

Banquet in Honor of the
Semi-Centennial,

OF THE CITY OF ROCHESTER,

JUNE 10TH.

❖ **MENU** ❖

POTAGE.

Tortue clair, à la maison Dorée.

HORS D'ŒUVRES.

Petites Croustades de Crevettes, à la Joinville.

Terrapin, à la Semi-Centennial.

POISSONS.

Salmon, à la Maintenon.

Pommes de terre, à la Childs.

Cucumbers.

RELEVÉS.

Leg of Southdown Mutton, Caper Sauce.

Filet de Bœuf piqué, à la Chartreuse.

Philadelphia Capon, à la Regence.

ENTREES.

Timbales de Volaille, à la Beauharnaise.

Turtle Steak grillées, à la Perigord.

Spring Chicken, à la Maryland.

FROIDS.

Aspic de Galantine de Dinde, à la Valière.

Pain d'ecrevisses, à la Chantilly.

MAYONNAISE.

Chicken.

Lettuce.

Tomatoes.

Lobster.

Punch glacés, à la Romaine.

ROTS.

Ribs of Beef.

Spring Lamb, Mint Sauce.

ENTREMETS.

Purée de pommes de terre, à la Crème.

Petits pois.

Asperges.

Tomatoes sauté.

Plum Pudding, Brandy Sauce.

Gelée, au vin de Champagne.

PÂTISSERIE.

Ice Cream, Vanilla Flavor.

Strawberry Tarts.

Gâteaux garnis.

Café, à la Crème.