

GRAND MASONIC BANQUET

IN HONOUR OF THE

FIFTIETH ANNIVERSARY OF THE ELECTION OF

His Grace the Duke of Leinster

AS MOST WORSHIPFUL GRAND MASTER  
OF THE FREE AND ACCEPTED MASONS OF IRELAND.

BILL OF FARE.

Potages.

Tortue à l'Anglaise. Tortue Clair. A la Reine Julienne.

Poissons.

Turbot, Sauce Homard. Le Saumon sauce.  
Sautie Filets de Sole à la Maître de Hotel. Cotelette de Saumon à l'Indienne.

Entrées.

Timbal de Macaroni. Rôti de Veau piqué au Champignons.  
Suprême de Volaille au Truffes. Petits Pâtés à la Reine.  
Cotelettes de Mouton à la Soubise. Grandines à l'Indienne.  
Kari de Homard en Casserole. Cotelettes d'Agneau au Concombres.

Plats.

Selle de Mouton bigarre au Haricots. Serpent de veau piqué à la Jardinière.  
Filet de Bœuf au Napolitan. Jambon garnie.  
Ranch of Venison.

Plats.

Poulardes à la Royal. Ranch of Mutton.  
Carré d'Agneau au Concombres. Poulets Rotis.

Entremets.

Charlotte de Fraises. Gelée au Pêches.  
Gelée à la M. ceuile. Salade de Homard.  
Champignons à la Proviçal. Petits Pois à la Française.  
Nougat d'abricots. Gateau de Millefeuilles.  
Petits Pois à la Française. Asperge.

Plats.

Levroul. Dindonneaux. Cannelons. Oison.  
Pouding Glaces à la Suisse. Beignets à la Dauphin.

Dessert.

Strawberry Ice—Vanilla Cream Ice—Water Ices—Compote de Peaches.  
Pine Apples—Oranges—Dried Fruits—Hot-house  
Grapes—Strawberries—Cherries.