

EXPOSIÇÃO
DE PRODUCTOS
DO
BRAZIL E CHILE

1902



Ums

Ums

Ums

Ums

Ums

Ums

Ums

Ums

Ums

Ums

Ums

Ums

Ums

Ums

Julio 10 1902.

MENU

Entrée en deux

Langoustes avec Mayonnaise

Carottes à la Russe

Saladine de Volaille

Tambour & Pot à la gelée

Quatre rôles

Salade

Fruits

Café

CLUB dos DIARIOS

Baile

offerecida ao
Ex.^{ma} Snr. Dr.

Munoz Ferraz de Campos Salles

em 15 de Novembro de 1902

Menu du Souper

POTAGE

Consommé de Madrid

FROIDS

Poulet de grain

Galantiue truffée

Pâté de chasse

Gelée

Salade gènoise

ENTRÉE

Filet Durham á la Jardinière

RÔTI

Dinde a la Brésilienne

Jambon d'York

DESSERTS

Gâteaux Pralinés

Pièces montées

Pâtisseries

Petits fours

Fruits divers.

Vins : Xerez, Haut Graves, Médoc, Porto.
Champagne Carte Blanche.

CLUB dos DIARIOS

Baile

afferecida ao

Ex.^{ma} Snr. Dr.

Manoel Ferraz de Campos Salles

em 15 de Novembro de 1902

Menu du Souper

POTAGE

Consommé de Madrid

FROIDS

Poulet de grain

Galantiue truffée

Pâté de chasse

Gelée

Salade gènoise

ENTRÉE

Filet Durham á la Jardinière

RÔTI

Dinde a la Brésilienne

Jambon d'York

DESSERTS

Gateaux Pralinés

Pièces montées

Pâtisseries

Petits fours

Fruits divers.

*Vins : Xerez, Haut Graves, Médoc, Porto.
Champagne Carte Blanche.*

BANQUETE

que em nome do Commercio e da Industria do Rio de Janeiro
é offerecido ao Ex.^{mo} Snr.

DR. MANOEL FERRAZ DE CAMPOS SALLES

em 17 de Novembro de 1902.

Menu

Vins

XÉREZ

CHATEAU
YQUEM
1882

CHATEAU
POUGEAUX
1881

CHAMBERTIN
1884

POMMERY

PORTO VIEUX

POTAGES

A la Eduard VII
Consommé de Madrid

POISSON

Turbans de Robalo á la Diarios

RELEVÉ

Petites bouchées Présidence

ENTRÉES

Train de Cotes á la Diplomate
Quartiers de chapon á la Orléans

COUP DE MILIEU

Punch á la Republique

LÉGUMES

Fonds d'Artichauds á la moëlle
Petits-pois á la Crème

RÔTI

Dindonneau á la Brésilienne
Jambon d'York
Salade Japonnaise

ENTREMETS

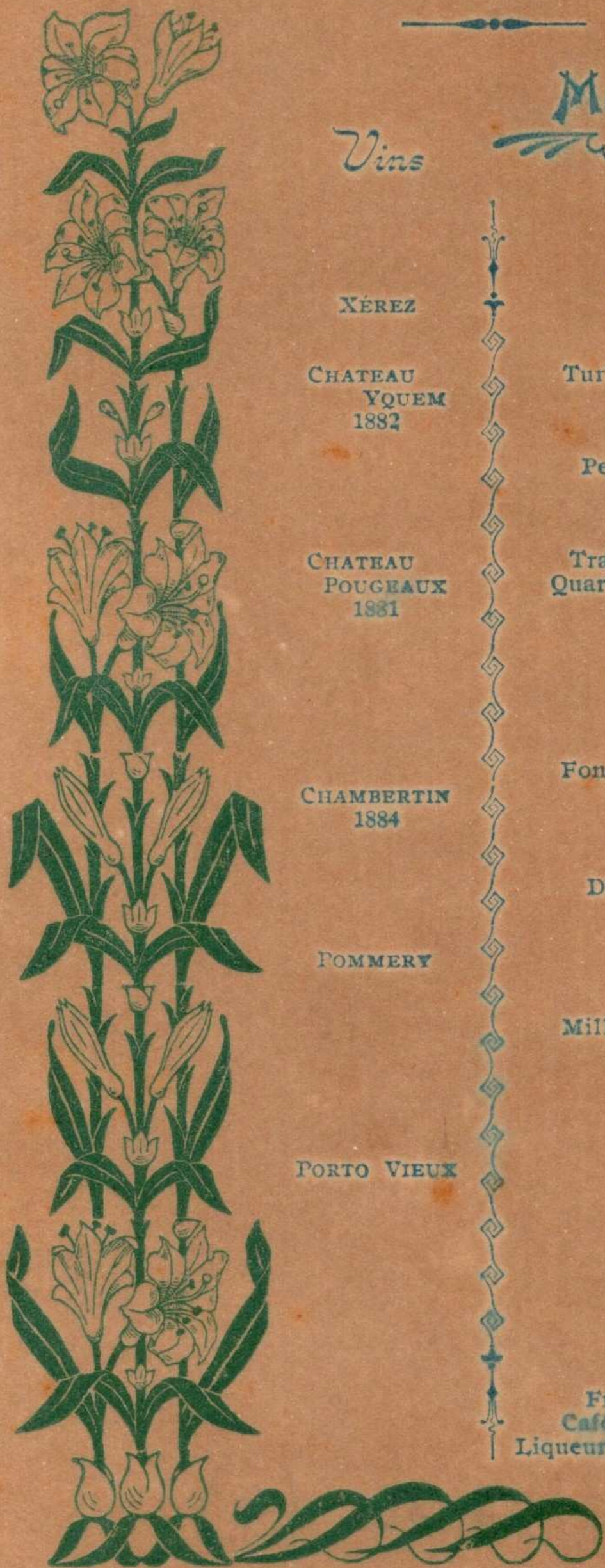
Mille feuilles,
Moka praliné.

GLACES

Vanille,
Abacaxi,
Fraises.

DESSERTS

Petits fours assortis,
Fruits confits,
Marrons glacés,
Croquents bouche d'orange
Pièces Nougat.
Fruits, Fromages.
Café.
Liqueurs.





Lopa de ponta de aspergos
Melaão

Soufflet au Parmesan
Costa de galinha

Filet com molho maître d'hôtel

Peru recheado

Aspergos com molho branco
Lorvêche

Crème de chocolate
Fructas, etc.



FE

Lopa de ponta de aspergos
Melão

Confflet au Parmesan

Corba de galinha

Filet com molho maître d'hôtel

Pêni recheiada

Aspergos com molho branco

Corvêto

Crème de chocolate

Frutas, etc.



BANQUETE

OFFERECIDO

Ao Ex.^{mo} Snr. Senador

José Gomes Pinheiro Machado

por seus amigos e admiradores

em 22 de Abril de 1903.

MENU

POTAGES

VELOUTÉ AU TAPIOCA

BISQUE D'ÉCREVISSES

HORS D'ŒUVRE

ATTEREAUX DE FOIE-GRAS

BOUCHÉES AUX HUITRES

POISSON

BADEJO A L'ARLEQUIN

ENTRÉES

FILET DE BŒUF A LA CHARTREUSE

ASPIC DE FOIE-GRAS EN BELLE-VUE

PUNCH A L'AMERICAINE

ROTI

DINDONNEAU A LA BRÉSILIENNE

JAMBON D'YORK

LÉGUME

ASPERGES, SAUCE MOUSSELINE

ENTREMET

SAVARIN A LA RICHILIEU

PIECES

CORBEILLES DE FRUITS GLACÉS

DESSERT

FROMAGES VARIÉS, CONFISERIE ET PETIT-FOURS,

BONBONS AUX LIQUEURS,

MARRONS GLACÉS ET FRUITS EUROPÉENS.

Vins -

MADÈRE, SAUTERNE, ST. JULIEN,

BOURGOGNE, RHUM JAMAICA,

PORTO VIEUX, CHAMPAGNE,

LIQUEURS,

CAFÉ.

MUSEU DA REPÚBLICA
SEÇÃO DE DOCUMENTAÇÃO

m.º DPP3. 3. 22

Col. Pereira Passos

MENU DU DINER

POTAGES

Purée de faisan
Consommé au tapioca
Bouchées à la bohémienne
Attereaux de foie d'oie
Turbot sauce homard
Filets de lapereau à la romaine
Pascaline d'agneau
Canetons de pintade à l'aspic
Punch glacé à l'américaine
Inhambús à l'anglaise
Pointes d'asperges au gratin
Gâteau suprême
Bombe Guanabara
Fruits de la saison, marrons, bonbons
fondants, etc.

DESSERT

VINS

Xérès — Madère sec — Chateau Yquem
Chablis — Pomerol — Chambertin
Rhum de Jamaïque
Mumm — Pommery — Porto, etc.
CAFÉ — Liqueurs et Cognac

PROGRAMMA

- | | | | |
|----|----------------------|-----------|---------------|
| 1 | Pique-dâme..... | Ouvertura | de SUPPÉ |
| 2 | Romance..... | » | BACH |
| 3 | Aida..... | Fantasia | » VERDI |
| 4 | Anje d'Amour..... | Valse | » WALDTREUFEL |
| 5 | O Poeta e o Rustico. | Symphonia | » SUPPÉ |
| 6 | Sourire d'Avril..... | Valse | » DEBRET |
| 7 | Melodie..... | | » JUNGSMANN |
| 8 | La Bohème..... | Valse | » PUCCINI |
| 9 | Gavotte-Duchesse... | | » SCHNECKLUD |
| 10 | Les Patineurs..... | Valse | » WALDTREUFEL |



BANQUETE

OFFERECIDO

A SUA EX. O SR.

ANSELMO HEVIA RIQUELME

Enviado Extraordinario e Ministro Plenipotenciario

DO

CHILE

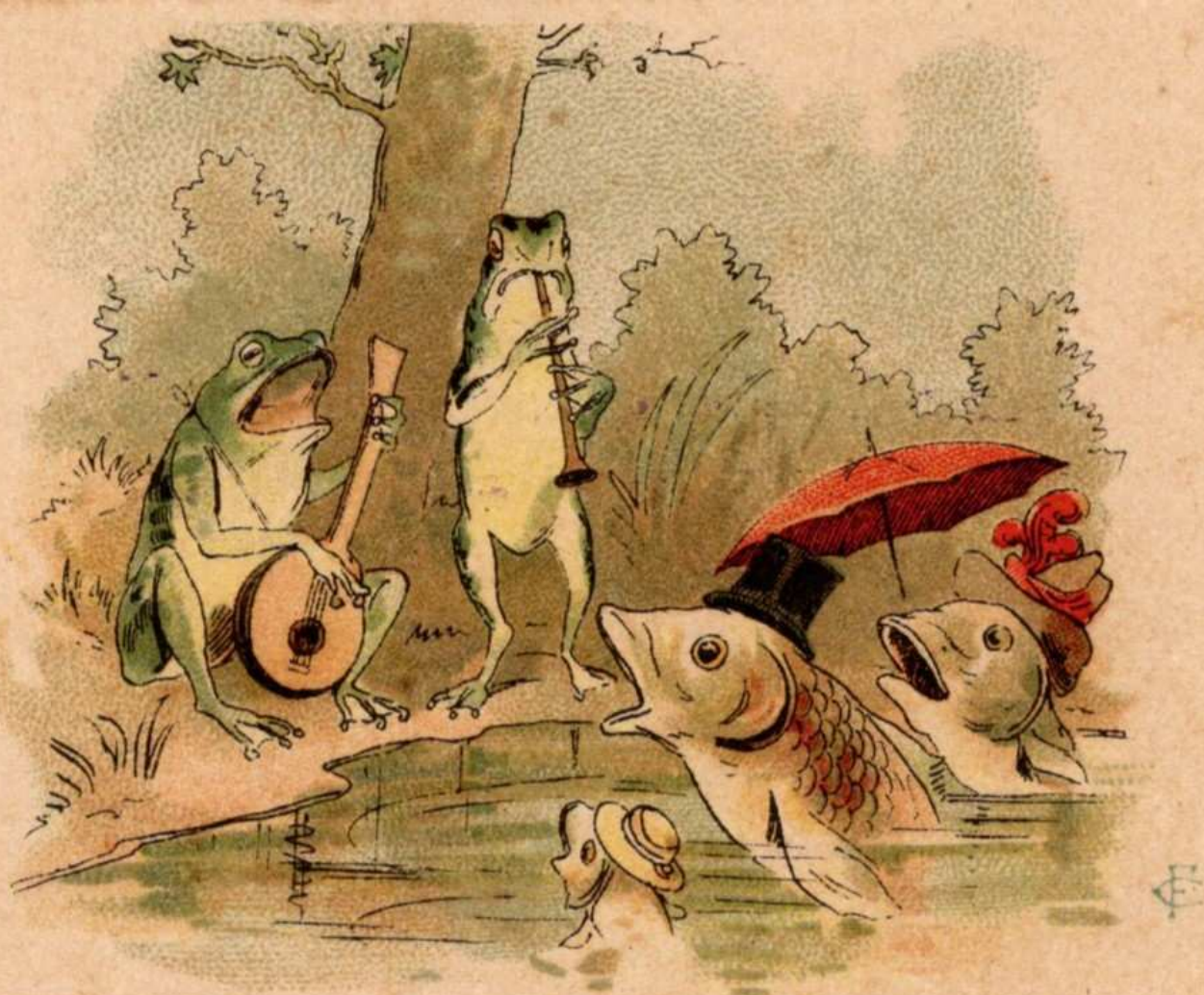
POR

S. Ex. o Sr. Presidente da Republica

PALACIO DO GOVERNO

10 - JUNHO - 1903

FP PP
asp 1902. 07. 10. (8)



Rio 18 de Junho 1903

Caldo a carioca
Coxinhas de galinha
Perce assado com molho de
alcaparras
Filet com ervilhas
Peru a brasileira
Couve-flor com molho branco
Sorvete - frutas - doces
Café, licores
Pinhos - Madeira, Santerne
Margaux, Porto, Champagne

BANQUETE

Offerecido pelo Commercio do Rio de Janeiro
ao Exmo. Snr.

ALBERTO SANTOS DUMONT

em 12 de Setembro de 1903

Menu

VINS

MADÈRE

CHAT. YQUEM
1891

JOHANNISBERG
1889

CH. MARGAUX
1889

POMMARD
1893

POMMERY

PORTO
VIEUX

POTAGE

Crème de volaille aux
pointes d'asperges

RELEVÉ

Petites bouchées à la
financière

POISSON

Tranche de bapirã sauce
béarnaise

ENTRÉE

Tourne dos à la Diplomate

COUP DE MILIEU

Punch à la "Santos Dumont"

RÔTI

Dindonneau à la Brésilienne

Jambon d'York

Salade Japonnaise

LÉGUME

Asperges sauce mousseline

ENTREMETS

Charlotte russe

Fraises à la gelée

GLACES

Vanille, Abacaxi et Fraises

DESSERTS

Petits fours,

Fruits confits,

Marrons glacés,

Pièces Nougat,

Fruits, Fromages, Café
et Liqueurs

MUSEU DA REPÚBLICA

SEÇÃO DE DOCUMENTAÇÃO

Nº DPP 3.3.23

ORCHESTRA *Orchestra Banos*

REGIDA PELO

*****Maestro J. Levero

PROGRAMMA

MENDELSSOHN..... *Marcha Nupcial.*

1—MIGUEL MARONÉS..... *Preludio—Anillo de Hierro.*

2—LOUIS GANNE..... *Valse Blonde.*

3—J. MASSENET..... *Phèdre—Ouverture.*

(a) F. GAAL..... *Amour d'Artiste—Andante.*

4— (b) D. ALARD..... *Brindisi—Valse.*

Solo para violino, professor C. Marsicano

5—R. BERGER..... *Nuages Roses—Valse.*

6—R. WAGNER..... *Tannhäuser—Pot pourri.*

(a) A. NEPOMUCENO. *Andante expresivo.*

7— (b) " *Serenade.*

Para instrumentos de cordas

8—E. BRUSTET..... *Bonita—Valse espagnole.*

9—L. GREGH..... *Bergers Watteau.*

10—I. GUNG'L..... *Immortellen—Valse.*

FP PP

asp

1902. 07. 10 (10)



BANQUETE

AO SNR.

Alberto dos Santos Dumont

Secretaria da Industria

M E N U

du 15 Septembre 1903

Potage à la Solferino

Petits pâtés à la bohémienne

Badejo à la Chambord

Jambon à la Camérani

Foie gras en belle-vue

Punch à la Dantzick

Macuco farci aux truffes

Asperges, sauce blanche

Gâteau Moka

Fraises glacées

Bombe sicilienne

Dessert

Vins :

Madère sec, Chablis, Margaux,

Volnay, Rhum de Jamaïque,

Champagne Mumm,

Porto vieux, etc.

Café, Cognac et Liqueurs.

17-9-1903



Menu

Consommé de Rome

Poisson à la portugaise

Vol-au-vent aux pigeons

Filet à la jardinière

Dinde à la brésilienne

Yambon d'York

Glaces - fraises et abacays

Crème au chocolat

Dessert

Vins - Madère, Moselle,

Margaux, Porto

Champagne

Café - cognac et liqueurs

17-9-1903



Menu

Consommé de Rome

Poisson à la portugaise

Pol-au-vent aux pigeons

Filet à la jardinière

Dinde à la brésilienne

Jambon d'York

Glaces - fraises et abacays
Crème au chocolat

Dessert

Vins - Madère, Moselle,

Margaux, Porto

Champagne

Café - Cognac et liqueurs

GRANDE HOTEL WHITE

(Antigo Itamaraty)

ALTO DA TIJUCA



31 Maio 1903.
Menu

Almoço
Dr. F. Pereira Passos.

Almoço
MUSEU DA REPÚBLICA
SEÇÃO DE DOCUMENTAÇÃO

Canja
Col. Pereira Passos

Robalo molho manteiga
Frango ao champignon
Tatu das mattas da Tijuca
Filet au chateau Briand
Peru assado a Brasileira
Yambon de York.

Fructas, doces e queijos

Vinhos

Madeira, Rheno, Bordeaux
Champagne e Licões.

GRANDE HOTEL WHITE

(Antigo Itamaraty)

ALTO DA TIJUCA



Menu

Mo^{ma} Ill.^{ma} Ex.^{ma} S^{ra}
B.^{ra} W. Pereira Passos
Almoço

Os
seus
Adeus

Carra

Arrozado molho manteiga

Frango ao champignon
Caju das matas da Tijuca

Filet rossine au chateau Mirand
Peru assado a Brasileira
Lamban de York

Fructas, doces e queijos

Vinhos
Madeira Reheeno Bordeaux Champagne
Licores

MUSEU DA REPÚBLICA

SEÇÃO DE DOCUMENTAÇÃO

n.º DPP. 3. 3 25

Col. Perina Pano

Déjeuner

le 29 Mars 1904

oooooooooooooooooooo

Consomme riche

oooo

Escalopes de bœuf à la Joinville

Pré salé à la romaine

Filets d'inambús à la Périgord

Chaux-froid de langouste à la marinière

Punch glacé à la souveraine

Poule d'Inde farcie aux truffes

Jambon à l'anglaise

Gâteau à la Diplomate

Glaces au champagne

Dessert

oooooooooooooooooooo

☞ VINS ☞

Madère sec, Cérès, Cérons,

Somerol, Clos Vougeot,

Château Yquem,

Rhum de Jamaïque, Heydreich Monopole

Mumm, Fine old Port 1858.

~~~~~

Café, Liqueurs, Cognac, Whisky, etc.

INAUGURAÇÃO  
DAS  
OBRAS DE MELHORAMENTOS DO PORTO  
DO  
RIO DE JANEIRO



OFFERECIDO

Ao Exmo. Senr. Conselheiro

Françisco de Paula Rodrigues Alves

PRESIDENTE DA REPUBLICA



FPPP  
asp 1902.07.10 (16)



# MENU du Diner

offert à  
Messieurs le Commandant  
et les Officiers  
de la frégate argentine  
Presidente Sarmiento  
le 22 Avril 1904.

## Potage

Pierre le Grand

## Hors d'œuvre

Brochettes à la napolitaine

Petites croustades Montglas

## Relevés

Garoupa à la marinière

Pré salé à la Perigord

## Entrées

Suprême de pintade aux truffes

Foie d'oie à l'aspic

Sorbet à la souveraine

## Rôtis

Dindonneau farcie à la brésilienne

Jambon d'Whestephalie

## Légumes

Asperges d'Argenteuil à la crème

## Entremêts

Gateau mille feuilles

Glace retour des îles

## Dessert

Vins: Sherry—Gérons—Chateau Leoville

Ruits—Rhum de Jamaïque

Mumm—Fine old Port 1858.

Café, Liqueurs, Cognac, etc.

## PROGRAMME

AIDA—MARCHE—G. VERDI.

LA BOHEME—FANTAISIE—G. PUCCINI.

L'EBRÉO—FANTAISIE—G. APOLLONI.

MON AMI—Valse—C. CASNER.

GUARANY—FANTAISIE—C. GOMES.

LA GIOCONDA—FANTAISIE—A. PONCHIELI.

IL CORSARO—SELECTION—G. VERDI.

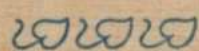
THE CHORISTERS—Valse—B. THELPS.

RIO DE JANEIRO.

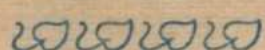


## du DÉJEUNER

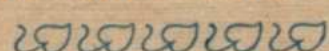
Le 25 Avril 1904



Olives, Conserves, Beurre frais.



Consommé au fumet de gibier



Escalopes de badejo à la moderne

Côtelettes d'agneau à la Périgord

Salmis de pigeons à la chasseur

Foie gras à l'aspic

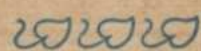
Dinde farcie à la française

Jambon de Bayonne

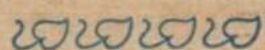
Gateau macaroni

Glace mousseline

Fruits de la saison



### DESSERT



*Vins :* Xérès, Château Yquem, Margaux,  
Volnay, Veuve Clicquot, Porto, etc.  
Thé, Café, Liqueurs et Cognac.





SALADS

SHRIMPS

LOBSTER

CHICKEN

---

SWEETBREADS

---

PARKER HOUSE ROLLS

OLIVES

---

INDIVIDUAL ICES

HALF ORANGES

FANCY ICE CREAMS

FANCY ASSORTED CAKES

MIXED CAKES

FRUIT PUNCH

LONDONDERRY

---

BRAZILIAN COFFEE

---

RHINE

SAUTERNE

PORT

SHERRY

MUMM'S CHAMPAGNE

BRAZILIAN CIGARS

Brazilian Pavilion

May 24th 1904

Louisiana Purchase Exposition

Madère, — Liebfrauenmilch,  
Château Lafite, — Clos Vougeot,  
Porto, essence 1834.  
Champagne Veuve Pommery.



RIO DE JANEIRO  
IMPrensa NACIONAL  
1904

FP pp  
asp 1902.07.10 (20)

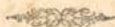


BANQUETE  
OFFERECIDO PELO  
MINISTRO DAS RELAÇÕES EXTERIORES  
EM  
10 de junho de 1904  
AOS  
REPRESENTANTES DIPLOMATICOS  
DAS  
Republicas Argentina, do Paraguay  
e do Uruguay  
E AOS  
DELEGADOS DESSAS NAÇÕES  
NO  
CONGRESSO SANITARIO

## PROGRAMMA



- |                   |                         |            |
|-------------------|-------------------------|------------|
| 1 — BLANGY . . .  | L'Etoile de Madrid. .   | Ouverture  |
| 2 — JUNGMAN . .   |                         | Melodio    |
| 3 — WALDTEUFEL .  | Toujour Fidèle. .       | Valse      |
| 4 — COSTA JUNIOR. | Aglæ . . . . .          | Gavotte    |
| 5 — PUCCINI . . . | Manon Lescaut. . .      | Pot-Pourri |
| 6 — WALDTEUFEL .  | Vision . . . . .        | Valse      |
| 7 — BELLANDO . .  | Vieni al mare . . .     | Barcarola  |
| 8 — CARLOS GOMES. | Guarany. . . . .        | Pot-Pourri |
| 9 — C. MORENA . . | Les Belles de Vallença. | Valse      |
| 10 — WAGNER . . . | Washington. . . . .     | Marsch     |



## MUSEU DA REPÚBLICA

### SEÇÃO DE DOCUMENTAÇÃO

*no. DPR. 3.3. 28*  
*Col. Perma anos*

## MENU DU DINER

12 JUIN 1904



- Christophe Colomb  
~~~~~  
Bressoles de foie gras
~~~~~  
Badejo au beurre d'anchois  
Jambon à la Camerani  
~~~~~  
Chaux froix de homard
~~~~~  
Punch à l'américaine  
~~~~~  
Inhambús à la broche — Truffes à la russe
~~~~~  
Asperges d'Argenteuil à la romaine  
~~~~~  
Gateau Quillet
Parfait au café
~~~~~  
**DESSERT**  
~~~~~  
Vins: Madère — Chateau Yquem. 1881 — Pomerol
— Chambertin Nuits — Rhum de Jamaïque
— Pommery — G. H. Mumm — Porto. 1858
~~~~~  
Café, Liqueurs et Cognac

RIO DE JANEIRO  
IMPRENSA NACIONAL

1904

Fp PP

asp 1902.07.10 (21)



BANQUETE

OFFERECIDO AOS

REPRESENTANTES DIPLOMATICOS

DAS

Republicas Argentina, do Paraguay  
e do Uruguay

E AOS

DELEGADOS DESSAS NAÇÕES

POR

S. Ex. o Sr. Presidente da Republica

# BANQUETE

OFFERECIDO AO

Snr. Senador Antonio José de Lemos  
pelos seus amigos da representação paraense

9 de Julho de 1904.

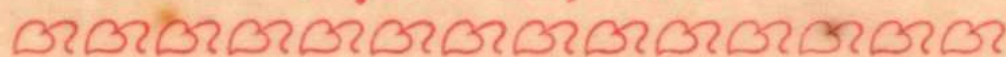
## — MENU —

Crème d'artichauts  
Petites bouchées à la financière  
Badejo, sauce Béarnaise  
Tournedos à la Rossini  
Chaud-froid de caneton à la Municipalité  
Marquise au Porto doré  
Dindonneau aux marrons  
Salade russe  
Asperges en branche, sauce mousseline  
Pudding Diplomate  
Corbeille de glace aux fruits  
DESSERT



## — Vins —

Madère-sec, Haut-Sauternes,  
St. Estephe, Rhum Jamaica, Chambertin,  
Champagne Mumm Extra Dry,  
Porto vieux.  
Café et Liqueurs.



## ORCHESTRA

SOB A DIRECÇÃO DO MAESTRO JOAQUIM CARVALHO

## PROGRAMMA

- 1 - TRIUMPHAL (Ouverture)..... HERMAN.
- 2 - BIEN-AIMÉS (Valsa)..... WALDTEUFEL.
- 3 - PRELUDIO ..... RONCHINI.
- 4 - GUARANY (Symphonia)..... CARLOS GOMES.
- 5 - MOMENTOS MUSICAES ..... SCHUBER.
- 6 - VALSA..... LUDWIG ANDRÉ.
- 7 - TAUNÄUSER (Marcha)..... WAGNER.
- 8 - GAVOTTE ..... FOCHEAUX.
- 9 - ARIEL (Valsa)..... C. COSTE.
- 10 - HABANERA..... A. FLEIGIER.
- 11 - MINUETO..... RONCHINI.
- 12 - CORONNE D'OR (Symphonia)..... HERMAN.



Conselho Municipal

BANQUETE

EM HOMENAGEM

À

MUNICIPALIDADE DA CIDADE  
DE PARIS

REPRESENTADA PELO

SNR. HENRY TUROT

CONSELHEIRO MUNICIPAL DA CIDADE  
DE PARIS

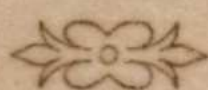
E

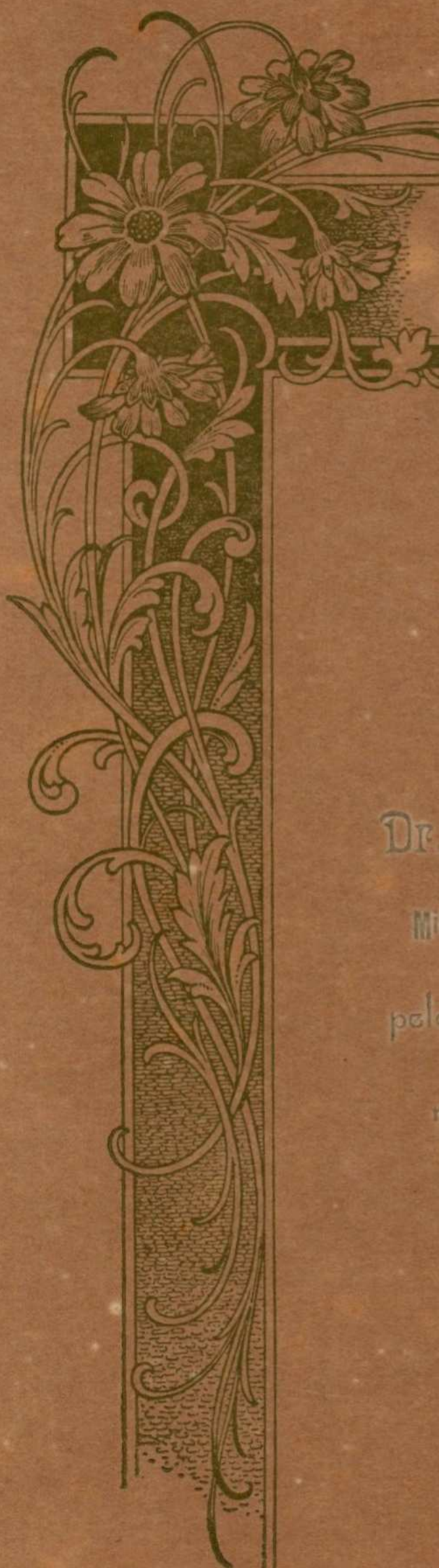
CONSELHEIRO GERAL DO SENA  
POR OCCASIÃO DE SUA VISITA

AO

RIO DE JANEIRO

EM 4 DE AGOSTO DE 1906





*Prefeito Municipal*

# BANQUETE

OFFERECIDO

AO EX.<sup>MO</sup> SNR.

Dr. José Joaquim Seabra

Ministro da Justiça e Negocios Interiores

pelos seus amigos e admiradores

no seu anniversario natalicio

em 21 de Agosto de 1904.



# Diner

Vins:

Madère

POTAGE

Crème d'asperges Nasselrode

MORS D'ŒUVRE

Coquilles d'huitres Mornay

POISSON

Château Yquem

Robalo sauce hollandaise

RELEVÉS

Château Branc-Lantenac

Suprême de Volaille (princesse)  
Filet de bœuf Britannia

ENTRÉE

Rhum de Jamaïque

Perdrix à la gelée  
Punch à l'américaine

ROTI

Heidsieck

Dinde farcie aux marrons

LÉGUMES

Fonds d'artichauts Rossini

ENTREMETS

Porto Vierge

Pouding à la diplomate  
Crème glacée (fantaisie)  
Café et Liqueurs

# Music

Nº 1 - P. SOUZA

The Stars and Stripes Forever Marche

" 2 - A. THOMAS

Raymond Overture

" 3 - E. BROUSTET

Bonita Valse

" 4 - G. VERDI

Aida Pot-pourri

" 5 A. F. THOMÉ

Simple Aveu

" B. G. LEMAIRE

Gavotte des Mathurins

" 6 - HENRIQUE MESQUITA

Nuit de Château Overture

" 7 - L. CHRISTOL

Les Muguetts Valse

" 8 - MASCAGNI

Cavalleria Rusticana Fantasia

" 9 A. REULENBERG

Rive du Bal

" B. RAIMANN

Babillage

" 10 - E. GELLI

Farfalla Valse

" 11 - P. SOUZA

Washington-Post March

Dinner  
Given by the  
Delegation of the United States  
of America  
to the  
Third International Conference  
of the  
American States  
Club dos Diarios  
Rio de Janeiro

August 23<sup>rd</sup> 1906.



**D<sup>R</sup>. F. P. PASSOS**

## Almoço

offerecido pela Comissão organizadora  
da Batalha de Flores

AO

**Dr. Julio Furtado**

Em 2 de Outubro de 1904.

### MENU

Paté de foie gras,

Caviar sur croutons,

Olives - Beurre frais

Oeufs broyés aux truffes

Tranche de Garoupa, sauce mayonnaise

Cotelettes d'agneau aux Champignons

Salmis de Inhambús à la Périgieuse

Chaufroid de caneton à la Montglas

Dinde à la Brésilienne

Jambon d'York

Asperges sauce Mousseline

CABINET - POULET

FRANES A LA CREME

GLACE HAVANAISE

DESSERT ASSORTI

VINS: Ferez-Amatidade,

Chat.-Yquem, Mouton-Rothschild,

Porto 1834, Ve.-Pommery.

Café et Liqueurs.

*Dr. Mendonça*  
**F. de A. R. de A.**

*Dr. Furtado*  
**F. de A. R. de A.**

*Commissario Judicial*  
**Commissario Judicial**  
*Dr. de A. R. de A.*



3-10-04

Consommé de Rome

Soufflets au Parmesan

Poisson à la portugaise

Pol-au-vent aux pigeons

Filet à la jardinière

Asperges sauce blanche

Dinde à la brésilienne

Jambon d'York

Fromage glacé

Crème à la vanille

Dessert

Vins — Chablis, Pontet, Canet,  
Porto Champagne

# LUNCH

offerecido ao Ex.<sup>mo</sup> Snr.

Dr. Francisco Pereira Passos

M. D. Prefeito do Districto Federal

em 2 de Fevereiro de 1905

MEAL

Olives, Conserves et Beurre frais

Crème de volaille  
à la reine

Petits pâtés  
à la religieuse

Filets de badejo,  
sauce Ravigotte

Langue écarlate à l'aspic

Dindonneau farci à la brésilienne

Jambon d'York

Pudding à la vanille

Glaces moulées assorties

DESSERT

\* VINS \*

Madère, Graves,

Saint Julien Medoc,

Clarette, Champagne et Porto.

Café, Liqueurs, Cognac, etc.

# BANQUETE

OFFERECIDO PELA

Federação Brasileira das Sociedades do Remo  
AO EX.<sup>MO</sup> SNR.

Dr. Francisco Pereira Passos

PREFEITO DO DISTRICTO FEDERAL

em 12 de Abril de 1905

\* M E H U \*

## POTAGE

Crème de volaille au crouton

## HORS D'ŒUVRES

Merveilles de gibier à la Religieuse

## POISSON

Robalo bouilli à la Normande

## ENTRÉES

Salmy de poulet à la Orientale

Filet mignon à la financière

## COUP DU MILIEU

PUNCH à DR. PEREIRA PASSOS

## RÔTI

Dindonneau farci

Jambon d'York

## LÉGUMES

Asperges, sauce au beurre

## ENTREMETS

Charlotte russe à la vanille

Cabinet pudding



## DESSERT ASSORTI



— Vins: —

Madère, Haut Sauternes, Mergaux,  
Bourgogne, Champagne et Porto.



Café et liqueurs.



# MENÜ

Du 21 Août 1905



## BUFFET



*Velouté à l'américaine*  
*Filets de merlan à la diplomate*  
*Galantine de macuco à la gelée*  
*Chaux-froix de homard en caisses*  
*Dinde à la brésilienne*  
*Jambon à la parisienne*  
*Gâteau napolitain*  
*Bavaroise aux pistaches*  
*Mandarines à la gelée*

## Dessert



## Vins:

Madère, Xérès, Chablis, Saint Julien,  
Chateau Dauzac, Moulin-à-vent, Pommard  
mousseux, Champagne, Vieux Porto  
et Moscatel

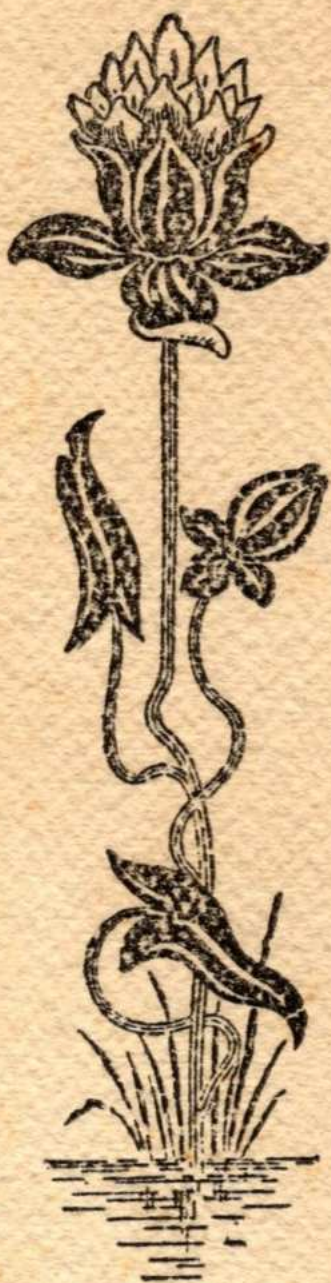
Casa Paschoal.

# Agape do povo lá de casa

A QUEM DELLE SE SEPAROU

*Aos 17 de Dezembro de 1905*

---



## *Comestiveis*

Salada de camarões satisfazendo á exigencia da lotação.

Fritada com trufas modificando o projecto.

Robalo com alcaparras de accordo com a lei.

Costelletas de carneiro com pé direito.

Figado de ganso, aguardando vistoria.

Perú recheiado com informações favoraveis.

Puding de emolumentos.

Salada de frutas para levantar a platibanda.

Gulodices a diversos papeis

## *Debestiveis*

*Sauternes, Bordéos,*

*Bourgogne, Champagne,*

*Porto, Café e Licores.*

**BANQUETE**

**OFFERECIDO AO EMBAIXADOR  
DO BRAZIL**

**DR. JOAQUIM NABUCO**

**POR OCCASIÃO DA SUA  
VINDA AO RIO DE JANEIRO,  
EM JULHO DE 1906.**



## MENU

Consommé Vatel

Crème Victoria

Canapé de Caviar à la Russe

Célestines de foie gras, Marguerite

Filet de bœuf à la Montesquieu

Poularde à la Chartreuse

### PUNCH A LA NABUCCO

Dinde truffée

Jambon d'York

Salade japonaise

Fonds d'artichauts à l'Impératrice

### GATEAU PRINTEMPS

CRÈME DE BAVAROISE A LA FLORENTINE

SEMELLE DE PÊCHE A LA BRÉSILIENNE

### DESSERT

#### VINS:

Madira - Xerez - Ch. Yquem - Ch. Laroze

Volnay - Pommery et Fils

#### CAFÉ et LIQUEURS

MUSEU DA REPÚBLICA  
SEÇÃO DE DOCUMENTAÇÃO

MUSEU DA REPÚBLICA

SEÇÃO DE DOCUMENTAÇÃO

n.º DPP 3.3.32

Col. Perina Barros

19 DE JULHO DE 1906

FPP

asp 1902.07.10(32)

**BANQUETE**

**OFFERECIDO AO EMBAIXADOR  
DO BRAZIL**

**DR. JOAQUIM NABUCO**

**POR OCCASIÃO DA SUA  
VINDA AO RIO DE JANEIRO,  
EM JULHO DE 1906.**



# *MENU*

*le 20 Juillet 1906*

MOUTON À LA COULEY

GAROUPA À LA GUANABARA

VEAU À LA CRÊME

PAIN À LA SAMARITAINE

LAIT AUX FRAISES

CHAMPIGNONS FARCIS

MACUCOS TRUFFÉS

PUDDING WELLINGTON

GELÉE À LA SOUVERAINE

DESSERT

VINS: Madère, Ch. Yquem, Ch. Laffite, Mouton  
Rothschild, Mumm, Heidsieck, Porto.

*Menu*



A M.<sup>r</sup> e M.<sup>rs</sup> Lloyd Griscom

23 de Julho de 1906



Consomé à l'américaine

Canja à la bresilienne

Cromesquis aux truffes

Bouchées de mauviettes

Petites cronstades piemontaises

Timbales à l'écossaise

Bressoles de foie-gras

Suprême de gibier truffé

Turban de sole à la diplomate

Queues d'écrevisses

Jambonneaux de poulets à la Villeroy

Jambon historié

Galantine de faisan

Aspic de foie-gras

Mayonnaise de poisson

Dindonneau à la française

Dindonneau à la bresilienne

Pain d'abricots à l'Impératrice

Suprême de fruits à la russe

Marrons glacés—fruits glacés

Doces brasileiros

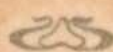
*Vins*

Liqueurs, eaux Minerales, Thé, Chocolat.

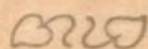
PUNCH à la ROOSEVELT



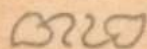
## Menu de la Soirée



Sandwiches, Pains au caviar, Quenelles d'homardes,  
Canapés de bécasses, Cotelettes de volaille à la Sévigné,  
Filets de bijnpirá à la Charles Quint,  
Jamboneaux de pigeons au purée de marrons,  
Escalopes de filet de dinde, Petits gateaux Pompadour,  
Bombons de Suchard, Manhattan cocktail,  
Kaltschalle au champagne, Punch Argentin, Vins Liqueurs, etc.

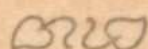


Écume aux pistaches, Sorbet aux bananes,  
Glaces moulées à la vanille, Granités de fruits, Punch diplomate,  
Biscuits fins, Maringues. Thé, etc.

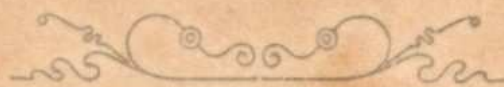


### BUVETTE AU CAFÉ

#### Service sur des Petites Tables



Filets de harengues à la napolitaine, Thon à la tartare,  
Petits pains de saumon du Rhin à la Richelieu,  
Sauglier à la romaine, Aspic à la Monglas,  
Langues de mouton à la Soubise, Buisson de truffes,  
Macucos à la gelée Inhambús farcis au jambon, Gros-baba au rhum  
Suprême de mangas, Gateaux de noix, Fruits de la Saison.



### DESSERT

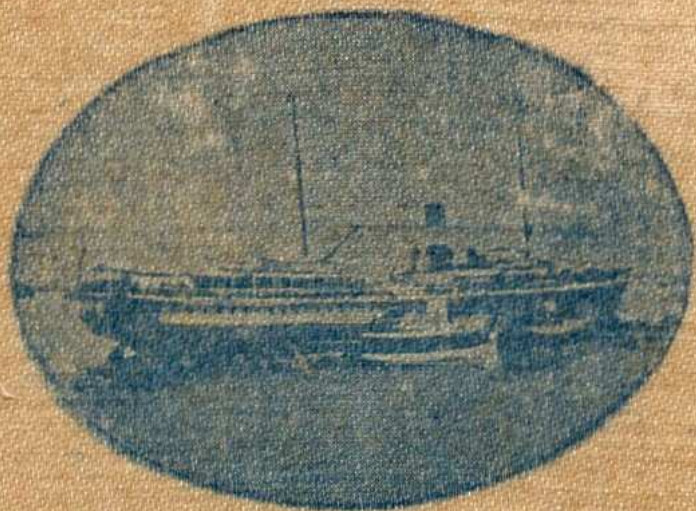


### VINS;



CLOS MATHALIN, CHATEAU D'IQUEM,  
MOUTON DARMAILHACK, CHATEAU MONTROSE,  
CLOS VOGÉOT, MOULIN À VENT, CHAMPAGNE MUMM,  
MONOPOL. POMERY, PORTO VIEUX, TOCKAY.





*Bordo do Paquete*  
**FLORIANOPOLIS**  
*em Viagem especial*  
*do Exmo. Sr. Dr.*  
**AFFENSO PENNA**

Almoço offerecido ao Exmo. Sr. Dr.  
Governador do Estado do Rio Grande do Sul  
pelo **LLOYD BRAZILEIRO**



- 1.º Galantina de perú.
- 2.º Pão de mel recheados.
- 3.º Ragout de vitello.
- 4.º Vol-au-vent à la reine.
- 5.º Aspargos com molho de manteiga.
- 6.º Omelette au champignon.



Fructas diversas  
Crème au parmesan  
Doce — Queijos  
Sorvete de baunilha  
Vinhos  
Nacionaes e Estrangeiros  
Champagne  
Chá e Café  
Licôres





# Menu

❁ du Dîner ❁

le 20 Septembre 1906

---

## *Potage à la Couley*

---

Croustades Montglas  
Badejo sauce chambord  
Selle de veau à la Godard  
Chartreuses de pigeons  
Gateau de homard

## *Punch à la Danzick*

Macuco truffé et jambon  
Fonds d'artichauts au gratin  
Crème aux fraises  
Fromage glacé

---

## DESSERT

---

Vins

Madère, Chambertain, Chateau Lafitte, Porto 1805  
Champagne, Café, Cognac, Liqueurs





# Menu du diner

*Le 13 Novembre 1906*



## POTAGE

Chatelaine

Coquilles de volaille au parmesan

Turban de badejo à la Chambord

Paupiettes de mouton à la chartreuse

Estomac de macuco truffé

Pain de foie-gras à la Chantilly

## Punch Dantzick

Epinards à la crème

Poule-d'Inde aux marrons

Jambon de Whestphalie

Gelée Sultaine aux fruits

Corbeille de glaces panachées

## Dessert

*Vins assortis*



# Menu du diner

*Le 13 Novembre 1906*

## POTAGE

Chatelaine

Coquilles de volaille au parmesan

Turban de badejo à la Chambord

Paupiettes de mouton à la chartreuse

Estomac de macuco truffé

Pain de foie-gras à la Chantilly

## Punch Dantzick

Epinards à la crème

Poule-d'Inde aux marrons

Jambon de Westphalie

Gelée Sultaine aux fruits

Corbeille de glaces panachées

## Dessert

*Vins assortis*

Rua das Lorangeiras, 123

**MUSEU DA REPÚBLICA**  
**SEÇÃO DE DOCUMENTAÇÃO**

no PPP 3 3 35

Col. Perina Passos

**Programma Musical**

|                           |                                       |             |
|---------------------------|---------------------------------------|-------------|
| Herman . . . . .          | <i>Collier d'Or</i> . . . . .         | Ouvertura.  |
| Waldteufel . . . . .      | <i>Pomone</i> . . . . .               | Valsa.      |
| " . . . . .               | <i>Par ci par là</i> . . . . .        | Polka.      |
| " . . . . .               | <i>Sentiers Fleuris</i> . . . . .     | Valsa.      |
| Mascagni . . . . .        | <i>Cavalleria Rusticana</i> . . . . . | Intermezzo. |
| Waldteufel . . . . .      | <i>Bagatelle</i> . . . . .            | Polka.      |
| Francisco Braga . . . . . | <i>Marionettes</i> . . . . .          | Gavotte.    |
| Suppé . . . . .           | <i>Poete et Paysan</i> . . . . .      | Ouvertura.  |
| Waldteufel . . . . .      | <i>Bien aimée</i> . . . . .           | Valsa.      |
| Marie . . . . .           | <i>Sur les bords</i> . . . . .        | Schottisch. |
| Waldteufel . . . . .      | <i>A toi</i> . . . . .                | Valsa.      |
| Gelli . . . . .           | <i>Farfalla</i> . . . . .             | "           |
| Waldteufel . . . . .      | <i>Sans Façon</i> . . . . .           | Polka.      |
| Auber . . . . .           | <i>Marco Spada</i> . . . . .          | Ouvertura.  |
| Waldteufel . . . . .      | <i>Barcarole</i> . . . . .            | Valsa.      |
| " . . . . .               | <i>Les Patineurs</i> . . . . .        | "           |
| " . . . . .               | <i>Ma Voisine</i> . . . . .           | Polka.      |
| <i>Hymno Nacional.</i>    |                                       |             |

MUSEU DA REPÚBLICA  
SEÇÃO DE DOCUMENTAÇÃO

FP pp  
asp 1902.07.10 (40)

BANQUETE

OFFERECIDO AO

Ex.<sup>ma</sup> Snr. Dr. Silviano Brandão

presidente eleito do Estado de Minas-Geraes

PELOS

DEPUTADOS FEDERAES DAQUELLE ESTADO

Menu du Diner

VINS

Madère

sec

Chablis

frappé

Pont

Canet

Bourgogne

Rhum

Jamaica

Champagne

frappé

Porto

Liqueurs

Potage

Crème de volaille au chou-fleur

Hors d'œuvre

Petits caisses de crevettes

Poisson

Badejo, Conilli, sauce mousseline

Entrées

Filet mignon, Truffé, garnis  
Civet de Perdreau à la Chambord

Pièce froide

Aspic de foie-gras en belle vue

Coup du Milieu

Punch à la Romaine

Rôtis

Dinde farcie à la Brésillienne  
Jambon décoré

Legume

Asperges, sauce Bechamelle

Entremets

Charlotte Russe à la vanille  
Jardinière de fruits  
Fromage glacé

Dessert assorti

Servi a l'Hotel du Globe.