

# VERTEL MENU

*Gelegenheidsmenukaarten met verhalen*

## **Colofon**

ISBN: 978 94 6365 448 7

1e druk 2022

© 2022, Rudy Becker

Exemplaren zijn te bestellen via de boekhandel  
of rechtstreeks bij de uitgeverij:

Uitgeverij Elikser

Ossekop 4

8911 LE Leeuwarden

[www.elikser.nl](http://www.elikser.nl)

Vormgeving binnenwerk en omslag: Evelien Veenstra

Foto auteur: Marieke Dijkhof

Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op wat voor wijze dan ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de auteur en de uitgeverij.

This book may not be reproduced by print, photoprint, microfilm or any other means, without written permission from the author and the publisher.

# VERTEL MENU

*Gelegenheidsmenukaarten met verhalen*

Rudy Becker





# Inhoudsopgave

|   |    |
|---|----|
| <b>Inleiding</b>                                      | 9  |
| Mijn verzameling                                      | 11 |
| De Spijskaart   | 14 |
| De Gelegenheidsmenukaart                              | 16 |
| Onze maaltijden                                       | 18 |
| Menu de Réveillon                                     | 20 |
| Déjeuner Dinatoire                                    | 22 |
| <br>  |    |
| <b>Spoorn</b>   | 24 |
| <br>  |    |
| <b>Pièce Montée</b>                                   | 26 |
| <br>  |    |
| <b>Taal, Stijl en Uitvoeringen</b>                    | 28 |
| Art Nouveau of Jugendstil en Art Deco                 | 28 |
| Eponiemen   | 32 |
| Gedichten en spreuken op gelegenheidsmenukaarten      | 34 |
| Menukaarten in Twents dialect                         | 38 |
| Het examenrooster                                     | 40 |
| Bijzondere vormen en materialen                       | 42 |
| Spelfouten  | 44 |
| <br>  |    |
| <b>Gelegenheidsmenukaarten van vóór 1900</b>          |    |
| <b>Klassieke Menu-opbouw (volgorde van de gangen)</b> | 46 |
| Oude menukaarten in beeld                             | 50 |
| Paleis voor Volksvlijt                                | 54 |
| <br>  |    |
| <b>In en rond de oorlogsjaren</b>                     | 56 |
| Oorlogsprotest  | 56 |
| Gaarkeuken  | 58 |
| Ex-onderduikers                                       | 60 |
| Herbert Brakebusch                                    | 62 |
| Seyss-Inquart   | 64 |
| S.S. Rakuyo Maru                                      | 66 |
| S.S. Grootte Beer                                     | 68 |
| Ned. Ver. van Ex-Politieke Gevangenen                 | 71 |
| Avondvierdaagse Schagen                               | 72 |
| Huzaren van Boreel                                    | 74 |
| Diverse gelegenheidsmenukaarten oorlogsjaren          | 76 |

|   |     |
|---|-----|
| <b>Vieringen</b>  | 78  |
| 100 jaar onafhankelijkheid                              | 78  |
| 125-jarig bestaan der Grenadiers en Jagers 1954         | 80  |
| 450-jarig bestaan stedelijk gymnasium Utrecht           | 82  |
| C&A Brenninkmeijer                                      | 84  |
| Mees & Zoonen   | 86  |
| <br>  |     |
| <b>Koninklijke en officiële gelegenheidsmenukaarten</b> | 88  |
| Inhuldiging Koningin Juliana                            | 88  |
| Koningin luncht in Willemstad                           | 90  |
| Koninkrijksspelen Suriname 1969                         | 92  |
| Kroonprins Paul I van Griekenland                       | 94  |
| Diverse koninklijke menukaarten                         | 96  |
| <br>  |     |
| <b>Gelegenheidsmenukaarten van hotels</b>               | 104 |
| American Hotel  | 104 |
| Amstel Hotel  | 106 |
| Carlton Hotel   | 108 |
| Hilton Amsterdam Hotel                                  | 110 |
| Hotel de l'Europe                                       | 112 |
| Hotel Krasnapolsky                                      | 114 |
| Victoria Hotel  | 116 |
| Grand Hotel 'Central' Den Haag                          | 118 |
| Grand Hotel Funckler Haarlem                            | 120 |
| Grand Hotel 'du Soleil' Zutphen                         | 122 |
| Hotel Wittebrug Den Haag                                | 124 |
| Kurhaus Scheveningen                                    | 128 |
| <br>  |     |
| <b>Gelegenheidsmenukaarten van restaurants</b>          | 134 |
| Restaurant Becker                                       | 134 |
| La Tour d'Argent  | 138 |
| La Réserve Rembrandtplein                               | 140 |
| Maison Couturier  | 142 |
| Restaurant Van Laar                                     | 144 |
| Clairon-restaurant Hilversum                            | 146 |
| <br>  |     |
| <b>Bekende personen en gelegenheidsmenukaarten</b>      | 148 |
| Lucullus  | 148 |
| Anthony H.G. Fokker                                     | 150 |
| Charlie Chaplin   | 152 |
| Dr. Ir. J.F. Philips                                    | 154 |
| George van Herwaarde                                    | 156 |
| Hendrik Zillesen  | 158 |

|  |     |
|--|-----|
| Jan Cremer   | 160 |
| John F. Kennedy  | 162 |
| Robert Kennedy   | 164 |
| Gina Hart  | 166 |
| <b>Twentse textielbaronnen</b>                         | 168 |
| Textielbaronnen op de boekenmarkt                      | 168 |
| Huwelijk mejuffrouw W. Scholten en de heer A. van Heek | 172 |
| <b>Feestdagen en geloof</b>                            | 174 |
| Kerst  | 174 |
| Pasen  | 180 |
| Pinksteren   | 182 |
| Oud en Nieuw   | 184 |
| Joodse gelegenheidsmenukaarten                         | 186 |
| Katholieke Club St. Adelbert                           | 190 |
| <b>Huwelijksbootjes</b>                                | 192 |
| <b>Gelegenheidsmenukaarten in de lucht</b>             | 196 |
| Uiver  | 200 |
| <b>Gelegenheidsmenukaarten op zee</b>                  | 202 |
| R.M.S. Potsdam   | 202 |
| Titanic  | 204 |
| Scheepvaart en illustraties van bekende kunstenaars    | 206 |
| <b>Bedrijfsgelegenheidsmenukaarten</b>                 | 212 |
| Académie Européenne d'Allergie                         | 212 |
| Fordfabriek  | 213 |
| Hollandia N.V.   | 214 |
| Smitsdrukkerij   | 215 |
| Spapen's schoenfabrieken                               | 217 |
| Staatsbedrijf der PTT                                  | 218 |
| XIII <sup>me</sup> Congrès International d'Actuaires   | 219 |
| <b>Op Jacht</b>  | 220 |
| Praeventiefonds  | 222 |
| Sociëteit Diergaarde Rotterdam                         | 224 |
| Menu van de Eeuw                                       | 226 |
| Pronkstukjes met een eigen verhaal                     | 228 |
| Bronvermelding   | 236 |
| Dank aan   | 237 |
| Over de auteur   | 238 |

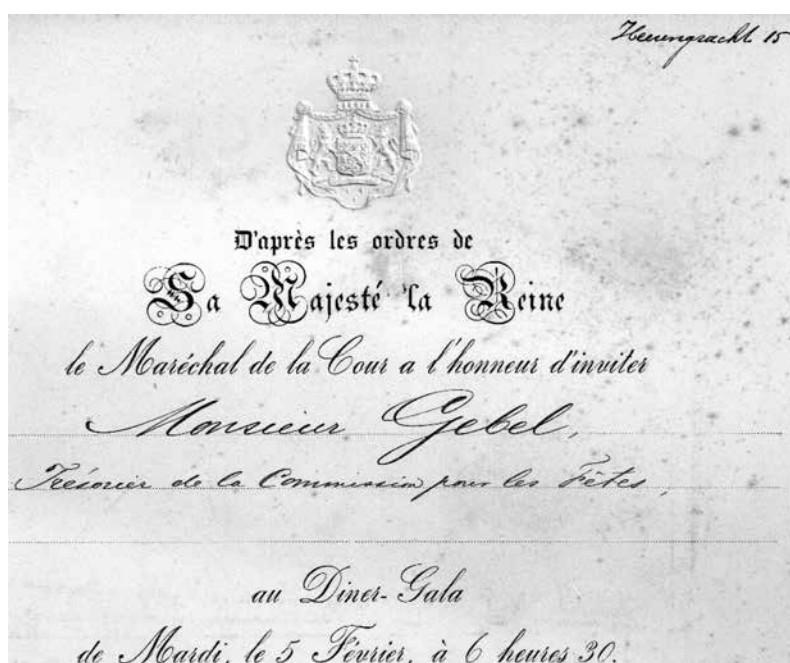




# Inleiding

Wanneer wij tegenwoordig een uitgebreide, slijke maaltijd bijwonen, dan verwonderen wij ons over de ambiance waarin we terecht zijn gekomen. Vroeger was een en ander, binnen de betere kringen, heel normaal.

Het begon met de uitnodiging. Die gaf aan wie er werd uitgenodigd, op welke datum en welk tijdstip, in welk restaurant of op welke locatie, de dresscode én de gelegenheid ter ere waarvan de maaltijd werd gehouden. Een voorbeeld:



De culinaire etiquette werd strikt gehandhaafd.

Placeringslijsten gaven aan wie waar mocht plaatsnemen. De tafel stond perfect gedekt met molton, gestreken tafellinnen, juist bestek in vorm en aantal, kristallen glazen, een ruim servet met de juiste afmetingen, menagestellen en tafelaankleding (kaarsen, bloemen). Het juiste licht scheen en bij elk couvert prijkte een menukaart. De gelegenheidsmenukaart. Een tastbare herinnering om mee te nemen als bewijs dat je erbij was.

Tegenwoordig gaat het er allemaal wat minder formeel aan toe. De uitnodiging is een 'save the date' geworden. De gelegenheidsmenukaart zien wij nog maar zelden en zo ja dan blinkt ze uit in eenvoud. De herinnering beperkt zich tot het moment, een foto of selfie is immers snel gemaakt. Deze dient nu als bewijs voor deelname. Het

staatsbanket aangeboden door koning Harald en koningin Sonja van Noorwegen aan koning Willem-Alexander en koningin Máxima tijdens het staatsbezoek van laatstgenoemden aan Noorwegen in november 2021 werd live uitgezonden door de Noorse televisie.

In dit boek gaan wij gelegenheidsmenukaarten bekijken en lezen wij de verhalen die erbij horen. Ook treft u (culinaire) achtergrondinformatie aan, leuke weetjes, verrassende gerechten, details en humor. Bekijk ook de gelegenheidsmenukaarten zelf goed. Teksten, gerechten en opmaak zijn uniek!

# Mijn verzameling

Nederland is altijd een land van verzamelaars geweest. In de zestiende eeuw zien we bijzondere objecten uit koloniale gebieden uitgesteld in een rariteitenkabinet. Rariteitenverzamelingen bestaan nog steeds. Wat dacht u van een verzameling kunstgebitten, foto's van slapende mensen, pillendoosjes, pasfotorandjes of gevonden briefjes. Tegenwoordig verzamelen wij van alles en nog wat.

Toen ik jong was, verzamelde ik speldjes, sleutelhangers en sigarenbandjes. De dubbel en ruitde ik met vriendjes en aantallen waren belangrijk. Ik wist toen nog niet welke verzameling er voor mij in een schoenendoos lag te wachten. Mijn jeugdverzamelingen begonnen bij het volwassen worden te vervelen. Ze roestten of namen te veel plaats in en verdwenen uiteindelijk bij het grof vuil.

Na het overlijden van mijn oma kwam er een schoenendoos met gelegenheidsmenukaarten boven water. De oudste kaart waarop onze familienaam prijkte, was er een uit 1903. De kaart wordt besproken in het hoofdstuk Restaurant Becker van dit boek. Mijn overgrootvader, Philip Carl Becker, die kok en restauranteigenaar was, begon met het sparen van gelegenheidsmenukaarten. Zijn zoon, mijn opa, Rudolph Joseph Becker, ook kok, nam die hobby van hem over. Evenals mijn vader Johannes Philippus Josephus Becker, die op zijn beurt de verzameling aan mij heeft overgedragen.

Zo werd de verzameling de mijne. Bovendien was ik de enige met interesse voor de kaarten, zit ik in de horecabranche en heb ik dezelfde initialen als mijn opa.

Gaandeweg werd het sparen van gelegenheidsmenukaarten mijn passie. De kaarten moeten, het liefst, zo bijzonder mogelijk zijn. Oud (tot heden is de oudste een kaart uit 1855), opvallend, vrolijk, imposant, indrukwekkend, mooi van vorm, vervaardigd voor een speciale maaltijd of gebeurtenis etc. Elke gelegenheidsmenukaart heeft zijn eigen verhaal of herinnering. Oké, het ene verhaal is verrassender dan het andere, maar dát er achter elke kaart een verhaal schuilt, dat staat vast.

Zelf heb ik de verzameling uitgebreid door constant uit te kijken naar kaarten die voldeden aan de eerder genoemde criteria om erin te worden opgenomen. Door bezoeken aan antiquariaten, boekenbeurzen, veilinghuizen en –sites bleef en blijft de verzameling groeien. Ook worden er regelmatig schenkingen van kaarten aan mij gedaan door particulieren na een uitzending, publicatie of lezing over mijn hobby. Die gaan vaak gepaard met mooie verhalen die de gelegenheidsmenukaart nét iets smeuïger maken en niet zelden juist uniek.

In een uitzending van “Gevonden Geld” uit 2002 wordt de verzameling, die toen nog maar uit 350 exemplaren bestond, geschat op een waarde van 30.000 euro. Het valt te begrijpen dat ik mijn zoektocht naar bijzondere menukaarten intensiverde. Tóch doet het mij altijd genoeg wanneer mijn vraag “hebt u nog oude gelegenheidsmenukaarten” in een antiquariaat met “neen” wordt beantwoord. Dan voel ik dat mijn hobby buitengewoon is.

In dit boek heb ik uit mijn verzameling van inmiddels rond de drieduizend gelegenhedenmenukaarten een selectie gemaakt van die kaarten met een bijzonder verhaal of onderwerp. Talrijke illustraties verfraaien het boekwerk.

De 3000 kaarten zijn allemaal gecatalogiseerd. Elke kaart is ondergebracht in een rubriek. De collectie telt 20 rubrieken. Als voorbeelden noem ik hier: Scheepvaart/Luchtvaart/Koninklijke/Voor-oorlogse/Oorlogsjaren/Na-oorlogse/Amsterdam/Buitenlands etc. De kaarten zijn ook digitaal opgeslagen en gemakkelijk te vinden.

Met plezier heb ik dit boek samengesteld met als basis de informatie op de kaarten. Natuurlijk zijn er veel verhalen over kaarten die van generatie op generatie zijn overgeleverd door onze voorouders. Ook daarvan zijn er in dit boekje enkele opgenomen. TV Oost heeft uit een aantal gelegenhedenmenukaarten met een bijzonder verhaal een “Menu van de Eeuw” samengesteld, bestaande uit gerechten van die diverse kaarten. De verhalen worden aan tafel verteld door diverse gasten die herinneringen hebben aan de verschillende kaarten. De aflevering van ca. 50 minuten is terug te vinden op internet. Google op: Menu van de eeuw.

Dank aan iedereen die ooit een menukaart plaatste bij een couvert, aan iedereen die zo'n kaart bewaarde en aan allen die een kaart wilden afstaan. Blijf gelegenhedenmenukaarten gebruiken en bewaren want ... ze verhalen en bewaren herinneringen en informatie voor toekomstige generaties!

Nou, gaat u er maar eens lekker voor zitten met een goed glas wijn en een versnapering, dan wens ik u alvast veel kijk- en leesplezier!



VZ&D.

UTRECHT.

VZ&D.

Diner du 1<sup>er</sup> Août 1868



BIJ HET AFLOOPEN VAN HET SCHIP

**U T R E C H T.**

**M E N U.**

Potage à la Julienne.

Poissons.

Petits Pâtés.

Rosbeaf avec Capucins.

Filet de Veau avec Champignons.

Cotelettes de Mouton truffées.

Légumes.

Pudding à la Nesselrode.

Dindons rôtis.

Mayonaise de Saumon.

Blanc-Manger.

Gelée au Rhum.

Compôtes.

Pièces Montées.

**D E S S E R T.**

A. DEUTSCHMANN, Cuisinier et Pâtissier.

# De Spijskaart

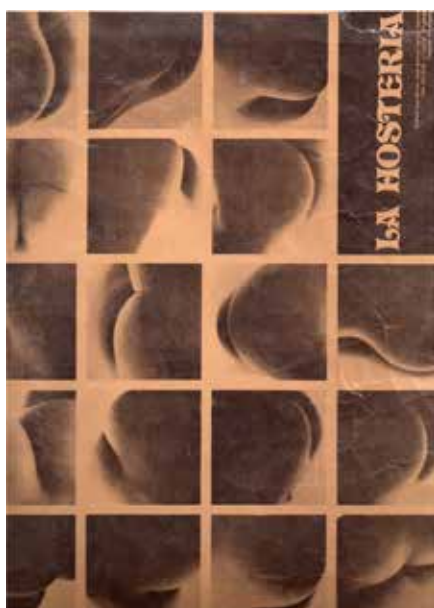
| <i>Restaurant „Rijnspariljoen“</i> |   |
|------------------------------------|---|
| <i>Spijskaart</i>                  |   |
| = ■ =                              |   |
| <b>VOORGERECHTEN :</b>             | Hors d'oeuvre variés 1.50 p. p.; Ger. Zalm 2.—; Ger. Paling 2.—; Gazenleverpastei (Strasbourg) 2.50; Noorsche Ansjovis 1.—; Fransche Sardines 0.75; Russische eieren 1.—; Russische Caviar 3.—.   |
| <b>SOEPEN :</b>                    | Kippensoep 0.75; Koninginnen soep 0.50; Tomatensoep 0.50; Asperges soep 0.50; Kop Bouillon 0.25; Groenten soep 0.50; Polet soep 0.50; Madrilène soep 0.50; Marmite Henri IV 0.50; Heldere of Fransche schildpad soep 0.75.  |
| <b>VISCHSCHOTJELS :</b>            | <b>TONGEN :</b> Gekookt met botersaus 3.—; Meunière 3.—; met witte wijnsaus 3.—; au gratin 3.50; Marguery 3.50; Ostendaise 3.50; Florentine 3.50.<br><b>TARBOT :</b> Gekookt met boter- of mousselinesaus 2.—; Morray 2.—; Beretty 2.—; Chambord 2.50; Nantua 2.50.<br><b>ZALM :</b> Gekookt met boter of Hollandaise saus 2.50; Geroosterd Maître d' Hôtel 2.50; Joinville 3.—.<br><b>KREEFT :</b> Versch gekookt; à la Newbourg; Thermidor; à l' Américaine; koud met Mayonnaise en sla; (naar groote).   |
| <b>VLEESCH GERECHTEN :</b>         | <b>RUNDEVLEESCH :</b> $\frac{1}{2}$ Biefstuk-aard. 1.50; $\frac{1}{2}$ Biefstuk 1.—; Biefstuk v/d Haas-aard. 1.50; Tournedos Rossini 2.—; Entrecôte M d' H. 1.75; Wiener Roastbraten 1.50; Châteaubriant Bouquetière (2 pers.) 3.—.<br><b>KALFSVLEESCH :</b> Kalfs côtelette-aard. 1.50; en Papillote 2.50; Wienerschnitzel 1.50; Holsteinschnitzel 2.—; Paprikaschnitzel 1.75; Kalfoesters-compote 2.—.<br><b>LAMSVLEESCH :</b> 2 Côteletten Marechale 1.75; 2 Côteletten-Grillées 2.50; Rug persillée (naar groote).<br><b>VARKENSVLEESCH :</b> Côtelette-aard. 1.50; Côtelette Charcutière 1.75. |
| <b>GEVOGELTE :</b>                 | <b>POULARDEN :</b> Gebraden, Grand' Mère, Grillée à l' Américaine, Souwaroff. (n. gr.)<br><b>KIPPEN :</b> $\frac{1}{2}$ Koude met sla 2.50; $\frac{1}{2}$ gebraden met compote 2.50; $\frac{1}{4}$ Fermière 5.—; $\frac{1}{4}$ à l' Archiduc 6.—.<br><b>EENDEN :</b> $\frac{1}{4}$ met Kersensaus 5.—; Bigarade 5.—.  |
| <b>GROENTEN :</b>                  | Prinsessen-, Snij- of Spertieboontjes 0.50; Worteltjes, Spinazie of Bloemkool 0.50; Fijne doperwtjes, Cèleri of Stoofasperges 0.75; Kropsla 0.50; Gemengde sla 0.75; Geprateneerde Champignons 1.50; Slieerasperges met boter of mousselinesaus 2.—.  |
| <b>NAGERECHTEN :</b>               | <b>IJS :</b> Vanille, Mokka of Vruchten 0.50; Diverse coupes 0.75.<br><b>OMELETTEN :</b> met suiker of Jam 0.75; Sibérienne (2 pers.) 2.—; Stéphanie 1.25.<br><b>SOUFFLÉS :</b> (2 pers.) Vanille of Chocolade 1.50; Rothchild 2.—; met diverse Likeuren 2.—.<br><b>FLENSJES :</b> Naturel 0.75; met citroen 0.75; Mikado 1.—; Georgette 1.—; Suzette (2 pers.) 2.50; met Likeuren 1.25.<br><b>COMPOTES :</b> Ananas, Perziken, Abrikozen 0.50; Gemengd 0.75.   |
| <b>KAAS :</b>                      | Hollandsche-Camembert-Roquefort of Gruyèrekaas 0.50.  |
| <b>VRUCHTEN :</b>                  | Peren, Appels, Bananen, Sinaasappels, Druiven, enz. (volgens seizoen).  |
| <b>DAG SCHOTELS :</b>              | <i>à l'anglaise, à la française, à la russe, etc.</i><br><i>Coups à la Mère, etc.</i>   |

# De Spijskaart

Vaak worden de termen spijskaart, menukaart en gelegenheidsmenukaart onterecht gebruikt. Daarover hier voor eens en altijd duidelijkheid. Spijskaarten (spijslijsten) of menukaarten worden aangeboden in een restaurant of eetgelegenheid waar men à la carte kan eten. Dat wil zeggen, uit die spijskaart of menukaart kies je de gerechten die je wenst te verorberen. Je kiest dan een gerecht of je stelt, door verscheidene gerechten te kiezen, je eigen menu samen. De spijskaart of menukaart blijft meestal achter in het etablissement waar de maaltijd wordt genoten. Maar soms wordt de gast verleid de kaart mee te nemen. Dit om het bedrijf te promoten. Kijk naar de achterzijde van een spijskaart die ik heb meegenomen uit Caracas (Venezuela) met op de achterzijde foto's van blote billen. Eet smakelijk! Een menukaart of spijskaart kan in verschillende talen worden opgesteld. Men houdt rekening met de doelgroep. Zie de spijskaart van McDonalds voor de slechtziende of blinde gast.

Tegenwoordig kiezen en bestellen wij al via tablet of online.

Een gelegenheidsmenukaart toont een vastgesteld menu, bestaande uit een x-aantal gangen, dat wordt geserveerd ter gelegenheid van een speciale gebeurtenis of bijeenkomst. Juist deze kaarten vertellen ons veel, zo lezen wij in het volgende hoofdstuk.



# De Gelegenheidsmenukaart





# De Gelegenheidsmenukaart

Een gelegheidsmenukaart heeft verschillende functies. De bekendste is natuurlijk die van ‘wegwijzer bij de maaltijd’, maar er zijn er méér. Ze kan bijvoorbeeld worden gebruikt om – vóór of tijdens de maaltijd – een gesprek aan te knopen of, door er diepzinnig in te gaan turen, een gesprek te ontwijken. Bovendien kan de kaart als akte of bewijs worden beschouwd van het bijwonen van een heugelijke gebeurtenis. Temeer als er een aanhef of toelichting, meestal met vermelding van plaats en datum, op de menukaart prijkt. Het is dan een blijvende herinnering aan een, al dan niet geslaagde, culinaire ontmoeting. Ná zo’n, meestal feestelijke, maaltijd mag u de menukaart stilzwijgend tot uw eigendom rekenen, haar als aandenken bewaren en laten bewonderen. Gelegenheidsmenukaarten die later nog eens worden bekeken, roepen herinneringen op, net zoals muziek dat doet. Ze herinneren je aan waar je was, wat je deed, wat er werd geserveerd en hoe de sfeer was. Ook realiseer je je opeens dat er een evolutie gaande was en is in de eetcultuur en etiquette. Alles is nu anders.

In ontwerp, tekst, samenstelling en uitvoering van een menukaart herkennen we vaak een bepaalde periode of tijd. Dat komt omdat de taal en de – soms artistieke – uitvoering plus de gerechten van een menukaart in de loop der jaren sterk aan veranderingen onderhevig zijn geweest. Uit een menukaart kunnen we zelfs de financiële draagkracht van de toenmalige of huidige gastheer/-vrouw aflezen!

Het ontstaan van de menukaart wordt teruggebracht tot het jaar 1521 en wel bij een feestelijke maaltijd van de Rijksdag van Regensburg, toen Hertog Heinrich von Braunschweig voor iedere gast aan tafel een lijst had laten kalligraferen met daarop de te serveren gerechten, aangegeven in de juiste volgorde (soms tot wel twintig gangen).

Zo kon de individuele gast zien wanneer zijn lievelingskostjes geserveerd zouden gaan worden. Daarmee kon hij dan, dankzij deze ‘menukaart’, rekening houden.

Deze wijze van informeren vond weerklank en navolging bij veel van zijn gasten en naar men vertelt, ontstond zo de menukaart.

Als u mijn grote collectie van 3000 (historische) gelegheidsmenukaarten zou bekijken, dan ziet u dat het bijeenbrengen van menukaarten niet alleen zin heeft uit gastronomisch oogpunt. Gerechten die u onbekend zijn, zoekt u gemakkelijk op via internet. Doe dat! Ook artistiek en historisch gezien zijn ze meer dan interessant. Er zitten heel mooie en bijzondere exemplaren bij. Een selectie uit de kaarten met een, al dan niet persoonlijk, verhaal is in dit boekwerk opgenomen.

Nogmaals: veel kijk- en leesplezier en bedenk u: een maaltijd moet een belevenis zijn, een herinnering blijven en middels de gelegheidsmenukaart onsterfelijk worden.

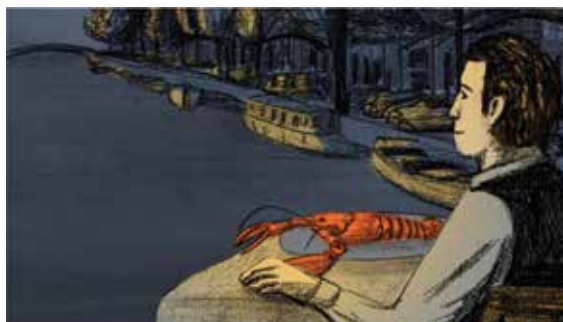
# Onze maaltijden



Banquet



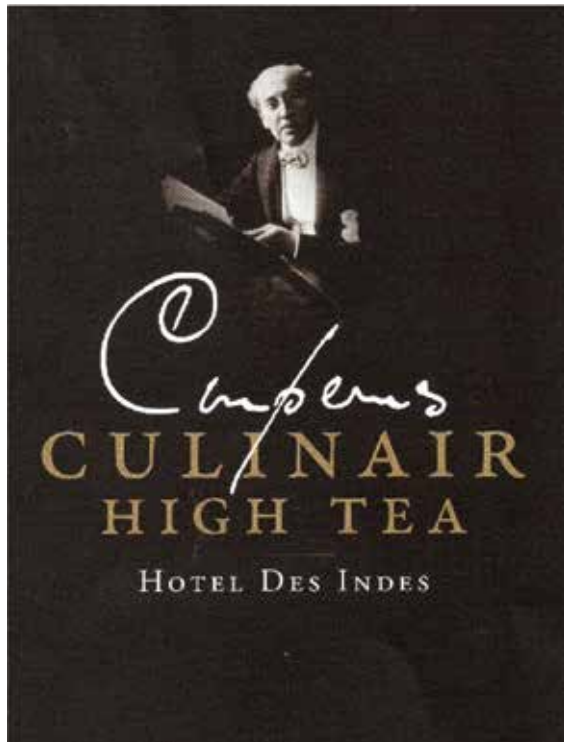
Souper



# Onze maaltijden

De gelegheidsmenukaart kan worden opgemaakt voor diverse maaltijden. Maar welke maaltijden kennen wij hier in Nederland? Hieronder volgt een opsomming van maaltijden die wij gedurende een dag kunnen tegenkomen.

*Ontbijt*  
*Brunch*  
*Lunch*  
*High tea*  
*Djeuner Dinatoire*  
*Diner*  
*Souper*



## COUPERUS CULINAIR HIGH TEA HOTEL DES INDES

### VOORGERECHT

*Sandwich van bruin casinobrood met gerookte kalkoen en caesarspread*  
*Couperusbrood, lamspastrami en raita van aubergine*  
*Zachte zomerpompernikkel met 'Haagsche oude' kaas, olijven en basilicu*  
*Koude vispaté van Schotse zalm met crème fraîche en komkommer*

\*\*\*\*

### TUSSENGERECHT

*Maïsoep 'Eline Vere' met gamba en een mozaïek van avocado*  
*met gezouten limoen*  
*Krokante bunnuscake met tomatensalsa en bloemkoolcouscous*  
*Getruffeerde kipschenkel op aardappelmuffin*

\*\*\*\*

### SCONES

*Traditionele scone met vanille en citroen*  
*Brood-en-boterpudding*  
*Jam, ganache, mascarponeroom*

\*\*\*\*

### DESSERT

*Meringueschelpjes met marasquinmousse*  
*Javaanse petifour*  
*Cilinderlimoen*  
*Tartelette met toffee*

Het diner kan ook een Menu de Réveillon zijn (zie elders) of een Banquet.

Kenmerken van een Banquet zijn:

- Het betreft een groot gezelschap
- Genodigden zijn bijeen met één doel
- Alles gedurende een bepaalde tijdsperiode
- Iedereen krijgt hetzelfde menu geserveerd
- De ambiance is stijlvol en er wordt gespecht

Een feestelijk Banquet waarbij ook nog vaak wordt gedanst, noemt men een Galadiner.

# Menu de Réveillon



**Menu**

— — —

Les Huitres de Belon Extra

Le Consommé Double Caresse

Les Délices de Soles à la Dickens

Le Foie-gras Truffé Périgourdine

Les Chapons de Bresse à la Broche

La Salade Belle de Nuit

Les Asperges du Pays, Sauce Hollandaise

Les Coupes Givrées aux Feux-Follets

Les Friandises

Dessert

Tous les Fruits

Imp. J. Gallo - Rue des Capucins - Monaco

THE CARLTON - MONTE-CARLO

SAMEDI 31 DÉCEMBRE 1927

**Grand Diner**

**Réveillon du Jour de l'An**

SATURDAY the 31<sup>st</sup> of DECEMBER

**NEW YEAR'S EVE**

**GRAND REVEILLON DINNER**

*The best on the Riviera*