

**MR. PEABODY'S DINNER,**

JUNE 26, 1854,

TO THE AMERICAN MINISTER AND MISS LANE; THE LORD MAYOR AND LADY MAYORESS;  
AND A LARGE PARTY OF ENGLISH AND AMERICAN FRIENDS,

AT THE

**Brunswick Hotel, Blackwall,**

**Premier Service.**

Tortue à l'Anglaise et Claire. Truite à la Tartare. Printannier.  
Water-zootchés de Perches, Soles, Saumon, Truites et d'Anguilles. Tranches de Saumon de Gloucester.  
Turbot Sauce de homard. Rougets en Papillote. Boudin de Merlans à la Reine.  
Filets de Soles à la Orly; St. Pierre à la crème; Mâtelote Normande.  
Friture de Flottons et d'Anguilles. Rissoles de homard. Quenelles de Saumon.  
Crevettes en Buisson. Côtelettes de Saumon à l'Italienne.  
White Bait et en Mephisto.

**Relèves.**

Poularde à la Montmorency. Paté froid à la Royale.  
Noix de Veau à la Jardinière. Poularde à l'ivoire Sauce suprême froide.  
Jambon de Bayonne. Bastion de Volaille.  
Oies farcies. Le Lard garni de feves. Galantine de veau à la gelée

**Entrées.**

Côtelettes à la Maintenon. Ris de Veau en Macedoine. Filets de Pigeons à l'Italienne.  
Vol au vent à la financière. Kari à l'Indienne. Fricassée de Volaille aux truffes.  
Chartreuse à la Toulouse.

**Second Service.**

**ROTS.**

Chapon, Petits Poulets au cresson. Levreau. Dindonneau.  
Cannetons à la ferme.

**Relèves.**

Charlotte Plombière. Boudin de Jenny Lind.

**Entremets.**

Boudin St. Clair. Haricots verts. Crouste de Champignons.  
Crème à la Montmorency. Fromage de Neufchatel. Tourte de cerises à l'Anglaise.  
Fromage Bavarois. Gélée au Maraschin garnie de fraises.  
Petits Pois. Mayonnaise de homard. Meringues à la glace.  
Gâteau de Millefeuilles. Gelée Macedoine de fruits. Riz à la Brunswick.

**GLACES.**—Ananas, Framboises, Citron.

**DESSERT.**—Ananas, Raisins, Framboises, Pêches, Brugnons,  
Gâteaux garnis, Conserves diverses.



~~~~~  
S. W. HOWELL, PRINTER, &c., 31, CHEAPSIDE, LONDON.  
~~~~~