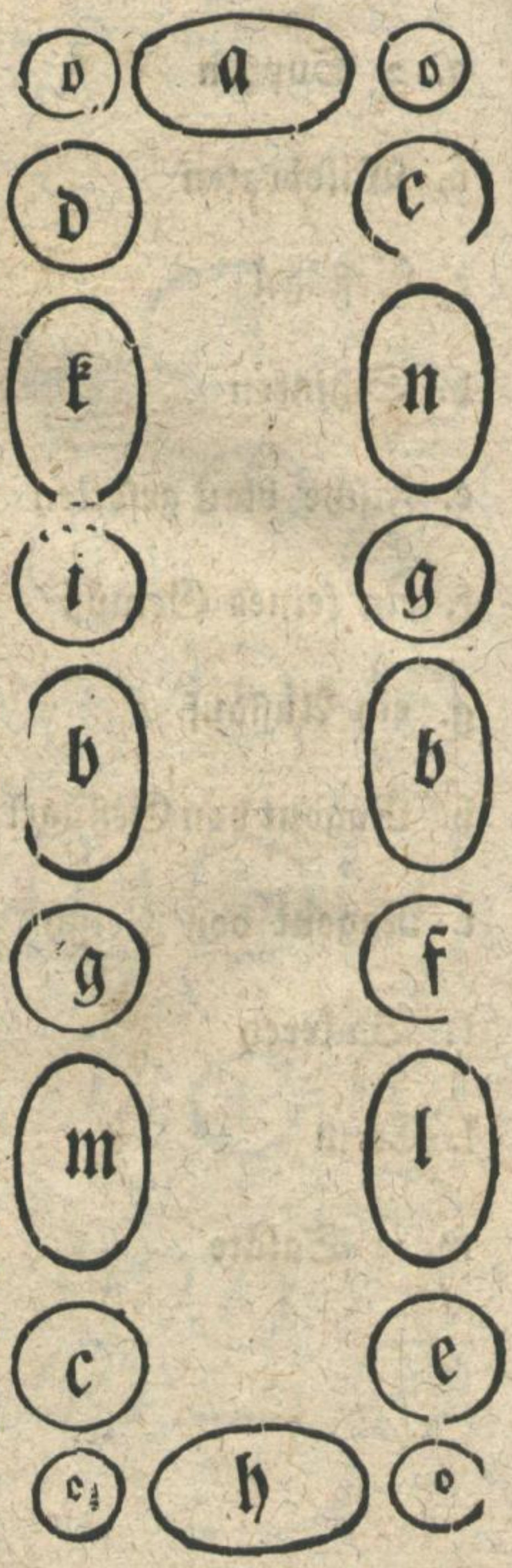
Nacht-Tafel
für 20 bis 24 Personen

a. 2 Suppen
b. 2 Braten
c. 2 Gemüße
d. Auflauf von Kalbsbrieslein
e. Krebs-Euter
f. Backerey
g. Englischer Pudding
h. Reisauflauf mit Zitronen
i. Krebse
k. Schinken
l. Fische blau abgesotten
m. Ragout v. Hühnern
n. Ragout von Enten
o. 4 Salate

Hier können die Suppen stehen bleiben, und wenn man keine Platmenasche hat, so kann man in die Mitte 3 große Platten setzen, nämlich einen Schweinskopf, einen gesulzten Kalbsschlegel oder gesulzten Kalbskopf, eine kalte Pastete, und 2 Backereyen auf die andere Seite.