

A DINNER, GIVEN BY MR. PEABODY,
 AT THE
STAR AND GARTER, RICHMOND,
 4th JULY, 1856,
 TO COMMEMORATE THE EIGHTIETH ANNIVERSARY,
 OF THE
 Independence of the United States.

FIRST COURSE.

SOUPS.

PURÉE DE NAVETS. ASPARAGUS. CLEAR SPRING. À LA ROYALE.
 CLEAR GIBLET. MOCK TURTLE. MACARONI.

TURBOTS. SALMON. MULLET'S AUX FINÉS HERBES. FILLETS OF WHITING À L'ORLY.
 PERCH SUCHÉ. TROUT À L'ITALIENNE.
 SPICED EELS. FRIED FLOUNDERS. STEWED EELS. FLOUNDER SUCHÉ. EELS EN MATELOTTE.
 FRIED GUDGEONS.

BLANQUETTE DE VOLAILLE AUX TRUFFES. CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HARICOT VERT.
 RIS DE VEAU À LA MACEDOINE. KROMESKÏS D'HOMARD. VOLAU VENT À LA TOULOUSE.
 TENDONS D'AGNEAU SAUCE TOMATE. QUENELLES DE LAPERAU AUX TRUFFES.

CASSEROLE DE RIZ À LA ROYALE. ROULEAU DE VEAU. FRICANDEAU AUX EPINAIDS.
 PATE CHAUD DE FILET DE BŒUF. PIGEON PIES. TIMBALE DE MACARONI À LA MILANAISE.
 PETITS PÂTÉS CHAUD DE MOUTON À LA PIEDMONT.
 BRAIZED MUTTON EN HARICOT. BALOTINE D'AGNEAU. ROAST CAPONS. HAMS.
 BRAIZED BEEF. BOILED CHICKENS. TONGUES. ROAST CHICKENS. CHINES OF MUTTON.
 CHICKENS À LA FINANCIÈRE. CHINES OF LAMB.

SECOND COURSE.

DUCKLINGS. TURKEY POULTS. GOSLINGS. LEVERETS.
 SALADES D'HOMARD. ARTICHAUTS À L'ITALIENNE. MAGNONNAISE DE VOLAILLE.
 HARICOT VERTS À LA POULETTE.

GELÉE À LA MACEDOINE. CHARTREUSE DE FRAISES. GELÉE AU VIN.
 CRÈME AU WHISKY. GELÉE À LA RUSSE. GELÉE À LA VICTORIA. SUEDOISE DE RAISINS.
 GELÉE AU MARASQUIN. PETITS PUIT D'AMOUR. CRÈME AU CHOCOLAT. GATEAU MANQUE.
 GROS MERINGUES À LA CHANTILLY. GENOISE GLACÉ.
 CRÈME AU NOYAU ROUGE. GATEAU VIENNOISE. MERINGUES À LA CRÈME.
 PATISSERIE PARISIENNE. MAIDS OF HONOR. GATEAU À LA NAPOLITAINE.

SOUFFLÉES AUX CITRON. POUDINGS GLACÉE SAVARAN CHAUD.
 BABA AU RHUM.

FRUITS.

MELONS. GRAPES. STRAWBERRIES. CHERRIES. APPLES. ORANGES.
 NUTS. DRIED FRUITS. CONSERVES, &c.
 CREAM ICES. STRAWBERRY. VANILLE. PINE.
 WATER ICES. RASPBERRY, CHERRY. LEMON.