



LINNÉ-FEST.

DINER
Å
HOTEL RYDBERG

den 13-14 Maj
1885.

LINNÉ-F

Diner à 3 K

SMÖRGÅSBORD, SOPPA, FISK, KÖTT, STEK ME

ME

den 13 & 14 M

SOPPA.

Potage botanique.

Potage à la Gustave III.

Julienne à la Broderzonnia.

FISK.

Färsk Balmstad Graflax à la Stobæus.

Turbot sauce Boerhave.

Filet de Sole aux fines herbes de Linné.

Griljerad Lax, sauce piquante du XVIII^e Siècle.

KÖTT.

Roastbeef à la Råshult, garnerad med

Ålströmerski potatis.

Beefsteak à la Rudbecki.

Jambon anglais aux épinards de Lund.

Benig Kalfspek à la Celsius.

NÉ-FEST,

er à 3 Kronor.

, STEK MED SALADE SAMT EFTERRÄTT (att välja).

M E D U

13 & 14 Maj 1885.

STEK.

Hjuckling från Hammarby.

Tjäder & Orze } från Falun.
Sjörpe }

Sjöstek med pressgurkor från Stenbrohult.

EFTERRÄTT.

Puding Linnea.

Glacé à la Flora Lapponica.

Compote Moroa.

Savarin à la Crème d'Alpsala.

Apelsiner.

Äpplen.

Russin & Mandel.

Stockholms stads arkiv
och bibliotek