LEDGER

1830

PAVILION BRIGHTON

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

LEDGER

1830

Pavilion
Brighton

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

JOHN SMITH,
BOOK-BINDER,
TO HIS MAJESTY'S
STATIONARY OFFICE,
49, Long Acre.

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

MRH/MRHF/MENUS/MAIN/MIXED/13

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner
Saturday 18th Decr 1830

Potages
A la Julienne
Crème d'orge

Poissons
Turbot au four
Cabillaud bouilli et filets de Merlans

Relevés
Chapon aux Nouilles
Faisans a la Boemienne

Flancs
Culotte de Boeuf
Jambon aux Epinards

Entrées
Cotelettes de Mouton aux Navets
Sauté de Volailles
Fricandeau a l'oseille
Ris de Veau marqué
Filets de Soles Sa Bechamelle
Petits Pâtés de Boeuf
Casserolette de ris purée de Volle
Salmi de Gibier

Buffet
Rt Beef Chine of Mutton
Boild & Broild Fowl
Vegetables

Rots
Les Poulets
Lievre

Réleves
Souflé a la Reine
Choux d'abricots

Entrémets
Pommes de Terre frits
Celeri étuvés
Homards au gratin
Salade
Dariolles
Gateaux Polonaise
Gateaux a la Chantilly
Vol au Vent de Pommes
Creme Parisienne, Gelée d'orange

Buffet
Apple Tarts
18 The Royal Table

Comptrollers Table
Saddle of Mutton
Loin of Veal
Irish Stew
Bacon
20 Tart & Pudding

Dressers Table
Leg of Mutton
Beefsteaks
Irish Stew
Breast of Veal
12 Tart & Pudding

Master Cooks Table
Leg of Mutton
Breast of Veal
Meat Pie
28 Tart & Pudding

Coffee Room
4 Rt Mutton & Vegetables

Coal Porters
5 Rt Mutton

Servts Hall
Rt Mutton
70 Rt Pork

Silver Pantry
6 Rt Pork

Lady Silver
10 Leg of Mutton & Fowl

Sir H Taylor
9 Shor of Mutton

Stock
Veal
Sir Loin of Beef
Fillet of Veal
Fowls Rt off

Their Majesties Dinner 19 Decr

Potages
A la Cressy
Crème de Ris

Poissons
Le Cabillaud et Eperlans
Solles frittes et bouillies, Les Enguilles

Relevées
Faisans aux Choux
Poularde au Macaroni
Noix de Veau piqués
Quartier d'agneau roti

Entrées
Sauté de Poulets
Escallopes de Lievre
Tendons de Veau
Croquettes de Poulets
Casserole au Ris
Pâté chaud de Mouton
Chartreuse d'Emincé
Boudins de Merlans
Cervelles de Veau
Cotelettes d'agneau
Sauté de Faisans
Salmi de Gibier

Buffet
Rt Beef Chine of Mutton
Haunch of Venison
Boild & Broild Fowls
Petits Pâtés

Rots
Les Faisans
Becassines

Relevées
Charlotte de Pommes
Beignets a la Cloche

Entrémets
Salade de Soles
Macaroni au gratin
Epinards a la Crème
Haricots Verts
Gelée de Pommes
Crème a la Vanille
Meringues a la Crème
Suedoise d'orange
Tartelettes en Mosaique
Vol au Vent au Cerises
Gelée de Noyau
Crème a l'anglaise
Patisserie monté
Patisserie monté

Buffet
Apple Tarts
28 The Royal Table

The Luncheon
Soup
Rt Chickens
Rt Beef
Miroton de Boeuf
Eminci de Poulets
Escallopes de Veau
14 Pastry & Jelly

Sir P Sidney
Rt Beef
10 Nk of Mutton
Fowl Rt

Sir H Taylor
Rt Beef
11 Fowl

Colr Fitz Clarence
2 1 Fowl Rt

The Equerries
5 Cold Meat, Soup

Lady Augusta
Chicken Sandwich

Sir Loin of Beef Rt off
Nks of Mutton do
Fowls do

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Family Dinners Sunday 19th Dec.

Comptrollers Table

Soup
Sir Loin of Beef
Nk of Mutton
Boil'd Fowls
Leg of Mutton Rt
Yorkshire Pudding
26 Plum d° & Tart

The Dressers Table

Soup
Rt Beef
Boil'd Fowls
Nk of Mutton
Hash
13 Plum Puddings

The Master Cooks

Soup
Rt Beef
Boil'd Fowls
Sm Leg of Mutton
Hash
29 Plum Puddings

Coffee Room

4 Rt Beef

Coal Porters

5 Rt Beef

Silver Pantry

8 Rt Beef

Upholsterers

4 Rt Beef

Gen Hall

Rt Beef
70 Mutton

Family Dinner Monday 26th

Comptrollers Table

Soup
Chine of Mutton
Loin of Veal
Ham Hash
Irish Stew
Beefsteak Pudding
Vegetables
24 Pastry Pudding

Dressers Table

Soup
Beefsteak Pudding
Fillet of Veal
Leg of Mutton
Rongue
13 Pastry & Pudding

Master Cooks Table

Soup
Beefsteak Pudding
Fillet of Veal
Bacon Hash
Leg of Mutton
29 Pastry & Pudding

Coffee Room

4 Nk of Mutton

Coal Porters

5 Shoulder of Mutton

Silver Pantry

8 Rt Mutton

Hall

Veal & Bacon
70 Mutton

Pimp Man

2 Cold Meat

Mr Jemmett

1 Beefsteaks

Mr Davis

1 Mutton Chops, Vegetables
Pastry

Lady A. Fitz Clarence

Chicken Sandwiches

Their Majesties Dinner 20th Dec.

Potages

Aux Navets
Poulets desossés aux

Poissons

Carpe en Matelotte d'Anguilles
Turbot et Filets de Merlans

Relevees

Gigot de Mouton
Noix de Jambon et de Veau
Dindon roti au Naturel
Pâté chaud de Pigeons

Entrées

Cotelettes de Mouton
Cervelles de Veau
Petits Poulets au Ris
Turban de Filets de Lapreaux
Cotelettes de Porc
Eminié de Poulets
Fricassée de Poulets
Ris de Veau marqué
Faisans espagnole
Filets de Boeuf piqué
Croquettes d'Hommards
Salmis de Becasses

Buffet

Rt Beef Chine of Mutton
Boild & Broiled Fowl

Rots

Les Becasses Les Faisans
Le Lievre

Relevees

Pommes Meringues
Gaufres a la flamande

Entremets

Gelee de Vin
Fromage d'abricots
Gelee au Maraschino
Crême a la Mille fruits
Plane de Pommes
Biscuit de Genine
Tranchenettes de Chocolat
Gimblettes Pralines
Patisserie monté
Patisserie monté
Chaufleurs au suprême
Pommes de terre frits
Salade d'Hommards
Huitres au gratin

Buffet

Apple Darts

The Royal Table

The Luncheon

Soup
Rt Beef
Rt Chicken
Cotelettes de Mouton sauté
Eminié de Volailles a la reine
Duvandeau a l'oseille
14 Soufle, Jelly & Pastry

The Equerries Lunch

5 Soup, Cold Meat, Pastry & Jelly

Prince George

Soup, Fish, Rt Mutton, Rt Fowl
3 Jelly, Pastry & Vegetables

Col. D Fitz Clarence

2 Rt Fowl, Hash, Pudding

Sir Dr Sidney

Rt Fowls
10 Nk & Shoz of Mutton

Sir H. Taylor

Rt Pheasant
Leg & Nk of Mutton
11 Pudding

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 21st Decr

Potages
Crême de Ris
Aux Choux

Poissons
L'Esturgeon Sauce au Vin
Le Cabillaud et filets de Merlans

Releves
Longe de Veau a la bechamel
Côtés de Bœuf a la Royal
Chapon bouilli aux Nouilles
Chevreuil piqués Sce Poivrade

Entrées
Ris de Veau piqués au Chicorée
Filets de Volailles piqués
Quenelles de Lièvre Sce Italienne
Sauté de Faisans aux Truffes
Casserolettes de Ris, mincé
Petit Vol au Vent aux Huîtres
Cotelettes de Mouton aux pomes de terre
Filets de Lapreaux au langue

Buffet
Rt Beef Chine of Mutton
Aich Bone of Beef Bs & Broild Fowls

Rots
Les Maviettes
Les Becasses Rt Fowl

Releves
Beignets
Soufflé au Citron

Entrémets
Crême d'abricots
Gelée au Maraschino
Tourte de Poirres
Gateaux aux amandes
Gateaux Perles
Tartelettes a la Crême
Homards au gratin
Omelettes roularde
Chicorée aux oeufs
Céleri étuvés

Buffet
Apple Tarts

26 The Royal Table

The Luncheon
Soup
Rt Chickens
Rt Mutton
Sauté de Ris de Veau
Fricassée de Volailles
Salmi de Becasses
14 Soufflé, Jelly, Pastry & Vegetables

Prince George
Soup Fish
Rt Fowl
Rump Steaks
3 Pastry & Jelly

The Equerries Lunch
6 Soup, Rt Beef Pastry & Jelly

Sir P Sidney
Rt Fowl
Mutton Chops
Boild Beef
10 Pudding & Vegetables

Colr F Fitz Clarence
Rt Fowl
Mutton Chops
2 Vegetables & Pudding

Sir H Taylor
Rt Fowl
Rump Steaks
Aich Bone of Beef
Shor of Mutton
Vegetables
11 Pudding

Family Dinners 21st Decr 1830

Comptrollers Table
Soup Fish
Round of Beef
Saddle of Mutton
Rump Steaks
Meat Pie & Hash
24 Pudding & Tarts

Dressers Table
Soup Fish
Aich Bone of Beef
Saddle of Mutton
Boild Rabbits
Omlet Hash
15 Pudding & Tart

Master Cooks Table
Soup, Fish
Aich Bone of Beef
Leg of Mutton
Hash
29 Pudding & Tart

Coffee Room
Boild Beef
4 Vegetables

Coal Porters
Boild Beef
5 Vegetables

Servts Hall
Boild Beef
Rt Mutton
74 Vegetables

Silver Pantry
Boild Beef
9 Vegetables

Family Dinners 22nd Decr

Comptrollers Table
Soup
Boild Leg of Mutton
Rt Pork
Irish Stew
Stewed Breast of Veal
25 Pudding & Pastry

Dressers Table
Soup
Rt Pork
Boild Nk of Mutton
Irish Stew Hash
Boild Rabbits
14 Pudding & Pastry

Master Cooks Table
Soup
Boild Leg of Mutton
Rt Pork Hash
Stewd Breast of Veal
33 Tart & Pudding

Coffee Room
Rt Pork
4 Vegetables

Coal Porters
Rt Pork
5 Vegetables

Servts Hall
Rt Pork
Mutton
75 Vegetables

Silver Pantry
Rt Pork
10 Boild Nk of Mutton
Mrs Brown
1 1 Whiting Pudding

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 22nd Decr

Potages
Paysanne
Macaroni

Poissons
Merlans aux fines herbes
Turbot bouilli

Relevés
Sanglier roti Sce piquante
Faisans aux choux
Poulardes au jus
Quartier d'agneau

Entrées
Sauté de Poulets
Cotelettes de Mouton
Filets de Soles
Turban de Filets de Lapreaux
Timballe au Macaroni
Purée de Gibier
Filets de Boeuf piqué
Casserole au jus
Croquettes de Poulets
Tendons de Veau
Filets de Lapreaux
Escallopes de Lievre

Buffet
Haunch of Venison Rt Beef
Chine of Mutton Boild Fowl
Broild Fowl, Rt Hare, Apple Tarts
Rt
Bruasses
Faisans Rt

Relevés
Pommes de Nonnes
Boudins de Cabinet

Entremets
Salade Hollandaise
Salmi de Faisans
Chanfleurs au supreme
Petits Choux
Gelée de Citron
Gelée d'Eau d'Orge

Chantilly d'orange
Feuillantines
Tourte aux amandes
Gateau Genevoise
Crême au Caffé
Crême de Framboises
Piece monté
Piece monté

25 The Royal Table

The Luncheon
Soup
Rt Chickens Rt Beef
Emincé de Boeuf
Fricance de Poulets
Collopes de Fricandeaux
15 Pastry Jelly Souffle & Vegetables

Prince George
Soup Dish
Rt Fowl
Rt Veal & Bacon
3 Pudding & Jelly

Lord Errol
Rt Fowl Pudding
9 Nk of Mutton Rt Pork

Sir P Sidney
Rt Fowl
Rt Pork
10 Vegetables & Pastry

Sir H Taylor
Rt Fowl Pudding
Rt Pork
11 Nk of Mutton

Col P Fitzclarence
Rt Fowl Hash
2 Pudding

Chicken Sandwiches Lady Augusta
Lady Sidney
1 Cold Chicken

Their Majesties Dinner 23rd Decr

Potages
Mulligatawny
Crême d'orge

Poissons
Cabillaud bouilli
Soles frittes et bouillies

Relevés
Jambon braizé
Dindon bouilli
Col de Mouton aux pommes de terre
Filets de Veau en Bedeau

Entrees
Cotelettes d'agneau
Ris de Soles frits
Salmi de Faisans
Sauté de Volailles
Chartreuse di Emincé
Manniettes farcis au gratin
Timballe de Macaroni
Faisans braizés aux choux
Filets de Merlans
Escallopes de Ris de Veau
Filets de Lapreaux
Cotelettes de Porc

Buffet
Rt Beef Chine of Mutton
Broild Leg of Pork, Boild Fowl
Broild Fowl, Apple Tarts, Rt Hare

Rots
Becassines
Faisans

Relevés
Cheese Cakes
Dondus

Entrémets
Epinards au jus
Croquettes de Pommes de Terre
Salade de Soles
Potted Meat
Gelée d'orange
Gelée de Noyau

Crême de The
Crême au Chocolat
Choux
Vol au Vent de Pommes
Petits Tartes aux confiture
Gateau a la Chantilli
Piece monté
Piece monté

28 The Royal Table

The Luncheon
Soup Rt Chickens Rt Beef
Tendons de Veau
Escallopes de Boeuf
Purée de Gibier aux oeufs
15 Pastry Jelly Souffle Vegetables

Prince George
Soup Dish
Rt Beef Rt Fowl
3 Pastry Jelly

Lord Errol
Rt Chickens Rt Beef
9 Pudding Vegetables

Sir H Taylor
Rt Rabbits Rt Beef
11 Nk of Mutton Pudding

Sir P Sidney
Rt Beef Rt Fowl
10 Pudding Vegetables

Col P Fitzclarence
Rt Fowl Hash
2 Pudding

Stock
Nks of Mutton
6 Feet
Fowls

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Family Dinner 22nd Decr 1830

Comptrollers Table

Soup
Rt Beef
Loin of Veal
Rt Rabbits
Hash Bacon
Tripe, Shor of Mutton
26 Pudding, Tart

Dressers Table

Soup Tripe
Rt Beef Rt Hare
Hash, Bacon
Baked Shor of Mutton
Chump of Veal
16 Pudding & Tart

Master Cooks Table

Soup, Tripe
Rt Beef
Rt Rabbits, Bacon
Leg of Mutton
33 Pudding & Tart

Coffee Room

Rt Beef
4 Vegetables

Coal Porters

Rt Beef
5 Vegetables

Silver Pantry

Rt Beef
10 Vegetables Hash

Servts Hall

Rt Beef
75 Mutton

Family Dinners 24th Decr

Comptrollers Table

Soup, Fish
Chine of Mutton
Breast of Veal
Mutton Pie
Aich Bone of Beef
Hash
27 Pudding & Tart

Dressers Table

Soup, Fish
Leg of Mutton
Aich Bone of Beef
Irish Stew, Hash
15 Tarts & Puddings

Master Cooks Table

Soup Fish
Leg of Mutton
Rd of Beef
Irish Stew Hash
33 Tarts & Pudding

Coffee Room

Boild Beef
4 Vegetables

Coal Porters

Boild Beef
5 Vegetables

Silver Pantry

Boild Beef, Shor of Mutton
10 Vegetables

Servts Hall

Boild Beef
75 Mutton & Vegetables

Their Majesties Dinner 24th Decr

Potages

Poulets au Ris
A la Julienne

Poissons

Turbot bouilles
Enguilles frits

Releves

Culotte de Boeuf aux Choux
Poulardes a la financière
Pâté chaud de Lapreaux
Quartier d'agneau

Entrées

Croquettes d'Homards
Emincé de Poulets
Fricandeau a l'oseille
Filets de Poulets
Faisans braizés
Tendons de Veau
Langue aux Epinards
Cotelettes de Mouton
Salmi de Becasses
Emincé de Boeuf
Blanquette de Volailles
Quenelles de Poulets

Buffet

Chine of Mutton, Aich Bone of Beef
Rt Beef, Boild & Broild Fowls

Rots

Faisans
Lievre

Releves

Panquets panchipane
Soufflé de Noyau

Entrémets

Gelee de Punch
Gelée clair
Tartelettes de Cerises
Coquilles garni aux poirres
Crême a la russe
Crême a l'Allemande
Petits Bouchees
Pain a la Duchesse
Choufleurs au beurre
Asperges
Macaroni au gratin
Canapés d'Anchois
Piece monté
Piece monté

Buffet

Rt Fowl Apple Tarts
28 The Royal Table

The Luncheon

Soup, Rt Chickens, Rt Mutton
Rt Larks
Salmi de Faisans
Emince a la Reine
Collopes de Ris de Veau
16 Soufflé, Jelly, Pastry, Vegetables

Prince George

3 Soup, Fish, Rt Fowl
Loin of Mutton, Pastry & Jelly

Lord Errol

Rt Chickens, Ln & Shor of Mutton
9 Pudding

Sir P Sidney

Rt Fowl, Ln & Shor of Mutton
10 Pudding & Pastry

Sir H Taylor

Rt Fowl, Nk of Mutton
11 Boild Beef, Vegetables, Pudding

Colr F Fitz Clarence

2 Rt Fowl Pudding

Stock

Veal
Beef
Suet
Fowls
Nks of Mutton

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 25th Decr

Potages

Au Lievre
Paysanne
Au Vermicelli

Poissons

Cabillaud et Merlans
Tenches a la Poulette

Releves

Dindon roti au Naturel
Longe de Veau
Jambon aux epinards
Chevreuil roti

Entrees

Sauté de Poulets
Filets de Poulets
Filets de Lapreaux
Sauté de Ris de Veau
Cervelles de Veau
Purée de Gibier
Filets de Soles
Sauté de Faisans
Filets de Sarcelles
Sauté de Lievre
Cotelettes d'agneau
Quenelles en Cotelettes
Perdreaux braizé
Petits Poulets piqués
Faisans braizés
Noix de Veau piqués

Buffet

Sir Loin of Beef, Chine of Mutton
Boild & Broild Fowls

Rots

Canards sauvages
Becasses Faisans

Releves

Mince Pies
Boudins a la Parisienne

32 The Royal Table

Entrémets

Huîtres au gratin
Omelette roularde
Potted Meat
Salmi a la Gelee
Truffes au Vin
Celeri etuvés
Sea Kales
Chicorée aux oeufs
Crême de Noyau
Crême a l'anglaise
Gelée d'oranges
Gelée de Punch
Vol au Vent de Groseilles
Gateau flamande
Petit Gateau Genevoise
Tartelettes en mosaiques
Piece monté
Piece monté

Buffet

Apple Tarts

The Luncheon

Soup, Rt Beef, Rt Chickens
Emincé aux oeufs
Salmi de Faisans
Collopes de Fricandeau
Rt Larks, Pastry
Souflé, Jelly
12 Vegetables

Stock

Veal
Beef
Suet
C Feet

The Family Dinners 25th Decr

Prince George

Soup, Fish
Small Rt Turkey
Chine of Pork
3 Mince Pies & Plum Pudding

Lord Erroll

Small Rt Turkey
Chine of Pork
9 Mince Pies & Plum Pudding

Lady Sidney

Small Rt Turkey
Chine of Pork
Mince Pies & Plum Pudding
10 Rt Beef & Vegetables

Sir H Taylor

Rt Fowl
Rt Turkey
Chine of Pork
Rt Beef
11 Mince Pies & Plum Pudding

Colo F Fitz Clarence

Rt Chicken
2 Mince Pie & Plum Pudding

The Band

Rt Fowls
Rt Beef
13 Vegetables

Comptrollers Table

Soup
Rt & Boild Turkies
Ham & Spinach
Rt Beef
Chine of Mutton & Leg of Mutton
Chine of Pork
27 Jelly, Tarts, Mince Pies & Plum Pudgs

Dressers Table

Soup
Rt & Boild Turkeys
Tongue & Spinach
Rt Beef, Chine of Pork
Chine of Mutton
17 Jelly, Tarts, Mince Pies & Plum Pudgs

Master Cooks Table

Soup
Rt & Boild Turkey
Rt Beef, Chine of Mutton
Chine of Pork
33 Jelly, Tarts, Mince Pies & Plum Pudds

Coffee Room

Small Rt Turkey
do Chine of Mutton
Vegetables
4 Mince Pies & Plum Pudding

Silver Pantry

Rt Turkey
Rt Beef
Chine of Pork
10 Mince Pies & Plum Puddings

Coal Porters

Small Rt Turkey
Chine of Pork
5 Mince Pies & Plum Puddings

Servs Hall

8 Rt & Boild Turkeys
4 Chines of Pork
Rt Beef & Mutton
81 Mince Pies & Plum Puddings

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 26th Decr

Potages
Au Macaroni
A la Bonne femme

Poissons
Carpe en Mattelotte
Tranches de Saumon

Releves
Dindon bouilli
Sanglier roti Sr Piquets
Culotte de Boeuf
Faisans aux choux

Entrées
Cotelettes de Mouton
Salmi de Becasses
Casserolettes Cervelles de Veau
Boudins de Merlans
Mauviettes farcis
Ris de Veau piqués
Croquettes de Volailles
Fricandeau de Veau piqués
Turban de Filets de Lapreaux
Cotelettes de Porc
Salmi de Faisans
Blanquette de Volailles
Cabillaud a la Crême
Filets de Lapreaux
Petits Pâtés de Filet de Boeuf
Petits Poulets a la Toulouse

Buffet
Rt Beef, Chine of Mutton Bd Fowl
Haunch of Venison, Broild Fowl

Rots
Becassines
Faisans Lievre

Releves
Benoises de Mince Meat
Choux aux Cerises

Buffet
Apple Tarts

Entrémets
Celeri etuvés
Asperges
Potted Meat
Oeufs a la Tripe
Pommes de terre Choufleurs
Salade de Poissons
Choufleurs
Canapes d'Anchois
Gelée de Pommes
Gelee de Canelle
Crême d'orange
Crême a la Vanille
Gateau a la Neapolitaine
Meringues a la Crême
Tourte aux compotte
Petits Gateaux d'Artois
Panier garni
Panier de sucre garni

36 The Royal Table

The Luncheon
Soup, Rt Beef, Rt Chickens
Cotelettes de Mouton
Emince de Poulets
Collopes de Fricandeau
15 Souflé, Jelly, Pastry & Vegetables

Prince George
Soup
Fish
Rt Fowl
Rt Beef
Vegetables
3 Plum Puddings

Family Dinners 26th Decr

Lord Errol
Rt Chickens
Rt Beef
Nk of Mutton
10 Pl Puddings

Sir H Taylor
Rt Fowl
Rt Beef
Nk of Mutton
Pl Puddings
11 Vegetables

Sir Pc Sidney
Rt Fowl
Rt Beef
Loin of Mutton
10 Plum Puddings

Colc F Fitz Clarence
Rt Beef
Puddings
2 Vegetables

Servts Hall
Rt Beef
Boild Mutton
75 Vegetables

Comptrollers Table
Soup
Boild Fowls
Rt Beef
Boild Leg of Mutton
Tongue & Spinage
Loin of Veal
Hash
27 Tart and Puddings

Dressers Table
Soup
Boild Fowls
Bacon Hash
Rt Beef
Nk of Mutton
Pie
15 Tarts & Puddings

Master Cooks Table
Soup
Boild Fowls
Bacon & Hash
Rt Beef
Leg of Mutton
33 Tarts & Puddings

Coffee Room
Rt Beef
4 Plum Pudding & Vegetables

Coal Porters
Rt Beef
5 Plum Pudding & Vegetables

Silver Pantry
Rt Beef
10 Plum Puddings & Vegetables

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Meat &c consumed from the 18th to the 26th of Decr 1830

Decr	Persons		Days
1830 18	18	The Royal Table	1
19	28	do do	1
20	22	do do	1
21	26	do do	1
22	25	do do	1
23	28	do do	1
24	28	do do	1
25	32	do do	1
26	36	do do	1
	178	The Luncheon	9
	21	Prince Georges Table	7
	16	Col. D. Fitzclarences do	8
	90	Sir Dr Sidneys do	9
	45	Lord Errols do	5
	97	Sir H. Taylors do	9
	226	Comptrollers do	9
	130	Dressers do	9
	250	Master Cooks do	9
	35	Coffee Room do	9
	45	Coal Porters do	9
	81	Silver Pantry do	9
	655	Hall do	9
	58	Extra	9
	13	The Band	1
	2244		

		lb.
Beef		1519¾
Mutton		1506¾
Veal		746
Lamb		9
Suet		165
Sweetbreads	15	"
6 Feet	44	"
6 Brains	4	"
Dr H. Lamb	4	"
Nks H. do	1	"
		4046½
Pork		232¼
Tripe		12
Sausages		20
		4377¾

Turkies	25
Bullocks	21
Fowls	92
Chickens	65
Woodcocks	3
Larkings	44
Ragout lbs	½
Pigeons	6
Larks	126
Snipes	20
Wd Ducks	3
Teal	4
Soles	16
Lobsters	22
Turbots	4
Cod Slices	16
Whitings	45
Oysters	30
Eels	26
Shrimps	1
Smelts	32
Salmon	7/4

Game &c received from the 18th of Decr to the 26th

Dec 17th	13 Woodcocks, 13 Snipes, 1 Hare	New Forest	
	2 Haunches of Fine Buck		Duke of Montrose
	1 Hare, 4 Pheasants, 1 Carp		Windsor Gt Park
21st	4 Woodcocks		Lord Clinton
	1 Hare		Brighton Hunt
	1 Woodcock, 2 Hares, 6 Pheasants, 14 Rabbits		Windsor Gt Park
22nd	1 Fine Buck		Hanover
23rd	10 Pheasants, 4 Hares, 1 Woodcock, 26 Rabbits, 4 Leach		Windsor Gt Park
	2 Turkeys		Duke of Gordon
	A Cygnet		Duke of Norfolk
24	A Turkey	H.R.H.	Duke of Sussex
	2 do		
	2 Hams		Duchess of St Albans
25	4 Pheasants		Sir J. Shelley Bt
	1 Rabbit		Weeme Park

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 27th Decr

Potages

Aux Choux
Poulets au Ris
A la Brunoise
Hollandaise

Poissons

Turbot bouilli
Cabillaud bouilli
Filets de Soles a la bigarade
Eperlans frits

Releves

Chevreuil piqué Sr piquante
Poulardes en Entrée de broche
Quartier d'agneau
Culotte de Boeuf

Entrées

Chartreuse de Legumes
Timballe de Macaroni
Casserole au Ris
Pâté chaud de Mouton
Tendons de Veau
Salmi de Gibier
Fricassée de Poulets
Filets de Merlans
Filets de Poulets
Quenelles a la Cuillière
Filets de Lapreaux
Cotelettes de Mouton
Fricandeau a l'oseille
Filets de Poulets au ris
Sauté de Volailles
Sauté de Faisans
Sauté de Pigeons
Emincé de Poulets
Ris de Soles frits
Cotelettes d'agneau

Buffet

Rt Beef, Chine of Mutton
Aich Bone of Beef, Boild Fowl
Broild Fowl Apple Tarts
49 The Royal Table

Rots

Becassines
Lievre
Faisans
Sarcelles

Releves

Pommes a la Portugaise
Gaufres a la flamande

Entrémets

Gelée de Noyau
Gelée d'orange
Gelée de Vin
Blancmanger
Crême de Framboises
Crême a la Parisienne
Pommes au Ris
Tartelettes a la Crême
Vol au Vent aux Groseilles
Gateaux perlés
Feuillantines garnis
Piece monté
Piece monté
Céleri frits
Asperges
Choufleurs au suprême
Pommes de terre frits
Truffes au Vin
Potted
Homards au gratin
Salade de Poissons
Gateau Savoy

14 The Luncheon

Soup, Rt Chickens
Rt Mutton
Emincé de Poulets
Cotelettes de Mouton
Collopes de Ris de Veau
Soufflé, Pastry, Jelly

Family Dinner 27th Decr

Prince George

Soup, Fish
Rt Fowl
Rt Mutton
3 Pudding & Pastry

Lord Errol

Soup
Rt Chickens
Loin of Mutton
Shor of D
9 Pudding & Vegetables

Sir H Taylor

Rt Fowl
Loin of Mutton
11 Leg of Mutton

Sir P Sidney

Rt Fowl
Loin of Mutton
Shor of D
10 Pudding

Colo F Fitz Clarence

Rt Fowl
Hash
2 Pudding

34 The Breakfast

4 Dishes of Bechamel Chicken
4 Pullets Rt
4 Dishes of Ham
4 do Tongue
4 do Potted Meat

15 The Band

Rt Fowls
Cold Meat, Ham &c
Pastry Jelly

Comptrollers Table

Soup
Saddle of Mutton
Beefsteak Pudding
Shor of Mutton
Bacon Hash
33 Tarts & Puddings

Dressers Table

Soup
Beefsteak Pudding
Leg of Mutton
Breast of Veal Bacon
Hash, Toad in a hole
14 Tart & Puddings

Master Cooks Table

Soup
Beefsteak Pudding
Loin of Veal
Leg of Mutton
Hash Bacon
33 Tarts & Pudding

Coffee Room

Boild Rk of Mutton
4 Vegetables

Coal Porters

Shor of Mutton
5 Vegetables

Servts Hall

Veal
Bacon
75 Mutton

Silver Pantry

Leg of Mutton
Chump of Veal & Bacon
10 Vegetables

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 28th Decr.

Potages
Au Mouton a l'orge
Vermicel a la Windsor

Poissons
Saumon bouilli
Turbot bouilli et Eperlans

Releves
Gigot de sept heures
Dindon roti au Naturel
Longe de Veau a la bechamel
Faisans braizés

Entrées
Croustade en pain
Boudins de Merlans
Timballe roulé
Langue braizé
Filets de Volailles
Petits Poulets piqués
Salmi de Faisans
Croquettes de Poulets
Cervelles de Veau
Cottelettes d'agneau
Blanquette de Poulets
Curric de Lapreaux
Tricandeau piqués
Turban de Lapreaux
Sauté de Poulets
Enguilles decoupes grillés

Buffet
Haunch of Venison, Rt. Beef
Chine of Mutton, Boild Fowl
Broild Fowl

Rots
Becassines
Canards sauvages

Releves
Mince Pies
Beignets Pommes

Buffet
Apple Tarts Rt. Pheasants

Entrémets
Sea Kales
Epinards
Pommes de terre frits
Chicorée
Salade de Volailles
Potted Meat
Macaroni au gratin
Hûitres frits
Gelée au Maraschino
Gelée de Punch
Crême d'abricots
Crême a l'anglaise
Gateau a la Neapolitaine
Tartelettes a la Windsor
Meringues
Tourte de Pommes
Piece monté
Piece monte

32 The Royal Table

The Luncheon
Soup
Rt. Chickens Rt. Larks
Rt. Mutton
Tricassée de Poulets
Escallopes de Boeuf
Sausages & Sauerkraut
Souffle, Jelly, Pastry
14 Vegetables

Prince George
Soup
Fish
Rt. Fowl
Shor. of Lamb
3 Pastry & Jelly

Family Dinners 28th Decr.

9 **Lord Errol**
Rt. Chickens
Nk of Mutton
Aich Bone of Beef
Pastry & Pudding

11 **Sir H. Taylor**
Rt. Chickens
Aich Bone of Beef
Shor. of Mutton
Pudding & Vegetables

10 **Sir P. Sidney**
Rt. Fowl
Loin of Mutton
Boild Beef
Pudding & Vegetables

2 **Cd. F. Fitzclarence**
Rt. Chicken
Pudding
Vegetables

Stock
Veal
Beef
Fowls

28 **Comptrollers Table**
Soup Fish
Round of Beef
Leg of Mutton
Irish Stew
Rt. Rabbits
Bacon & Hash
Tarts & Puddings

15 **Dressers Table**
Soup Fish
Aich Bone of Beef
Chine of Mutton
Irish Stew
Meat Pie
Tarts & Puddings

33 **Master Cooks Table**
Soup Fish
Aich Bone of Beef
Leg of Mutton
Hash, Meat Pie
Tarts & Puddings

4 **Coffee Room**
Boild Beef
Vegetables

10 **Silver Pantry**
Aich Bone of Beef
Shor. of Mutton
Veal

5 **Coal Porters**
Boild Beef
Vegetables

75 **Servts. Hall**
Boild Beef
Vegetables
Mutton

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 29th Decr

Potages
A la Cressy
Poulets au Ris
Tendons de Veau aux legumes

Poissons
Saumon bouilli
Tenches a la genevoise
Cabillaud bouilli

Releves
Filet de Boeuf aux legumes
Jambon aux Epinards
Dindon bouilli au Naturel
Cygnet roti

Entrées
Cotelettes d'agneau
Croquettes d'Homards
Fricassée de Poulets
Ris de Veau marqué
Sauté de Poulets
Filets de Soles
Compotte de Pigeons
Tendons de Veau
Col de Mouton aux pomt de terre
Faisans braizés aux truffes
Petits Poulets au ris
Purée de Pibier aux oeufs
Cervelles de Veau
Filets de Lapreaux
Quenelles de Poulets
Petit Vol au Vent

Buffet
Rt Beef Rt Mutton
Boild Leg of Pork
Boild & Broild Fowls

Rots
Becassines
Faisans

Releves
Boudin de Cabinet
Mince Pies

Entrémets
Gelée d'ananas
Gelée de Noyau
Gateau a la Chantilly
Gros Meringues chaudes
Grosse Piece
Crême au Caffé
Crême a la Vanille
Gateau de Milles feuilles
Flanc de Pommes
Grosse Piece
Mayonaise de Volailles
Potted Meat
Salade d'Homards
Omelette roularde
Sea Kale
Petits choux a l'espagnole
Pommes de terre
Choufleurs au beurre

Buffet
Rt Hare, Apple Tarts

30 The Royal Table

16 The Luncheon
Soup
Rt Chickens
Rt Mutton
Eminée de Poulets
Collopes de Boeuf
Fricandeau a l'oseille
Pastry
Souflé
Jelly
Vegetables

Family Dinners 29th Decr

3 Prince George
Soup Fish
Rt Fowl
Loin of Mutton
Pastry
Vegetables

9 Lord Errol
Rt Chickens Fish
Nk of Mutton
Rt Pork
Vegetables
Puddings

11 Sir H Taylor
Rt Fowl
Loin of Mutton
Rt Pork
Pudding
Vegetables

10 Sir P Sidney
Rt Fowl
Loin of Mutton
Mutton Chops
Vegetables
Pudding

15 Band
V Fowls
Tongue
V Beef

27 Comptrollers Table
Soup
Rt Pork
Chine of Mutton
Loin of Veal
Hash Meat Pie
Vegetables Pudding

15 Dressers Table
Soup
Rt Pork
Leg of Mutton
Hash Meat Puddings
Rt Rabbits
Tart & Pudding

33 Master Cooks Table
Soup
Rt Pork
Leg of Mutton
Hash
Tart & Puddings

4 Coffee Room
Rt Pork
Vegetables

10 Silver Pantry
Rt Pork
Shor of Mutton
Vegetables

5 Coal Porters
Rt Pork
Vegetables

75 Servts Hall
Mutton
Rt Pork
Vegetables

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 30th Decr

Potages
A la Julienne
Crême d'orge
Mulligotauny

Poissons
Turbot bouilli
Soles frittes et bouillies

Releves
Cuisseau de Venaison
Chapon poellé
Culotte de Boeuf
Longe de Veau a la Bechamelle

Entrées
Cotelettes de Mouton
Filets de Sarcelles
Salmi de Faisans
Filets de Merlans
Pâté chaud de Pigeons
Fricandeau piqué
Filets de Volailles piqués
Casserole a la financiere
Sauté de Volailles
Cotelettes de Porc
Eminié aux lazagne
Ris de Soles frits

Buffet
Rt Beef, Chine of Mutton
Boild & Broild Fowls

Rots
Sarcelles
Faisans

Releves
Soufflé d'ananas
Beignets de Pommes

Entrémets
Gelée de Pommes
Gelée d'Orange
Gateaux d'abricots
Vol au Vent de Groseilles
Crême de Thé
Crême a l'anglaise
Tartelettes aux amandes
Biscuit a la Chantilly
Gross Piece
Gross Piece
Ham Toast
Canapes d'Anchois
Asperges
Céleri etuvé

Buffet
Apple Tarts
Rt Hare

30 The Royal Table

The Luncheon
Soup
Rt Chickens
Rt Larks
Rt Beef
Cotelettes de Mouton
Compotte de Pigeons
Hachis de Boeuf
Soufle, Jelly, Pastry
14 Vegetables

Prince George
Soup
Fish
Rt Beef
Rt Veal
3 Pastry. Pudding

9 Lord Errol
Cod Fish
Snipes
Rt Beef
Nk of Mutton
Pudding

Family Dinners 30th Decr

10 Sir Dr Sidney
Rt Fowl
Rt Beef
Rt Beef
Pudding & Vegetables

11 Sir H Taylor
Rt Beef
Rt Beef
Pudding Jelly
Vegetables
Rt Fowl

Stock
Beef
Veal
C Feet
Fowls

15 Band
V Fowls
V Beef
Tongue

30 Comptrollers Table
Soup
Rt Beef
Saddle of Mutton
Irish Stew
Loin of Veal
Rt Rabbits
Bacon
Pudding & Pastry

14 Dressers Table
Soup
Rt Beef
Boild Leg of Mutton
Irish Stew
Rt Rabbits
Pudding & Pudding

33 Master Cooks Table
Soup
Rt Beef
Boild Leg of Mutton
Irish Stew
Breast of Veal
Pastry & Pudding

4 Coffee Room
Rt Beef Vegetables

10 Silver Pantry
Rt Beef
Vegetables

5 Coal Porters
Rt Beef
Vegetables

77 Servts Hall
Beef Rt
Mutton to boil

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Friday 31st Decr 1830 — Their Majesties Dinner

Potages
Aux Navets
Au Vermicel
A la Brunoise

Poissons
Turbot et eperlans
Cabillaud bouilli

Rélévées
Filet de veau en bedau
Filet de boeuf piqué
Poulardes au ris
Quartier d'agneau

16 Entrées
Haricots de venaison
Escallopes de Mouton
Ris de veau masqué
Pouptons Sauce Italienne
Vol au Vent a la financière
Timballe de macaroni
Filets de Soles
Cotelettes de porc
Chartreuse, tendrons de veau
Croustades, purée de becasses
Filets de lapreaux panés
Croquettes de Poulets
Sauté de volailles
Mauviettes farcies
Tendrons de veau
Fricandeau a l'oseille

Rots
Mauviettes
Faisans
Canards Sauvages

Rélévées
Mince Pies
Fondus au fromage

31 The Royal Table

Entrémets
Macaroni au gratin
Salade de poissons
Gelée d'ananas
Crême de framboises
Epinards aux oeufs
Pommes de terre frits
Gelée au citrons
Crême au chocolat
Oeufs a la neige
Tourte de pommes
Cotelettes d'abricots
Gateaux de croissaints
Piece Monté
Piece Monté
Canapes d'Anchoies
Salade de homards
Huitres au gratin
Fricassée de poulets

Buffet
Saddle of Mutton
Rt Beef
Bd & Broild Fowl

17 The Luncheon
Soup
Rt Chickens
Rt Mutton
Fricassée de poulets
Cotelettes de veau
Compotte de pigeons
Pastry
Jelly
Souflé

Family Dinners

3 Prince George
Soup
Fish
Rt Fowl
Loin of mutton

9 Lord Erroll
Fish
Loin of Mutton
Leg of Mutton
Rt Fowl
Pudding

10 Sir P. Sidney
Rt Fowl
Loin of Mutton
Shol of Mutton
Fish

11 Sir H. Taylor
Rt Fowl
Nk of Mutton
Leg of Mutton
Pudding

Stock
50 Veal
12 Beef
3 Fowls

31 The Supper
Filets de soles
Tendrons de veau
Cotelettes de porc
Fricandeau a l'oseille
Cold & Chickens
Cold Boild Do
4 Jellies
4 Creams
4 Lobster Salad
2 Plates of Potted Meat
4 Do of Tongue
4 Do of Ham

33 Comptroller's Table
Soup
Fish
Round of Beef
Saddle of Mutton
Breast of veal
Bacon
Puddings

14 Dresser's Table
Soup
Fish
Aich Bone of Beef
Saddle of Mutton
Hash
Rt hare

33 Mast Cook's Table
Soup
Fish
Round of Beef
Leg of Mutton
Hash
Puddings

10 Silver Pantry
Bd Beef & Vegetables

4 Coffee Room
Bd Beef & Vegetables

5 Coal Porters
Bd Beef & Vegetables

79 Hall
Bd Beef
Mutton
Vegetables

15 Band
Fowls
Rt Beef
Tongue

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Saturday 1st January 1831 — Their Majesties Dinner

Potages
- Au Ris
- Queux de boeuf
- Aux Lièvres

Poissons
- Turbot et eperlans
- Cabillaud bouilli

Rélévées
- Dindon roti
- Gigot de mouton
- Jambon braize
- Faisans aux choucroute

16 Entrées
- Cotelettes d'agneau
- Enguilles découpés
- Casserolettes de ris blanc
- Filets de soles a la bechamel
- Petits Poulets aux choufleurs
- Noix de veau piqués
- Sauté de lapreaux
- Fricassée de poulets
- Perdreaux braizés
- Compotte de Pigeons
- Blanquette aux champignons
- Filets de Sarcelles au fumet
- Cotelettes de Porc
- Salmi de becasses
- Quenelles de volailles
- Escallopes de boeuf

Rots
- Becassines
- Poularde
- Canards Sauvages

Rélévées
- Mince Pies
- Choux a l'abricots

34 The Royal Table

Entrémets
- Gelée de vin
- Gelée d'oranges
- Gateaux a l'Allemande
- Coquilles de framboises
- Crême a la vanille
- Crême aux citrons
- Vol au vent
- Tartelettes en mosaique
- Piece Monté
- Piece Monté
- Huitres frits
- Pain roti au jambon
- Potted Meat
- Salade de poissons
- Sea Cales
- Pommes de terre frits
- Epinards
- Choufleurs

Buffet
- Rt Beef
- Rt Mutton
- Rt Larks
- Chine of Pork

18 The Luncheon
- Soup
- Rt Chickens
- Rt Mutton
- Escallopes de veau
- Emince a la reine
- Fricassée de poulets
- Pastry
- Jelly
- Soufflé

Family Dinners

3 Prince George
- Soup
- Fish
- Rt Turkey
- Chine of Pork
- Mince Pies

9 Lord Errol
- Nk of Mutton
- Rt Turkey
- Leg of Mutton
- Mince Pies

10 Sir P. Sidney
- Rt Fowl
- Nk of Pork
- Rt Pork
- Mince Pies

11 Sir H. Taylor
- Rt Fowl
- Rt Pork
- Mince Pies

Stock
- Veal
- Beef
- Suet
- Fowls
- C feet

5 Coal Porters
- Rt Pork
- Mince Pies

87 The Hall
- Rt Pork
- Bd Mutton
- Rt Beef

29 Comptroller's Table
- Soup
- Rt Pork

15 Dresser's Table

33 Maske Cooks

4 Coffee room

10 Silver Pantry

15 Band
- Rt Beef
- Tongue
- Rt Fowls

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Sunday 2nd January 1831 Their Majesties Dinner

Potages
- A la Crême d'orge
- A la Julienne
- A la Cressy

Poissons
- Tenches a la genevoises
- Merlans au gratin
- Turbot et Cperlans

Rélevées
- Quarties d'agneau roti
- Culotte de Boeuf a la Jardinière
- Poularde braizé aux truffes
- Col de mouton aux pommes de terre

16 Entrées
- Cotelettes de mouton a la soubise
- Croquettes de homards frits
- Fricassée de poulets a la dauphine
- Hachis de Gibier, Polonoise
- Filets de Volailles piquées
- Manviettes au gratin
- Sauté de volailles aux ris
- Rissoles filts
- Filets de Lapreaux, maréchal
- Tendrons de veau aux epinards
- Filets de merlans a la Mtd'hotel
- Fricandeau a l'oseille
- Boudin de Saumon
- Cervelles de veau, bechamel
- Eminés de volailles
- Sauté de faisans

Rots
- Becassines
- Faisans
- Cogs de bruyère
- Poularde

Rélevées
- Miroton de Pommes
- Biscuits a la Crême

Entrémets
- Gelée de Punch
- Gelée au caffé
- Crême aux amandes
- Crême Parisienne
- Gateaux Perlez
- Dariolles a la crême
- Petits Genoises
- Jalousies en feuilletage
- Piece Montée
- Piece Montée
- Asperges
- Chicorée aux oeufs
- Macaroni
- Salade de homards
- Pain roti au jambon
- Canapes d'Anchoies
- Celeri étuvés
- Choufleurs

Buffet.
- R. Beef
- M. Mutton
- B. Fowls
- Murrow Bones

17 The Luncheon
- Soup
- R. Chicken
- R. Mutton
- Emince de volailles
- Cotelettes de veau
- Saucisson aux choucroute
- Tourte
- Jelly
- Soufle

30 The Royal Table

Family Dinners

3 Prince George
- Soup
- Dish
- Rt Beef
- Rt Fowl
- Pudding

9 Lord Errol
- Nbo of mutton
- M. Beef
- Pudding

10 Sir P. Sidney
- M. Chicken
- M. Beef
- M. Beef

11 Sir H. Taylor
- M. Chicken
- M. Beef
- Pudding

Stock
- 20 Veal
- 12 Beef
- 3 Fowls

29 Comptrollers Table
- Soup
- M. Beef
- Bd Fowls
- Bacon hash
- Leg of Mutton
- Breast of veal
- Pudding

14 2d Dresser's Table
- Soup
- M. Beef
- Bd Pullets
- Bacon hash
- Nbo of Mutton
- P. Pudding

33 Mast Cook's Table
- Soup
- M. Beef
- Bd Fowls
- Bacon hash
- Leg of mutton
- Pudding

10 Silver Pantry
- M. Beef
- Pudding

4 Coffee Room
- M. Beef
- Pudding

5 Coal Porters
- M. Beef
- Pudding

82 The Hall
- M. Beef
- Mutton
- Puddings

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Meat &c consumed from the 27th Decr 1830 to the 2nd Jany 1831 Inclusive

	Decr						
1830	27	49	The Royal Table	1	Beef		1166¾
	28	32	Do Do	1	Mutton		1200¾
	29	30	Do Do	1	Veal		667¾
	30	30	Do Do	1	Lamb		4½
	31	31	Do Do	1	Suet		104
Jany 1831	1	34	Do Do	1	Sweet breads	3	
	2	30	Do Do	1	C Brains	3	
		175	The Luncheon	7	Cfeet	36	
		21	Prince George's Table	7	H.Q.H. Lamb	2	
		4	Colr F. FitzClarence do	2	Nk of H. Lamb	1	
		70	Sir P. Sidney's do	7	Shlr of H. Do	3	
		63	Lord Errol's do	7	Pork		271¾
		77	Sir H. Taylor's do	7	Chines		66½
		209	Comptroller's do	7	Sausages		9
		101	Dresser's do	7			3491
		131	Mast Cooks do	7			
		28	Coffee room do	7	Turkies	9	
		35	Coal Porters do	7	Pullets	14	
		70	Silver Pantry do	7	Fowls	75	
		556	Hall do	7	Chickens	73	
		42	Extra	7	Wild ducks	4	
		75	The Band	5	Teal	6	
		1887			Woodcocks	3	
					Snipes	23	
					Larks	144	
					Pigeons	16	
					Lardings	55	
					Ragout	2½	

Salmon lbs	18¼
Shrimps Pint	1
Smelts	72
Lobsters	37
Haddock	1
Oysters Pr	30
Soles	65
Cod Slice	19
Eels lbs	11½
Whitings	62
Turbot	6
Codfish	64
Skate lbs	4

Game &c received from 27th Decr to 2nd Jany 1831

Decr 27th			
		1 Brace of Hares	Windsor Park
		3 Do of Pheasants	
		5 Snipes	
		7 Couple of rabbits	
		1 Brace of Tench	
	28	1 Haunch of Welch Mutton	H.R.H. Duke of Sussex
	29	1 Brace of Hares	Windsor Park
		2½ Do of Pheasants	
		7 Couple of rabbits	
		1 Black Cock	Ld J. Townshend
	31	1 Haunch of Mutton	Mr Grantham
		1 Hare	New Forest
		1 Pheasant	
		3 Woodcocks	
		23 Snipes	
Jany 1st		1 Brace of Hares	Windsor Park
		3½ Do of Pheasants	
		1 Couple of Woodcocks	
		3 Snipes	
		7 Couple of Rabbits	
		2 Brace of Tench	
	2	3 Do of Pheasants	Mr Hill
	3	4 Do of Woodcocks	Ld Jas Townshend
		1 Do of Pheasants	Needwood Forest
		1 Do of Hares	
		20 Widgeons	Colr Hawker
	4	2 Haunches of Stag	Ld Glenlyon
		A Sturgeon	
		2 Hares	Windsor Park
		5 Pheasants	
		7 Couple of rabbits	
		3 Tench	
		1 Brace of Pheasants	Needwood Forest
		1 Do Hares	

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Monday 3rd Jan.y 1831

Potages

Au Mouton
Hollandaise
Brunoise

Poissons

Cabillaud bouilli
Saumon bouilli
Eperlans frits

Relevées

Longe de veau a la bechamel
Cotlotts de bœuf a l'Allemande
Dindon roti
Paté de pigeons dressé

1st Entrées

Sauté de lièvres au fumet
Blanquette de faisans
Tendrons de veau aux épinards
Collops de Saumon Sce tourné.
Croquettes de poulets
Filets de lapreaux en papilottes
Salmi de perdreaux
Filets de poulets aux truffes
Cotelettes de porc frais
Poupton de merlans
Timballe de macaroni
Faisans braizés aux choux
Chofroy a la financière
Sauté de poulets a l'Indienne
Cotelettes de mouton
Quenelles de lapreaux

Rots.

Canards Sauvages
Becassines
Lièvre

Relevées

Gaufres a la flamande
Beignets de ris

35 The Royal Table

Entrémets.

Gelée doux
Gelée de noyau
Crême a l'Allemande
Crême de maraschino
Vol au vent
Gateaux a la russe
Pains a la duchesse
Croatts en feuilletage
Pièce Montée
Pièce Montée
Œufs a la tripe
Salade de poissons
Potted Meat
Huitres au gratin
Pommes de terre
Salsifis au beurre
Choux étuvés Sea Cale

Buffet

Rst Beef
Rst Mutton
Bd Pullet

15 The Luncheon

Soup
Rst Chickens
Rst Mutton
Emincé aux oeufs
Cotelettes de veau
Savoissons aux choucroute
Tourte
Jelly
Soufflé
Vegetables

6 The Equeries Lunch

Cold Fowls. ham. Tongue & game

Family Dinners

3 Prince George

Soup
Fish
Rst Fowl
Loin of mutton
Pastry Jelly
Vegetables

9 Lord Errol

Rst Chicken
Rst of mutton
Leg of mutton
Pudding & Vegetables

10 Sir P. Sidney

Rst Chickens
Rst of mutton
Sholl of mutton
Pudding & Vegetables

11 Sir H. Taylor

Rst Chicken
Leg of mutton
Rst of mutton
Pudding & Vegetables

Stock

Veal
Beef
Cfeet
Bowls

25 Comptroller's Table

Soup
Loin of veal
Saddle of mutton
Sholl of mutton
Rst Rabbits hash
Beefsteaks
Pudding

13 Dressers Table

Soup
Breast of veal
Saddle of mutton
Beefsteaks
Meat Pie

33 Mast Cooks

Soup
Breast of veal
Leg of mutton
Beefsteaks
Rst Rabbits
Pudding & Tart

10 Silver Pantry

Rst Mutton & Vegetables

4 Coffee room

Rst Mutton Vegetables

5 Coal Porters

Rst Mutton Vegetables

77 Hall

Rst & Boild Mutton
Vegetables

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Tuesday 4th Jan 1831 — Their Majesties Dinner

Potages
Mulligotawny
Julienne
Hochepot de tendrons
Crême d'orge

Poissons
Turbot bouilli
Saumon bouilli
Estragon Sauce au vin
Merlans frits

Relevées
Quartier d'agneau, épinards
Poulardes au ris bechamel
Jambon aux épinards
Chevreuil roti Sce piquant

20 Entrées
Sauté de poulets haricots verts
Filets de volailles aux truffes
Casserolettes de ris
Cervelles de veau, bechamel
Côtelettes de mouton panes
Anguilles panes grillés
Haricot de volaison
Emmié de volailles aux lazagne
Filets de sarcelles, bigarade
Salmi de faisans
Grenadines de veau piquées
Ris de veau piqués
Timbalte de macaroni
Chartreuse de tendrons
Quenelles en côtelettes panés
Filets de soles Sce Cardinal
Purée de Gibier aux fleurons
Saute de lièvres aux truffes

Buffet
R. Beef — Bd Fowls
Saddle of mutton
R. Turkey
Quarter of Welch Mutton

Rots
Widgeons
Becassines
Mauviettes
Faisans

Relevées
Paniers de pommes
Boudin de Cabinet
Mince Pies

Entrémets
Gelée de pommes
Gelée d'oranges
Crême aux caffé
Crême d'abricots
Soufflé a l'oranges
Coquilles de poivre
Soufflé aux amandes
Darioles au confiture
Vol au vent de fruits
Gateaux de mille feuilles
Oeufs a la neige
Côtelettes de patisserie
Pièce Montée
Pièce Montée
Macaroni au fromage
Omelettes soufflées
Salmi a la Gelée
Salade de poissons
Sea Cakes
Navets glacés
Epinards au jus
Asperges

3½ The Royal Table

Family Dinners

14 The Luncheon
Soup
R. Chickens
R. Mutton
Emincé de Gibier
Cotelettes de mouton
Fricassée de poulets
Tourte
Jelly
Soufflé

3 Prince George
Soup fish
R. Beef
R. Fowls

9 Lord Errol
Soup Fish
R. of mutton
Bd Beef

16 Sir P. Sidney
R. Chicken
Loin of mutton
Boild Beef
Pudding

11 Sir H. Taylor
R. Chicken
Boild Beef
Pudding

Stock
Veal
Beef
Fowls

9 Equerries Luncheon
Cold Fowls ham Tongue & Game
Vegetables Jelly & Pastry

28 Comptrollers Table
Soup Fish
Round of Beef
Saddle of mutton
Beefsteak Pudding
Hash
R. rabbits
Meat Pie

14 Dressers Table
Soup Fish
Bouille beef
Leg of mutton
Irish Stew
hash Meat Pie

33 Mrst Cooks
Soup Fish
Round of Beef
Leg of mutton
Hash
Meat Pie

10 Silver Pantry
Bd Beef
Vegetables

4 Coffee room
Bd Beef
Vegetables

5 Coal Porters
Bd Beef
Vegetables

19 Hall
Bd Beef
Mutton
Vegetables

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Wednesday 5th January 1831. Their Majesties Dinner

Potages
Au Poulets au ris
Hollandaise
A la Tortue
Poissons
Turbot bouilli
Cabillaud bouilli
Tenches Sauce Genevoise
Relevées
Poulardes aux huitres
Faisans aux choucroute
Noix de veau a l'oseille
Venaison roti
16 Entrées
Cotelettes d'agneau panés
Croquettes de homards
Langue aux epinards
Croustade a la financière
Filets de lapreaux a blanc
Escallopes d'Esturgeon
Fricassée a la dauphine
Ris de veau piqués
Salmi de Sarcelles
Filets de volailles au ris
Pâté chaud de mouton
Mauviettes farcies au gratin
Blanquette aux truffes
Eminée de Gibier a la polonoise
Escallopes de boeuf
Filets de venaison
Rots.
Becasses
Lievre
Poularde
Widgeons
Relevées
Soufle d'ananas
Beignets de pommes

25 The Royal Table

Entrémets
Potted meat
Salade de poissons
Pain roti au jambon
Oeufs a l'aurore
Chicorée a la crême
Celeri étuvés
Salsifis au beurre
Choux étuvés
Piece Monté
Piece Monté
Gelée de fruits
Biscuit a la Chantilly
Gelée d'ananas
Crême de mille feuilles
Crême a l'oranges
Gateaux de pommes
Gros meringue
Buffet.
V Beef
Leg of Pork
Saddle of mutton
Bd Pullet

15 The Luncheon
Soup
V Larks
V Pullet
V Mutton
Cotelettes de mouton
Eminée de volaille
Sauté de fricandeau
Tourte
Jelly
Soufle
Vegetables.

Family Dinners

3 Prince George
Soup fish
V Pullet
Shol of mutton
Jelly
Vegetables

9 Lord Errol
Fish
Nk of mutton
V Pork
Pudding

10 Sir P. Sidney
V Chicken
Loin of mutton
V Pork
Jelly
Vegetables

11 Sir H. Taylor
V Chicken
V Mutton
V Pork
Pudding
Vegetables

Stock
Veal
Beef
Fowls

6 The Equerries
V Fowls hum Tongue Game &c
Vegetables. Jelly & Pastry

26 Comptroller's Table
Soup
V Pork
Saddle of mutton
Hash
Rumpsteaks
Pudding

13 Dresser's Table
Soup
V Pork
hash
Rumpsteaks
Pudding

33 Master Cook's
Soup
V Pork
hash
Leg of mutton
Pudding

10 Silver Pantry
V Pork
Vegetables

4 Coffee room
V Pork
Vegetables

5 Coal Porters
V Pork
Vegetables

78 Hall
V Pork
Mutton
Vegetables

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Thursday 6th Jan 7 1831 Their Majesties Dinner

Potages
Au Mouton
A la Cressy
Poissons
Turbot et Perlans
Merlans aux ft herbes
Relevées
Quartier d'agneau roti
Côtes de boeuf a la royal
Venaison a l'Allemande
Dindon roti
Entrées
Cotelettes de mouton a la soubise
Tendrons de veau aux epinards
Croquettes de poulets
Filets de soles a l'orlis
Sauté de faisans
Eminée de boeuf
Poulets au ris bechamel
Poitrine de sarcelles a l'oranges
Fricandeau a l'oseille
Ris de veau piqués
Sauté de poulets
Filets de lapreaux
Rots
Faisans
Becasses
Lièvre
Relevées
Tourte a la franchipane
Fondus au fromage
Entrémets
Gelée au citrons
Gelée de punch
Crême de framboises
Crême a la Canelle
Vol au vent
Flanc de poirres
Croissaints aux amandes
Tartelettes au confiture

Piece Monté
Piece Monté
Celeri frits
Macaroni
Asperges
Omelettes aux ft herbes
Buffet
Rt Beef
Saddle of mutton
Bd Fowl
26 The Royal Table

17 The Luncheon
Soup
Rt Chickens
Rt Beef
Fricassée de poulets
Hachis de Gibier
Cotelettes de mouton sautés
Tourte
Jelly
Souflé
Vegetables

6 The Equerries
Cold Fowls Beef veal ham
Vegetables Pastry & Jelly

Family Dinners

3 Prince George
Soup
Fish
Rt Beef
Rt Fowl
Pastry & Jelly

9 Lord Errol
A Chickens
A Mutton
A Beef
Pudding & Vegetables

11 Sir H. Taylor
A Chicken
A Beef
Fish
Boild Chicken
Pudding & Vegetables

10 Sir P. Sidney
A Chicken
A Beef
A Beef
Pudding & Vegetable

Stock
60 Veal
12 Beef
3 Fowls

26 Comptroller's Table
Soup
A Beef
Leg of mutton
Breast of veal
Hash
Meat pie
Bacon & Vegetable
Tarts & Pudding
13 Dresser's Table
Soup
A Beef
Ak of mutton
Veal & Bacon
hash
Tart & Pudding
33 Mast Cook's
Soup
A Beef
Leg of Mutton
hash
Meat Pie
Tarts & Puddings
10 Silver Pantry
A Beef Vegetables
4 Coffee room
A Beef Vegetables
5 Coal Porters
A Beef Vegetables
77 Hall
A Beef
Mutton Vegetables
15 Band
Fowls
Tongue
A Beef

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Friday 7th Jan 7 1831 — Their Majesties Dinner

Potages
Mulligotauny
Bonne femme
Crême de ris

Poissons
Cabillaud et eperlans frits
Esturgeon roti Sa au vin

Rélevées
Gigot de mouton à sept heures
Dindon bouilli au ris
Pâté chaud de pigeons
Culotte de boeuf au macaroni

20 Entrées
Cotelettes de mouton a la minute
Filets de volailles a l'Indienne
Casserolettes a la russe
Salmi de becasses aux croutons
Casserole au ris. toulouse
Timballe roulé avec eminé
Faisans braizés aux choux
Poitrine de volailles aux truffes
Sauté de faisans
Escallopes de lièvres
Fricassée de poulets.
Filets de soles Sa bechamel
Filets de lapreaux panés
Salmi de sarcelles
Cotelettes d'agneau
Eminée de mouton
Ailerons de volailles
Boudin a la richelieu
Purée a la polonaise
Sauté de poulets.

Rots.
Faisans
Perdreaux
Lapreaux

38 The Royal Table

Rélevées
Brioches Chaudes
Pommes a la portugaise

Entrémets.
Gelée de vin
Gelée d'oranges
Crême au chocolat
Crême a la vanille
Tourte a l'Allemande
Tourte de pommes
Tartelettes de damas
Coquilles de framboises
Piece Monté
Piece Monté
Salade de poissons
Canapes d'Anchoies
Truffes au vin
Homards au gratin
Choufleurs au beurre
Sea Cales
Epinards
Pommes de terre
Gros meringues
Vol au vent
Gelée d'ananas
Crême d'abricots.

Buffet.
Rt Beef.
Saddle of mutton
Bd Fowl.

16 The Luncheon
Soup
Rt Chickens
Rt Mutton
Tendrons de veau
Escallopes de ris de veau
Purée de Gibier
Tourte
Jelly
Soufflé

Family Dinners

3 Prince George.
Soup
Fish
Loin of mutton
Pudding & Pastry

9 Lord Errol
Fish
Rt Chickens
Nk of mutton
Rt Beef.
Pudding

11 Sir H. Taylor
Soup
Fish
Rt Fowl
Loin of mutton
Rt Beef.
Pudding

10 Sir P. Sidney
Rt Chickens
Rt Mutton
Boild Beef
Pudding

Stock
12 Beef
50 Veal
Fowls
Cfeet.

6 The Equerries
Cold Beef ham Fowls & Tongue
Vegetables & Jelly

24 Band
Beef
Mutton

27 Comptroller's Table
Soup
Fish
Round of Beef.
Saddle of mutton
Meat Pie
Baked Shot of mutton
hash
Puddings

13 Dresser's Table
Soup
Fish
Aich Bone of Beef
Saddle of mutton.
Rt Hare
hash
Pudding

33 Mast Cook's
Soup
Fish
Round of Beef.
Leg of mutton
hash.

10 Silver Pantry
Rt Beef Vegetables

4 Coffee Room
Boild Beef
Vegetables

5 Coal Porters
Boild Beef
Vegetables.

77 Hall
Boild Beef
Vegetables
Mutton

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Saturday 8th January 1831 — Their Majesties Dinner

Potages

Au Vermicel
Crême d'orge
Hochepot de mouton

Poissons

Turbot et éperlans
Esturgeon roti Sauce au vin

Rélévées

Jambon aux épinards
Poulardes en entrées de broche
Col de mouton aux pommes de terre
Vanaison roti

Entrées

Enguilles panés grillés
Croquettes de ris de veau
Filets de poulets a l'orlis
Filets de volailles piqués
Filets de lapreaux piqués
Cotelettes de porc, pommes de terre
Emince de volailles aux lazagne
Fricandeau piqué
Escallopes de Saumon
Filets de Sanglier piqués
Salmi de bécasses
Sauté de faisans aux truffes
Cervelles de veau
Cotelettes d'agneau, poix d'asperges
Sauté de poulets
Blanquette aux truffes
Petits Pâtés de mouton
Petits Chartreuses avec eminée
Poupton de merlans
Petits Croustades, purée de Gibier

Rots.

Faisans
Mauviettes
Becasses

38 The Royal Table

Rélévées

Pommes au ris
Fondus au fromage
Gaufres a la flamande

Entrémets

Asperges au beurre
Pain roti au jambon
Celeri étuvés
Potted meat
Huîtres au gratin
Macaroni au fromage
Chicorée au jus
Artichauts au naturel
Piece Monti
Piece Monti
Gelée de pommes
Crême au Caffé
Œufs a la neige
Vol au vent
Gelée de noyeau
Gateaux a la Chantilly
Crême a l'Anglaise
Charlotte de pommes
Petits Choux a la Crême
Tartelette en mosaique
Balons en feuilletage
Coquilles de poires

Buffet

Sir Loin of Beef
Saddle of mutton
Bd Pullet

14 The Luncheon

Soup
Rd Chickens
Rd Mutton
Cotelettes de mouton
Salmi de faisans
Fricassée de poulets
Tourte
Jelly
Soufflé

Family Dinners

3 Prince George

Soup
Fish
A Fowl
A Mutton
Pastry Jelly

9 Lord Errol

Fish
Leg of mutton
Rd Pork
A Chickens
Pastry & Jelly

10 Sir P. Sidney

Rd Fowl
A Mutton
A Pork
Pastry & Jelly

11 Sir H. Taylor

Rd Chicken
Rd Pork
Pudding
Vegetables

Mr Davis

Boil'd Chicken

Stock

60 Veal
12 Beef
3 Fowls
60 Suet
12 C feet

7 The Equerries

Beef. Veal Lamb. ham & A Fowls

30 Comptroller's Table

Soup
A Pork
Loin of veal
Leg of mutton
Hash
Irish Stew
Pudding & Pastry

14 Dresser's Table

Soup
A Pork
Chump of veal
Bacon
Puddings Vegetable

33 Mastr Cook's

Soup
A Pork
Loin of veal
Bacon
Pudding Vegetables

10 Silver Pantry

Rd Pork
Vegetables

4 Coffee room

A Pork
Vegetables

5 Coal Porters

A Pork
Vegetables

79 Hall

A Pork
Vegetables
Mutton

15 Band

Bd Fowls
Tongue
Rd Beef

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Sunday 9th January 1831 Their Majesties Dinner

Potages
Mulligotauny
Brunoise
Crême d'orge
Poissons
Enguilles panées grillées
Cabillaud bouillies
Filets de soles frittes
Rélevées
Poulardes au macaroni
Cuisseau de marcassin
Faisans a la boemienne
Noix de veau en bedeau
Entrées
Cotelettes d'agneau panés
Filets de lapreaux a la maréchal
Filets de merlans en pâté
Croquettes en cotelettes
Blanquette de volailles
Escallopes de faisans
Tendrons de veau
Escallopes de mouton a la soubise
Sauté de volailles aux truffes
Sauté de ris de veau
Fricassée de poulets
Salmi de becasses
Casserole au ris purée de Gibier
Chartreuse, eminée de volailles
Poupton de saumon
Timballe a la napolitaine
Filets de volailles piqués
Filets de lapreaux piqués
Cervelles de veau en pâté
Sarcelles a l'oranges
Rots
Lièvre
Faisans
Sarcelles
38 The Royal Table

Rélevées
Gateau Brunswick
Beignets de pommes
Boudin de Cabinet
Entrémets
Salade de poissons
Salade hollandaise
Salade de volailles
Omelette
Asperges
Choufleurs
Epinards
Salsifis
Gelée de fruits
Gelée d'oranges
Crême a l'Allemande
Crême au thé
Gateau genoise
Gateau mille feuilles
Darioles au confiture
Jalousies en feuilletage
Gros meringues
Turban de pommes
Croissaints aux amandes
Fritteau a l'Anglaise
Piece Monté
Piece Monté
Buffet
Sir Loin of Beef
Saddle of mutton
Boild Fowl
17 The Luncheon
Soup
A Chickens
A Mutton
Salmi de Gibier
Croquettes de poulets
Escallopes de veau
Tourte
Jelly
Soufle

Family Dinners

3 Prince George
Soup
Fish
Rt Beef
Rt Fowl
Pudding & Pastry

9 Lord Errol
Fish
Rt Beef
Rt Chickens
Pudding
Vegetables

10 Sir P. Sidney
A Chickens
A Beef
A Beef
Fish Soup
Broild Chicken

11 Sir H. Taylor
A Chickens
A Beef
Mutton
Pudding & Vegetables

Mr Davis
Chicken

Stock
12 Beef
3 Fowls
20 Veal
6 The Equerries
Beef ham Fowls Tongue & Game
Vegetables & Pastry

30 Comptroller's Table
Soup
A Beef
Boild Fowls
Leg of mutton
Bacon
Hash
A rabbits
Pudding & Tart
13 Dresser's Table
Soup
A Beef
Bd Fowls
Nk of mutton
Bacon & hash
Pudding & Tart
33 Mastr Cook's
Soup
Rt Beef
Rt Fowls
Leg of Mutton
Bacon
Pudding & Tarts
10 Silver Pantry
A Beef
Pudding Vegetables
4 Coffee room
Rt Beef
Pudding Vegetables
5 Coal Porter
A Beef
Pudding Vegetables
83 Hall
A Beef
Pudding
Mutton
Vegetables

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Meat &c Consumed from the 3rd to 9th Jany 1831 Inclusive

	Jany						
1831	3	30	The Royal Table	1	Beef		1230½
	4	34	do do	1	Mutton		1292
	5	25	do do	1	Veal		548½
	6	25	do do	1	Lamb		37½
	7	38	do do	1	Suet		63½
	8	38	do do	1	Sweet breads	10	
	9	38	do do	1	6 Brains	4	
		151	The Luncheon	7	6 Feet	30	
		21	Prince George's Table	7	6 Head	1	
		63	Lord Errol's do	7	Marrow Bones	5	
		70	Sir P. Sidney's do	7	Pork		353½
		77	Sir H. Taylor's do	7			3525½
		192	Comptroller's do	7			
		93	Dresser's do	7	Fillets	20	
		231	Mast. Cook's do	7	Fowls	72	
		28	Coffee room do	7	Chickens	57	
		35	Coal Porters do	7	Pigeons	12	
		70	Silver Pantry do	7	Ducks	2	
		550	Hall do	7	Larks	132	
		42	Extra do	7	Ragout lls	½	
		54	The Band do	3	Pardings	39	
		1912			Snipes	12	
					Curlies	2	
					Woodcocks	3	

Game &c received from 2nd to 9th Jany 1831

Jany 3	4	Pheasants	Sir Tho. Hendleham
	4	Partridges	
	5	Brace of Pheasants	Lord Anson
5	1	Doe of Hares	
	4	Do of Pheasants	Windsor Park
	8	Couple of Rabbits	
	2	Couple of Woodcocks	Sir G. Beresford
	3	Brace of Pheasants	Sir Duke
	7	Couple of Wild ducks	Methwold Decoy
	2	Haunches of Robuck	Duke of Montrose
9	1	Brace of Hares	Needwood Forest
	1	Doe of Pheasants	
8	2	Hares	Windsor Gt Park
	6	Pheasants	
	2	Woodcocks	
	12	Rabbits	
10th	4	Hares	Windsor Gt Park
	10	Pheasants	
	1	Woodcock	
	22	Rabbits	

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Monday 10th Janr 1830 Their Majesties Dinner

Potages
Au Vermicel
Aux Choux
Aux Quenelles au consommé

Poissons
Turbot bouilli
Saumon bouilli
Esturgeon roti Sce au Vin

Relevées
Culotte de boeuf a la Allemande
Dindon roti
Chapon a la financière
Longe de veau bechamel

12 Entrées
Cotelettes de mouton pommes de terre
Cotelettes a la dreuse
Filets de Canards Sauvages
Filets de poulets bigarée
Sauté de lapreaux, soubise
Emincé de volailles a la reine
Croquettes de ris de veaux
Boudin de ris de veaux
Poitrine de poulets frigués
Cotelettes de pigeons panés
Tendrons de veau a la dauphine
Ris de veau frigués

Rots
Canards Sauvages
Lievre
Faisans

Relevées
Choux a l'abricots
Miroton de pommes

Buffet
R Beef R Fowl
Saddle of mutton

26 The Royal Table

Entrémets
Gelee de Caffé
Gelee d'ananas
Crême au marachino
Crême a la vanille
Cotelettes d'abricots
Coquilles de poires
Cotelettes de pommes
Rinalts en feuilletage
Piece Monté
Piece Monté
Sea Coles
Macaroni
Celeri étuvés
Potatoes au gratin

14 The Luncheon
Soup
R Chickens
R Mutton
Escallopes de mouton
Salmi de faisans
Emincé a la reine
Tourte
Jelly
Soufle
Vegetables

6 The Equerries
Cold Beef, Veal, Lamb
ham, Tongue & Fowls
Pastry, Jelly & Vegetables

Family Dinners

3 Prince George
Soup
R Fowl
R Mutton
Pastry & Jelly
Vegetables

9 Lord Errol
Soup
Fish
R Chicken
Loin of mutton
Shol of mutton
Pastry & Jelly

10 Sir T. Sidney
R Fowl
Loin of mutton
Shol of mutton
Pastry & Jelly
Vegetables

11 Sir H Taylor
R Fowl
Mutton
Pudding
Vegetables

Stock
Veal
Beef
Fowls

Mr Davis
1 Chicken

Fish (Sick Stillman

30 Comptrollers Table
Soup
Loin of veal
Irish Stew
Breast of veal
Saddle of mutton
Beefsteak Pudding
Puddings & Tarts

11 Dressers Table
Soup
Breast of veal
Leg of mutton
Beefsteak Pudding
Irish
Puddings & Tarts

33 Mast Cooks
Soup
Loin of veal
Leg of mutton
Beefsteak Puddings
Mash

10 Silver Pantry
R Mutton
Vegetables

5 Coal Porters
R Mutton
Vegetables

4 Coffee room
R Mutton
Vegetables

73 Hall
R Mutton
Vegetables

15 The Band
Fowls
R Mutton
Ham
Pastry

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Tuesday 11th 1831 Jany — Their Majesties Dinner

Potages
Mouton a l'orge
A la Julienne
A la Crême d'orge

Poissons
Cabillaud bouilli
Merlans au gratin

Relévées
Gigot de mouton, sept heures
Poulardes au ris bechamel
Noix de veau a l'oseille
Jambon aux epinards

16 Entrées
Filets de poulets truffes
Salmi de faisans
Filets de lapreaux
Eminée de poulets au lazagne
Eminée de boeuf, aux champignons
Filets de soles frits en pâte
Tendrons de veau
Enguilles panés grillés
Croustades a la financière
Poitrine de poulets
Ris de veau piqués
Chapon a la mauglas
Filets d'esturgeon
Cotelettes de mouton
Canards a l'oranges
Purée a la Polonoise

Rots
Mauviettes
Faisans
Canards Sauvages

Relévées
Beignets a l'oranges
Gateaux a la Crême

30 The Royal Table

Entrémets
Gelée de vin
Gelée d'oranges
Crême au caramel
Crême de noyeau
Vol au vent de pommes
Flanc de fruits
Tartelettes en mosaique
Choux Prelaines
Piece Monté
Piece Monté
Fricassée a la Gelée
Salade de Saumon
Omelettes
Truffes au vin
Celeri frits
Asperges
Chicorée au jus
Pommes de terre frittes

Buffet
N Beef
Saddle of mutton
Bd Fowls

16 The Luncheon
Soup
N Chickens
Collops de boeuf
Salmi de Gibier
Sauté de fricandeau
Tourte
Jelly
Soufflé

7 The Equerries
Cold Ham Lamb Fowls
Beef & Tongue
Jelly & Pastry

Family Dinners

3 Prince George
Soup
Fish
N Fowl
N Veal & Bacon
Pastry & Jelly

9 Lord Errol
Soup
Nk of mutton
Boil'd Beef
Pudding & Tarts

10 Sir P. Sidney
N Chicken
N Mutton
Boil'd Beef
Pudding & Tart

11 Sir H. Taylor
N Chicken
N Mutton
Bd Beef
Pudding & Vegetables

Stock
Veal
Beef
Fowls
C feet
Nks of mutton

15 Band
Fowls
Tongue
Beef
Pastry

1 Fish & Broth (Fish Stableman

26 Comptroller's Table
Soup
Fish
Beef (Round)
Leg of mutton
N Beef
hash Bacon
Tarts & Puddings

13 Dresser's Table
Soup
Fish
Boil'd Beef
Leg of mutton
Beefsteak's
hash
Pudding's & Tart

33 Mast Cook's
Soup
Fish
Boil'd Beef
Leg of mutton
Beefsteaks
Puddings & Tarts

10 Silver Pantry
Bd Beef
Vegetables

5 Coal Porters
Beef
Vegetables

4 Coffee room
Beef
Vegetables

78 Hall
Boil'd Beef
Mutton
Vegetables

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Wednesday 12th Jan 1831 — Their Majesties Dinner

Potages
Aux Choux
A la Crême de ris.
A la Cressy

Poissons
Saumon bouilli
Soles frittes et bouillies

Rélévées
Pâté de pigeons dressé
Faisans aux choux
Sanglier roti Sce Piquant
Dindon bouilli au ris

Entrées
Cotelettes de porc pommes de terre
Filets de volailles a l'Indienne
Escallopes de mouton
Sauté de lièvre au fumet
Salmi de becasses aux croutons
Haricots de venaison
Boudin de merlans
Fricandeau a l'oseille
Fricassée a la Chevaliere
Timballe de macaroni
Filets de lapreaux panés
Blanquette aux truffes.
Filets de soles Sce blanc.
Croquettes de poulets frits.
Chartreuse de tendrons de veau
Casserole purée avec eminée

Rots.
Lièvre
Sarcelles
Faisans

Relévées
Soufflé en darioles
Gaufres a la flamande

32 The Royal Table

Entrémets
Gelée de noyeau
Gelée de pommes
Crême au caffé
Crême de mille feuille
Tartelettes a la Windsor
Tanchenetts au confitures
Gateau chantilly
Panier garni
Piece Monté
Piece Monté
Salade de homards
Pain roti au jambon
Potted Meat
Canapes d'anchoies
Salsifis au beurre
Choufleurs au gratin
Sea Cales
Oeufs a l'oseille

Buffet.
Sir Loin of Beef
Saddle of mutton
Bd Fowls

16 The Luncheon
Soup
V Chickens
V Mutton
Salmi de faisans
Cotelettes de mouton
Fricassée de poulets
Tourte
Jelly
Soufflé.

8 The Equerries
Cold Beef. veal Lamb ham
Tongue & Fowls

Family Dinners

3 Prince George
Soup fish
V Fowl
Loin of mutton
Pastry
Jelly
Vegetables.

9 Lord Errol
Fish
V Chickens
Leg of Mutton
Pudding

10 Sir P. Sidney
V Chicken
V Pork
V Mutton

11 Sir H. Taylor
V Chicken
Loin of mutton
V Pork.

Stock.
Veal
Beef
Fowls.

4 Coffee room
V Pork
Vegetables

1 Fish & Broth (Stableman)

26 Comptroller's Table
Soup
V Pork
V rabbits
Loin of veal
Leg of mutton
hash

13 Dresser's Table
Soup
V Pork
Breast of veal
V rabbits
hash Bacon

33 Mast Cook's
Soup
V Pork
Leg of mutton
hash
Bacon
Loin of veal

10 Silver Pantry
V Pork
Vegetables

5 Coal Porters
V Pork
Vegetables.

77 Hall
V Pork
Vegetables.
Mutton

15 Band
Fowls
Tongue
Shol of mutton.

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Thursday 13th January — Their Majesties Dinner

Potages
Au Mouton
Au Macaroni
A la Brunoise

Poissons
Turbot et eperlans frits
Esturgeon roti Sa Poivrade

Relevées
Longe de veau
Poulardes au gros sel
Côtes de boeuf a la royal
Chevreuil piqué

16 Entrées
Cotelettes de mouton
Sauté de volailles
Filets de sarcelles
Petits Pouptons de lapreaux
Casserolettes a la russe
Croustades puree de becasses
Cervelles de veau bechamel
Rissoles frits
Filets de merlans au gratin
Sauté de faisans au fumet
Poulets braizés piqués
Grenade de filets de lapreaux
Tendrons en hochepot
Blanquette aux truffes
Faisans aux truffes
Poupton de merlans

Rots
Becassines
Faisans
Canards Sauvages

Relevées
Gaufres a la flamande
Miroton de pommes

30 The Royal Table

Entremets
Gelée de vin
Gelée de caffe
Crème de groseilles
Crème Parisienne
Pains roti au jambon
Gateaux a la d'artois
Pommes au ris
Biscuit de savoye
Pains a la duchesse
Piece Monté
Piece Monté
Omelette roulardo
Truffes au vin
Huitres au gratin
Asperges
Epinards
Salsifis frits
Petits Choux

Buffet
Rt Beef
Saddle of mutton
Bd Fowls
Leg of Pork & Sourcrout

14 The Luncheon
Soup
V Chickens
V Beef
Salmi de Gibier
Collops de veau panes
Fricassée de poulet
Tourte
Jelly
Souflé

7 **Equerries**
Cold ham. fowls tongue & jelly

Family Dinners

3 **Prince George**
Soup
V Beef
V Fowl
Pastry & Jelly

9 **Lord Errol**
Soup
Whitings
V Beef
V Beef

10 **Sir P. Sidney**
V Chicken
V Beef
V Beef

11 **Sir H. Taylor**
V Chicken
V Beef
Nk of mutton

Stock
Veal
Beef
Fowls
Nks of mutton

1 Fish & Broth (Stableman)

26 **Comptrollers Table**
Soup
V Beef
Nk of mutton
hash
V hare
Leg of mutton

13 **Dressers Table**
Soup
V Beef
Nk of mutton
V hare hash
Pudding & Tarts

33 **Mast. Cook's Table**
Soup
V Beef
Leg of mutton
hash
V rabbits

4 **Coffee room**
V Beef
Vegetables

5 **Coal Porters**
V Beef
Vegetables

10 **Silver Pantry**
V Beef
Vegetables

78 **Hall**
V Beef
Mutton

15 **Band**
V Beef
Fowls
Tongue

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Friday 14th January 1831 — Their Majesties Dinner

Potages
A la Bonne femme
Le Mulligotauny

Poissons
Cabillaud bouilli et eperlans
Merlans a la Mtre d'hotel

Relevées
Filet de veau en bedeau
Dindon roti au marons
Quartier d'agneau roti
Chevreuil piqués

Entrées
Escallopes de boeuf, pommes de terre
Cervelles de veau en fritteau
Cotelettes de porc Sce robert
Ris de veau a la perigord
Poitrine de poulets aux truffes
Pâté chaud de mouton
Timballe de macaroni
Salmi de becasses
Escallopes de lièvres au sang
Fricassée a la Chevalière
Casserole au ris, quenelle de merlan
Eminée de mouton, cornchons
Eminée aux lazagne
Sauté de lapreaux au ris
Cotelettes de mouton en haricots.
Filets de soles a la Villeroi

Rots
Lièvre
Faisans
Widgeons

Relevées
Pommes a la Portugaise
Buissons au confiture

34 **The Royal Table**

Entrémets
Gelée d'or
Gelée au citron
Crême au maraschino
Crême de framboises
Gros meringues
Vol au vent
Croissaints aux amandes
Panier garni
Pièce Monté
Pièce Monté
Macaroni au gratin
Sea Cales
Huitres au gratin
Choufleur au beurre
Salade Hollandaise
Chicorée au jus
Salade de poissons
Champignons au jus

Buffet
Rt Beef
Saddle of mutton
Bd Fowl

15 **The Luncheon**
Soup
V Chickens
V Larks
V Mutton
Cotelettes de mouton
Tendrons de veau
Blanquette de volailles
Tourte
Jelly
Soufflé

7 **The Equerries**
Cold ham, fowl, Tongue & Beef
Vegetables Jelly & Pastry

Family Dinners

3 **Prince George**
Soup
fish
V Fowl
Loin of mutton
Pastry & Jelly

9 **Lord Errol**
Leg of mutton
fish
V Pork
Pudding

10 **Sir P. Sidney**
V Chicken
Loin of mutton
V Pork
Codfish
Chicken & Rice

11 **Sir H. Taylor**
V Chicken
Loin of mutton
V Pork

1 **Sir A. D'Este**
Chickens
Mutton Chops
Soup

15 **Band**
Saddle of mutton
Ham
Fowl

Stock
Veal
Fowls
Beef
C feet

26 **Comptroller's Table**
Soup
Fish
V Pork
Irish Stew
Rumpsteaks
hash
Meat Pie
Puddings & Tart

33 **Mastr Cook's**
Soup
Fish
V Pork
Rumpsteaks
Meat Pie
hash

13 **Dresser's Table**
Soup
Fish
V Pork
Rumpsteaks
hash
Pudding & Tart

20 **Hall**
V Pork
Mutton

5 **Coal Porters**
V Pork
Vegetables

10 **Silver Pantry**
V Pork
Vegetables

4 **Coffee room**
V Beef
Vegetables

1 Fish & Barth (Stableman

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Saturday 15th January 1831 Their Majesties Dinner

Potages
A la bressy
Aux Nouilles
Poulets au ris
Mouton a l'orge

Poissons
Esturgeon Sauce au vin
Turbot et eperlans
Cabillaud bouilli

Relevées
Chapon braizé aux nouilles
Dindon roti espagnole au vin
Jambon aux epinards
Sanglier roti aux choucroute

24 Entrées
Croquettes de homards
Cotelettes de pigeons
Fricassée a la dauphine
Enguilles panés grillés
Sauté de volailles au ris
Sauté de faisans au fumet
Filets de soles Sce bechamel
Sauté de lapreaux aux legumes
Fricandeau a l'oseille
Filets de poulets piqués
Ris de veau piqués
Cotelettes de mouton, soubise
Filets de Chevreuil piqués
Mauviettes farcis a l'espagnol
Boudin de merlans
Faisans braizés aux choux
Langue farcis a la Macedoine
Tendrons de veau aux chicorée
Purée de becasses a la Polonois
Ris de veau a la perigord
Filets de sarcelles a l'oranges
Eminée de boeuf aux champignons
Cotelettes de veau a la dreux
Petits Vol au vent a la russé

42 The Royal Table

Rots
Becasses
Faisans
Canards Sauvages
Grouses

Relevées
Boudin de Cabinet
Canelons a la Crême
Beignets de pommes
Souflés a la d'artois

Entrémets
Gelée fouetté
Gelée aux citrons
Crême Parisienne
Crême au caffé
Gelée de noyeau
Fromage a la vanille
Tartelettes a la Windsor
Coquilles de poirres
Gateaux Genoises
Cotelettes au confiture
Tourte groseilles
Gateaux a l'Allemande
Piece Monté
Piece Monté
Truffes au vin
Emelette roularde
Homards au gratin
Asperges
Pommes de terre frittes
Celeri étuvés
Champignons
Salade de poissons
Potted Meat
Salmi de becasses
Salade d'eperlans
Escallopes au gratin

Buffet
Sir Loin of Beef
Saddle of mutton
Haunch of venison Bd Fowls

Family Dinners

16 The Luncheon
Soup
A Chicken
A Mutton
Saucissons aux choucroute
Salmi de Gibier
Eminée de volailles aux oeufs
Tourte Jelly & Souflé

8 Equerries
Cold Fowls Lamb ham & Tongue
Vegetables Pastry & Jelly

3 Prince George
Soup
Fish
A Fowls
Loin of mutton

9 Lord Errol
A Mutton
Shol of Lamb
Boild Beef
Pastry & Jelly

10 Sir P Sidney
A Chicken
A Mutton
Bd Beef
Pastry & Jelly

11 Sir H Taylor
A Chicken
Leg of mutton
Salt Beef
Pastry & Jelly

Stock
Veal
Beef
Suet
Fowls

29 Comptroller's Table
Soup
Boild Beef
Saddle of mutton
Shol of Do Baked
Irish Stew
Hash
Suet Puddings

14 Dressers Table
Soup
Boild Beef
Leg of mutton
A rabbits
hash
Suet Puddings

33 Mast Cooks
Soup
Bd Beef
Loin of veal
Bacon hash
Suet Puddings

10 Silver Pantry
Bd Beef
Vegetables

4 Coffee room
Bd Beef
Vegetables

5 Coal Porters
Bd Beef
Vegetables

79 Hall
Bd Beef
Mutton
Vegetables

15 Band
Beef
Wt Fowls
Ham sliced

1 Fish & Broth (Stableman

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Sunday 16th January 183[illegible] — Their Majesties Dinner

Potages
A la Julienne
Aux Lièvres
Au Vermicel a la Windsor

Poissons
Saumon bouillé
Cabillaud et merlans frits

Relévées
Longe de veau a la bechamel
Paté de pigeons a l'Anglaise
Poulardes aux huitres
Chevreuil piqué Sce Piquant

16 Entrées
Cotelettes de mouton panés
Filets de lapreaux maréchal
Poulets decoupés frits
Cervelles de veau a blanc
Grenade de poulets
Ris de veau a blanc
Croquettes de ris en oiseau
Langue fourés aux épinards
Salmi de grouse au fumet
Blanquette de faisans
Emincé de poulets aux lazagne
Filets de poulets au ris
Purée de Gibier a la Polonoise
Filets de soles Sce boudinal
Emincé de boeuf aux champignons
Quenelles de merlans, en cotelettes

Rots
Becassines
Canards Sauvages
Faisan

Relévées
Doriole
Soufflé au fromage

32 — The Royal Table

Entremets
Gelée de vin
Gelée de fraises
Crême d'oranges
Crême d'abricots
Choux meringues
Vol au vent
Tartelettes a la crême
Colimaçons garnis
Piece Monté
Piece Monté
Salade d'Esperlans
Sea Cales
Canapes d'Anchoies
Pain rotie au jambon
Oeufs frits
Chicorée au jus
Choux d'Aves
Pommes de terre au croquette

Buffet
Sir Loins of Beef
Fardale of mutton
Boiled Fowl

15 — The Luncheon
Soup
R. Chickens
R. Mutton
Salmi de becasses
Sauté de lapreaux
Saucissons aux choucroute
Tourte
Jelly
Soufflé

7 — The Equeries
Cold ham fowls tongue & Beef
Vegetables & Jelly

Family Dinners

3 — Prince George
Soup
R. Beef
R. Chickens
Jelly & Pastry

9 — Lord Errol
Fish
R. Beef
R. Beef
Vegetables Jelly & Pastry

10 — Sir P. Sidney
Soup
R. Chickens
R. Beef
R. Beef
Vegetables

11 — Sir H. Taylor
Soup
R. Chicken
R. Beef
R. Beef
Vegetables

Stock
Veal
Beef
Fowls
Feet
Liver

1 — Col. L'Este
Mutton Chops. Soup
R. Chickens. Soles

1 — Lady Sidney
Soup. Dish
R. Pullet

1 — Mrs Fox
Soup. Dish
R. Fowl

29 — Comptrollers Table
Soup
Boiled Fowls
R. Beef
Ham
R. Fowls
Leg of Mutton
Plum Pudding & Tarts

14 — Dressers Table
Soup
Boiled Fowls
R. Beef
Tongue
Neck of Mutton
Hash

33 — Masters Books
Soup
R. Fowls
R. Beef
Tongue
Bd Leg of Mutton

10 — Silver Pantry
R. Beef

4 — Coffee Room
R. Beef

5 — Coal Porters
R. Beef

22 — Serv.s Hall
R. Beef
Mutton

1 — D.o heads
Mutton Chops

1 — Mr Davis
R. Chicken

1 — Mr Jemmett
R. Chicken

1 — Mrs Brown
Boiled Chicken

2 — 2 Stable-men
Soles

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Meat &c consumed from the 10th to 16th January 1831 Inclusive

	Jan.y						
1831	10	25	The Royal Table	1	Beef	1140½	
	11	30	D° D°	1	Mutton	1314¼	
	12	32	D° D°	1	Veal	662½	
	13	30	D° D°	1	Lamb	3½	
	14	34	D° D°	1	Suet	66	
	15	42	D° D°	1	Sweet Breads		10
	16	32	D° D°	1	6 Feet		36
		156	The Luncheon	y	6 Brains		8
		21	Prince George's Table	y	H° & H Lamb		1
		63	Lord Carol's D°	y	Pork	324¼	
		70	Sir P. Sidney's D°	y	Sausages	3½	
		77	Sir H. Taylor's D°	y		3540½	
		102	Comptrollers D°	y			
		94	Dressers D°	y	Pullets	18	
		231	Mast.r Cooks D°	y	Chickens	29	
		28	Coffee room D°	y	Fowls	64	
		35	Coal Porters D°	y	Turkies	3	
		70	Silver Pantry D°	y	Larks	108	
		532	Hall D°	y	Lambings	46	
		42	Extra D°	y	Pigeons	23	
		90	The Band		Teal	11	
		1947			Woodcocks	10	
					Ragout	1	
					Snipes	12	
					W.d Ducks	4	
					Widgeons	4	

Game &c received from the 10th to the 15th Jan.y 1831

Jan.y 11th	3 Brace of Pheasants	Lord Gage
12th	1 Turkey	H.R.H. Duke of Sussex
13th	A Doe	Richmond
15th	1 Hare	
	10 Woodcocks	New Forest
	13 Snipes	
	1 Pheasants	
16th	2 Pheasants	Beaus Desart
	1 Hare	
	6 Pheasants	Windsor G.d Park
	16 Rabbits	

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Monday 17th January 1831 — Their Majesties Dinner

Potages

A la Bonne femme
Aux raviolles
Au Macaroni

Poissons

Turbot et eperlans frits
Soles frittes et bouillies

Relevées

Dindon a la financière
Tête de veau en tortue
Culotte de boeuf a l'Allemande
Faisans aux choucroute

12 Entrées

Casserolettes de ris en moule
Petits Chartreuse de legumes
Petits Pouptons de merlans
Petits Croustades purée
Filets de poulets aux truffes
Fricassée de poulets
Cabillaud aux pommes de terre
Cotelettes de mouton aux navets
Sauté de Grouses aux croutons
Tendrons de veau
Emincé de boeuf, cornichons
Cotelettes de porc frais

Rots

Becasses
Faisans
Mauviettes

Relevées

Gaufres a l'Allemande
Choux a la Cuillière

Buffet

Rt Beef
Saddle of mutton
Bd Fowl

26 The Royal Table

Entrémets

Gelée d'oranges
Gateau de pommes
Crême au citrons
Gelée de Grenoble
Coquilles de framboises
Meringues a la Chantilly
Knatts au confiture
Piece Monté
Piece Monté
Potted Meat
Salade de Gibier
Sea Cales
Epinards au jus
Darioles a la crême

15 The Luncheon

Soup
Rt Pullet
Rt Larks
Rt Mutton
Hachis de Gibier
Tendrons de veau
Croquettes de volailles
Tourte
Jelly
Souflé

7 The Equerries

Cold Ham. Fowls. Tongue & Lamb
Jelly Pastry & Vegetables

Family Dinner

3 Prince George

Soup
Rt Fowl
Rt Mutton
Pastry & Jelly
Vegetables

9 Lord Errol

Soup Fish
Rt Chickens
Loin of Mutton
Shor of Do
Pastry & Jelly
Vegetables

10 Sir Dr Sidney

Rt Fowl
Rt Mutton
Shor of do
Pastry & Jelly
Vegetables

11 Sir H Taylor

Rt Fowl
Rt Mutton
Pudding

1 Mr Davis

Rt Chicken

Stock

Veal
Beef
Fowls

28 Comptrollers Table

Soup
Loin of Veal
Irish Stew
Breast of Veal
Saddle of Mutton
Beefsteak Pudding
Hash

14 Dressers Table

Soup
Breast of Veal
Leg of Mutton
Beefsteak Pudding
Hash

33 Master Cooks

Soup
Loin of Veal
Leg of Mutton
Beefsteak Pudding
Hash

10 Silver Pantry

Rt Mutton

4 Coffee Room

Rt Mutton

5 Coal Porters

Rt Mutton

78 Servts Hall

Rt & Bd Mutton

15 The Band

Rt Fowls
Mutton
Tongue

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Tuesday 18th January 1831 — Their Majesties Dinner

Potages
Au Mouton & l'orge
Hochepot de poulets
Au ris

Poissons
Saumon bouilli
Cabillaud et eperlans frits

Relevées
Noix de veau piqués
Côtes de boeuf a la royal
Chapon au macaroni
Cuisseau de cerf roti

16 Entrées
Cotelettes d'agneau aux poix d'asperges
Croquettes de poulets en poirres
Escallopes de boeuf
Collops de veau a la venetienne
Timballe aux lazagne
Casserole au ris a la toulouse
Poitrine de poulets a l'ecarlatte
Col de mouton aux pommes de terre
Salmi de faisans aux truffes
Sauté de poulets au ris
Cervelles de veau frits
Filets de soles frits en Pâte
Hachis de Grouse aux oeufs
Filets de lapreaux en papilottes
Filets de merlans au gratin
Filets de sarcelles a l'orange

Rots
Becasses
Faisans
Widgeons

Relevées
Gaufres a la flamande
Crème patissier frittes

32 The Royal Table

Entrémets
Gelée clair
Gelée russe
Crème au caramel
Crème d'abricots
Gateaux perles
Colimaçons en feuilletage
Cheese Cakes
Vol au vent
Piece Monté
Piece Monté
Celeri a l'espagnol
Pommes de terre frittes
Asperges
Chicorée au jus
Macaroni au gratin
Huitres au gratin
Salade d'eperlans
Potted meat

Buffet
V Beef
Saddle of mutton
Bd Fowls

14 The Luncheon
Soup
V Chickens
V Mutton
Salmi de Gibier
Croquettes de poulets
Collops de veau panés
Tourte
Jelly
Soufflé

7 The Equerries
Cold Lamb ham tongue & Fowls
Vegetables Jelly & Pastry

Family Dinners

3 Prince George
Soup, Fish
Rt Fowl
Rt Veal
Bacon
Pudding & Tart

9 Lord Errol
Soup
Rt Mutton
Bd Beef
Pudding & Vegetables

10 Sir Ps Sidney
Rt Chickens
Rt Mutton
Bd Beef
Pudding

11 Sir H Taylor
Rt Chickens
Rt Mutton
Bd Beef
Pudding
Slice of Cod & Oysters
Soup, Nk of Mutton

Stock
Veal
Beef
Fowls
C Feet
Nks of Mutton

28 Comptrollers Table
Soup Fish
Bd Beef
Leg of Mutton
Rt Rabbits
Hash Bacon
Rumpsteaks

14 Dressers Table
Soup Fish
Bd Beef
Leg of Mutton
Beefsteaks
Hash

33 Master Cooks
Soup, Fish
Bd Beef
Leg of Mutton
Beefsteaks
Hash

10 Silver Pantry
Bd Beef

4 Coffee Room
Bd Beef

5 Coal Porters
Bd Beef

77 Servts Hall
Bd Beef
Mutton

1 Mr Jemmet
Rump Steaks

1 Mrs Brown
Fish

15 Band
Fowl
Tongue
Rt Mutton

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 19th Jany

Potages
Au Riz et Poulets
Aux Choux
A la Hollandaise

Poissons
Merlans au gratin
Turbot et Eperlans

Releves
Dindon roti au Naturel
Culotte de Boeuf au legumes
Quartier d'agneau roti
Pâté de Pigeons a l'anglaise

Entrees
Cotelettes a la minute
Rissolles frits
Filets de Poulets a l'Indienne
Quenelles de Lapreaux au Consom.
Chartreuse de Tendons de Veau
Fricandeau a l'oseille
Ris de Veau piqués
Boudin de Saumon
Haricots de Venaison
Sauté de Faisans au fumet
Blanquette de Poulets aux Truf.
Sauté de Lapreaux au langue

Rots
Lievre
Mauviettes
Faisans

Releves
Pommes au beurre
Panquets a l'anglaise

Entrémets
Oeufs frits
Sea Kale
Salade de Soles
Salsifis au beurre
Gelée de Noyau
Crême au Chocolate
Crême au Caramel
Crême a l'orange

Tartelettes de Pommes
Darioles au confiture
Croissants a la chantilly
Gateau d'abricots
Piece monté
Piece monté

Apple Tarts

Buffet
Rt. Beef, Boild Leg of Mutton
Saddle of Mutton, Rt. Pullet

26 The Royal Table

15 The Luncheon
Soup
Rt. Chickens
Rt. Mutton
Cotelettes de Mouton
Fricassée a la Dauphine
Collops de Veau
Tourte
Soufflé
Jelly

8 Equerries Lunch
Cold Beef, Lamb, Ham
Tongue, Fowl, Pastry & Jelly

Family Dinners

3 Prince George
Soup, Fish
Shor. of Lamb
Rt. Pheasant
Jelly
Pastry

9 Lord Errol
Fish
Nk. of Mutton
Rt. Pork
Pudding

10 Sir P. Sidney
Rt. Chicken
Rt. Mutton
Rt. Pork
Pudding

11 Sir H. Taylor
Rt. Chicken
Nk. of Mutton
Rt. Pork
Pudding
Soup
Chicken
Loin of Mutton
Smelts & Whitings

1 Prince Leopold
Nk. of Mutton, chops

Stock
Veal
Beef
Fowls
Nks. of Mutton

15 The Band
Fowls
Beef
Ham

28 Comptrollers Table
Soup
Rt. Pork
Saddle of Mutton
Leg of Mutton
Hash
Beefsteak Pudding
Veal & Bacon
Tart & Pudding

14 Dressers Table
Soup
Rt. Pork
Leg of Mutton
Hash
Tart & Pudding

10 Silver Pantry
Rt. Pork

4 Coffee Room
Rt. Pork

5 Coal Porters
Rt. Pork

33 Master Cooks
Soup
Rt. Pork
Leg of Mutton
Hash
Tart & Pudding

76 Servts. Hall
Rt. Pork
Mutton

1 Mr. D'Este
Nk. of Mutton

1 Mr. Jemmett
Rump Steaks

4 Soles (Sick)

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 20th Jany

Potages
A la Julienne
A la Cressy
Crême d'Orge

Poissons
Saumon et Turbot bouillis
Merlans frits

Releves
Longe de Veau a la bechamel
Jambon aux Epinards
Poulets aux Nouilles
Selle de Mouton farci

Entrées
Cotelettes de Porc aux pom. de terre
Cotelettes de Veau a la Dreu
Vol au Vent a la Toulouse
Compotte de Pigeons
Mauviettes au gratin
Casserolles au ris purée
Poitrine de Volailles piqués
Fricandeau Macedoine
Lievre farci piqué
Turban de Lapreaux
Sauté de Faisans au fumet
Sauté de Poulets
Filets de Volailles au ris
Sauté de Lievre au sang
Cabillaud aux pom. de terre
Croquettes d'Homards
Escallopes de Saumon
Filets de Soles
Tendons de Veau
Ris de Veau marqué
Salmi de Becasses
Escallopes de Veau a la Venitienne
Escallopes de Vol. aux truffes
Faisans aux choux

Buffet
Rt. Beef, Chine of Mutton
Boild Fowl
38 The Royal Table

Entrémets
Salade d'Homards
Ham Toast
Potted Meat
Canapes d'anchois
Omelettes
Huitres au gratin
Asperges
Céleri etuvés
Epinards
Pommes de terre frits
D'oseille
Choufleurs au beurre
Gelée de Pommes
Gelée de Maraschino
Gelée au Citron
Crême de Mille feuilles
Crême de Chocolat
Crême a l'orange
Vol au Vent de Groseilles
Biscuit de Savoy
Panier garni
Panier garni
Tourte a l'orange
Coquilles de poirres

Rots
Perdreaux
Becasses
Canards sauvages

Releves
Soufle a la Vanille
Ramecains au fromage
Beignets de Pommes
Boudin de Cabinet

15 Luncheon
Soup
Rt. Chickens, Rt. Beef
Cotelettes de Mouton
Escallopes de Lievre
Hachis aux oeufs
Pastry & Jelly

Family Dinners 20th Jany

3 Prince George
Soup
Fish
Rt. Fowl
Rt. Beef
Pudding

10 Lord Errol
Rt. Beef
Nk. of Mutton
Pudding

9 Sir P. Sidney
Rt. Beef
Rt. Chicken
Rt. Beef
Pudding

11 Sir H. Taylor
Rt. Chicken
Nk. of Mutton
Rt. Beef
Pudding
Soup
Fish

1 Lady Sidney
Chicken
Mutton Chops

1 Sir A. D'Este
Mutton Chops

Stock
Beef
Veal
Fowls
C. Feet
Nk. of Mutton

8 Equerries Lunch
Cold Beef, Mutton, Fowl, Ham
Tongue, Pastry & Jelly

27 Comptrollers Table
Soup
Rt. Beef
Boild Leg of Mutton
Saddle of do.
Rt. Rabbits
Hash
Tart & Pudding

14 Dressers Table
Soup
Rt. Beef
Rt. Hare
Nk. of Mutton
Irish Stew
Tart & Pudding

33 Master Cooks
Soup
Rt. Beef
Leg of Mutton
Hash
Rt. Hare
Tart & Pudding

10 Silver Pantry
Rt. Beef

4 Coffee Room
Rt. Beef

5 Coal Porters
Rt. Beef

76 Hall
Rt. Beef
Mutton

1 Mr. Jemmett
Nk. of Mutton

1 Mrs. Brown
Chicken

15 The Band
Rt. Beef
Fowls
Ham
Pastry

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 21st Jany

Potages

A la Tortue de Tête de Veau
A la Bonne femme
Au Ris et Poulets
A la Cressy

Poissons

Turbot bouilli
Cabillaud bouilli
Merlans frits

Releves

Culotte de Boeuf
Filet de Veau en Bedeau
Dindon bouilli aux Huîtres
Faisans aux Truffes

Entrées

Sauté de Poulets aux champig.
Filets de Poulets au Macaroni
Sauté de Ris de Veau
Filets de Volailles aux truffes
Cotelettes d'agneau panés
Cotelettes de Porc aux pom. de terre
Filets de Pigeons panés
Enguilles panés
Carbonades de Mouton aux Navets
Ris de Veau marqué
Compotte de Pigeons
Boudin de Saumon
Timballe roulée
Chartreuse de Legumes
Croquettes en oiseaux
Ris en oiseaux purée de Gibier
Chevreuil piqué Sce Poivrade
Turban de Lapreaux
Poitrine de Volailles
Filets de Boeuf piqués
Salmi de Becasses
Sauté de Faisans
Filets de Sarcelles
Sauté de Perdreaux
Filets de Lapreaux a la Mode
Filets de Soles Sce au Vin
Filets mignons frits
Escallopes de Mouton
Escallopes de Lievre
Tendons de Veau
Emincé de Boeuf
Cotelettes de Veau

Rots

Mauviettes
Becasses
Widgeons
Poularde piqué

Releves

Miroton de Pommes
Biscuits a la Crême
Gros Brioche

Entrémets

Salade d'Homards
Homards au gratin
Truffes a l'Italienne
Oeufs frits
Potted Meat
Salade de Poissons
Sea Kales
Salsifis frits
Pommes de Terre Mtre d'hotel
Chicorée aux oeufs
Choufleurs au gratin
Epinards au jus
Gelée de Vin
Gelée d'orange
Gelée de Pommes
Gelee de Noyau
Crême a l'anglaise
Crême de Mille feuilles
Crême de Maraschino
Crême a la Parisienne
Vol au Vent
Gateau de Mille feuilles
Gateau Neapolitaine
Biscuit de Savoy
Tartelettes aux Amandes
Gateaux Perles
Gateaux en soleil
Colimacons en feuilletage
Oeufs a la Neige
Darioles aux amandes
Charlottes de Pommes
Cotelettes d'abricots
Piece monté
Piece monté

Apple Tarts extras
Fondus

Buffet

Sir Loin of Beef
Saddle of Mutton
Boild Fowl & Broild Fowl

24 The Royal Table

17 The Luncheon

Soup
Rt Chickens
Rt Mutton
Escallopes de Boeuf
Emincé a la reine
Sausages & Sauerkraut
Tourte, Jelly, & Souflé

8 Equerries Lunch

Cold Beef, Veal, Mutton & Fowl
Ham, Tongue, Pastry & Jelly

Stock

Beef
Veal
Fowls

3 Prince George

Soup, Fish
Shoulder of Lamb
Rt Fowl

Family Dinners 21st Jany

9 Lord Errol

Rt Chicken
Leg of Mutton
Rt Pork
Pudding

10 Sir P. Sidney

Rt Chicken
Rt Mutton
Rt Pork

11 Sir H Taylor

Rt Chicken
Loin of Mutton
Rt Pork

27 Comptrollers Table

Soup & Fish
Rt Pork, Meat Pie
Saddle of Mutton, Rt Hare
Omelette, Tart, Pudding

10 Silver Pantry

Rt Pork

14 Dressers Table

Soup & Fish
Rt Pork, Chine of Mutton
Beefsteak Pudding, Hash
Tart & Pudding

33 Master Cooks

Soup & Fish
Rt Pork, Chine of Mutton
Hash, Omelette
Tart & Pudding

4 Coffee Room

Rt Pork

5 Coal Porters

Rt Pork

79 Servts Hall

Rt Pork
Rt Mutton

15 The Band

Rt Fowls
Mutton
Tongue, Pastry &c

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 22nd Jany

Potages
Mulligotauny
Purée de Faisans
Vermicel a la Windsor

Poissons
Saumon bouilli
Cabillaud et Eperlans

Releves
Dindon roti
Venaison braizé
Pâté chaud de Lapreaux
Gigot de Mouton

Entrées
Cotelettes d'agneau panés
Croquettes de Poulets frits
Cervelles de Veau
Fricassée de Poulets
Filets de Chevreuil
Mauviettes au gratin
Noix de Veau a l'oseille
Casserole au ris
Salmi de Becasses
Escallopes de Veau
Filets de Parcelles
Filets de Poulets au ris
Carbonades de Mouton
Ris de Veau marqué
Canards sauvages
Quenelles de Saumon
Blanquette de Faisan
Sauté de Lièvre
Escallopes de Ris de Veau
Tendons de Veau
Filets de Merlans
Filets de Soles a l'Orlis
Emincé de Volailles
Emincé de Boeuf aux cornichons

Buffet
Rt Beef, Boild Beef, Chine of Mutt
Boild Fowl

44 The Royal Table

Rots
Faisans
Lièvre
Canards sauvages

Releves
Gateaux au ris
Rissolles de Fraises

Entrémets
Omelette roularde
Asperges
Huîtres frits
Salade d'Homards
Pommes de Terre
Petits Choux
Macaroni au gratin
Céléri etuvés
Oeufs a l'oseille
Ham Toast
Choufleurs
Truffes
Gelée de Citron
Gelée au Madeire
Crême a la Vanille
Crême de Terre
Biscuit de Savoy
Flanc de Pommes
Tourte a l'anglaise
Nougal garni
Tartelettes a la Windsor
Beignets frits
Knattes en feuilletage
Tartelettes d'abricots
Piece monté
Piece monté

Apple Tarts (extra)

15 Luncheon
Soup, Rt Chickens, Rt Mutton
Fricasée, Salmi de Perdreaux
Escallopes de Boeuf
Tourte, Jelly, Souflé

Family Dinners 22nd Jany

3 Prince George
Soup, Fish
Loin of Mutton
Rt Fowl
Pudding

9 Lord Errol
Fish
Leg of Mutton
Boild Beef
Pudding

10 Sir P Sidney
Rt Chicken
Loin of Mutton
Rt Beef
Pudding

11 Sir H Taylor
Rt Chicken
Loin of Mutton
Boild Beef
Pudding

Stock
Beef
Veal
Fowls
Suet
Nks of Mutton

8 Equerries Lunch
Cold Beef, Mutton, Fowl, Ham
Pastry & Jelly

15 The Band
Br Beef
Rt Fowls
Ham

26 Comptrollers Table
Soup
Br Beef
Leg of Mutton
Beefsteak Pudding
Shr of Mutton
Hash
Tarts & Pudding

14 Dressers Table
Soup
Br Beef
Beefsteak Pudding
Rt Pheasant
Leg of Mutton, Hash
Tart & Pudding

33 Master Cooks
Soup
Br Beef
Beefsteak Pudding
Rt Pheasant
Leg of Mutton Hash
Tart & Pudding

10 Silver Pantry
Br Beef

4 Coffee Room
Bd Beef

5 Coal Porters
Br Beef

82 Servts Hall
Br Beef
Mutton

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 23rd Jany

Potages
A la Daubonhre
Aux Quenelles
Queux de Bœuf

Poissons
Matelotte de Carpes et Anguilles
Turbot bouilli

Releves
Longe de Veau panes
Quartier d'agneau
Poulardes au ris
Jambon aux Epinards

Entrées
Boudins de Marlans
Petits Pâtés de Mouton
Casserolettes a la russe
Croquettes de lis de Veau
Poitrine de Poulets
Faisans aux choux
Pigeons farcis au gratin
Lapreaux au gratin
Cotelettes d'agneau sauté
Damincé de Poulets a la reine
Sauté de Faisans au fumet
Filets de Poulets au ris
Escallopes de Bœuf
Lapreaux en sauté
Blanquette aux champignons
Anguilles panés
Cotelettes d'agneau panés
Salmi de Sarcelles
Tendons de Veau
Salmi de Becasses

Buffet
6 Head, Rt Beef, Bs Fowl
Chine of Mutton, Hk of Venison
Plum & Ykshire Puddings

42 The Royal Table

Rots
Mauviettes
Canards sausages
Faisans

Releves
Pommes a la Portugaise
Choux a l'abricots

Entrémets
Gelée de Vin
Gelée a l'orange
Crême de Noyau
Crême de Mille feuilles
Crême au Chocolat
Gateau russé
Gelée de Fruits
Meringues a blanc
Jalousies en feuilletage
Tourte aux Amandes
Tourte aux pommes
Tartelettes a la Crême
Piece monté
Piece monté
Salade d'Epertans
Salade d'Homards
Canapes d'Anchois
Salade Hollandaise
Sea Kale
Croquettes de pom de terre
Epinards

Apple Tarts (Extra)

14 The Luncheon

Soup
Rt Chicken
Rt Beef

Soufflé, Jelly, & Pastry

Family Dinners 23rd Jany

3 Prince George
Soup & Dish
Rt Fowl
Loin of Mutton
Jelly & Pastry

9 Lord Carol
Dish
Rt Chicken
Rt Beef
Nk of Mutton

10 Sir D Sedney
Rt Fowl
Rt Beef
Rt Beef
Pudding

11 Sir H Taylor
Rt Chicken
Rt Beef
Nk of Mutton
Pudding

Stock
Veal
Beef
Fowls
Nks of Mutton

Equerries Lunch
7 Cold Beef Veal, Mutton, Ham
Fowl, Pastry & Jelly

25 Comptrollers Table
Soup
Rt Beef
Leg of Mutton
Boild Fowls
Rt Fowls
Bacon, Hash
Pudding & Tarts

15 Dressers Table
Soup
Rt Beef
Bs Nk of Mutton
Rt Fowls
Bacon & Hash
Pudding & Tart

33 Masters Cooks Table
Soup
Bs Fowls
Rt Beef
Bs Leg of Mutton
Hash & Bacon
Pudding & Tart

10 Silver Pantry
Rt Beef

4 Coffee Room
Rt Beef

5 Coal Porters
Rt Beef

26 Servts Hall
Rt Beef
Mutton

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Number of Persons dined & Meat &c consumed from the 17th to the 23rd of Jany 1831

	Jany			Days
1831	17th	26	The Royal Table	1
	18th	32	do do	1
	19th	26	do do	1
	20th	38	do do	1
	21st	64	do do	1
	22d	44	do do	1
	23d	42	do do	1
		158	The Luncheon	7
		21	Prince George's Table	7
		63	Lord Errol's do	7
		70	Sir P. Sidney's do	7
		77	Sir H. Taylor's do	7
		192	Comptrollers do	7
		99	Dressers do	7
		231	Master Cooks do	7
		28	Coffee Room do	7
		35	Coal Porters do	7
		70	Silver Pantry do	7
		554	Servts Hall do	7
		52	Extras	7
		90	The Band	6
		2012		

	lbs	
Beef	1285½	
Mutton	1390¼	
Veal	612¼	
Lamb	53½	
Suet	70¼	
C Feet		36
do Heads		2
do Brains		4
Sweetbreads		13
Ox Tails		4
	3411¾	
Pork	378¾	
Sausages	7	
	3797½	
Pullets	13	
Fowls	71	
Chickens	85	
Turkeys	5	
Larks	264	
Lardings	36	
Pigeons	16	
Teal	10	
Woodcocks	16	
Wd Ducks	4	
Ragout	3	
Widgeons	8	
Ducks	2	
Dun Birds	4	

Game &c received from the 17th to the 23rd of Jany 1830

Jany 17th	2 Pheasants 2 Hares	Needwood
	A Haunch of Mutton	Mr Garner
18th	2 Hares 4 Pheasants 14 Rabbits	Windsor Park
19th	10 Wild Ducks	Methwold Decoy
20th	2 Does	Bushey Park
	2 Hares 4 Pheasants 14 Rabbits	Windsor Park
21st	5 Wild Ducks	Tabley House
	14 Pheasants	Lord Howe
22d	2 Hares 4 Pheasants 14 Rabbits	Windsor Park
23d	A Haunch of Welch Mutton 4 Barnacles	H.R.H. Duke of Sussex
	A Turtle	Sr J. Churchill

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 24th Janr

Potages
A la Beauveau
Aux Choux
Macaroni a blanc

Poissons
Merlans aux fs herbes
Saumon avec Sparlans frits

Releves
Dindon roti au Naturel
Culotte de Bouf a l'allemagne
Col de Veau pighés a l'oreille
Sanglier roti Sce Hubert

Entrées
Petits Poulets au lis
Langue farci aux Epinards
Faisans piqués aux truffes
Lievre farci piqué
Tendons de Veau chicorée
Escallopes de Veau aux fs herbes
Cotelettes de Mouton aux pointes d'asperges
Croquettes aux Huitres
Blanquette de Poulets aux truffes
Hachee de Gibier a la Polonaise
Salmi de Gibier aux Croutons
Fricassée de Poulets
Pieds d'agneaux a la poulette
Filets de Lapereaux a l'allemde
Filets de Soles a blanc
Sauté de Faisans

Buffet
Rt Beef Saddle of Mutton
Bs Beef Boiled Fowl
Vegetables

Rots
Perdreaux
Faisans
Canards sauvages

Relieves
Beignets de lis
Biscuits a la crême
Tartelettes a la bonne femme

Entremets
Ses Champignons
Ses Asperges
Ses Oeufs frits
Potted Meat
Epinards
Salsifis au beurre
Ham Roast
Salade de Poissons
Gelée aux Caffé
Gelee de Vin
Crême de Thé
Crême a la Parisienne
Turban a la Chantilly
Gateau a l'allemande
Gateau Pont de Fruits
Gateau a la Chantilly
Piece montée
Piece montée

Apple Tarts (extra)

34 The Royal Table

14 The Luncheon
Soup. Rt Chickens
Rt Mutton
Croquettes de Poulets
Salmi de Gibier
Collopes de Veau
Tourte Jelly Soufflé
Vegetables

8 The Equerries Lunch
Cold Beef Mutton Veal Lamb
Ham Tongue Fowls Pastry
Stock
Beef
Veal
Fowls
Legs of Veal & Feet

Family Dinners 24th Janry

3 Prince George
Soup
Dish
Rt Fowl
Loin of Mutton
Pastry
Jelly

9 Lord Errol
Nk of Mutton
Leg of Mutton
Hash
Pudding

10 Sir D Sidney
Rt Chicken
Loin of Mutton
Rt of Mutton
Pudding

11 Sir H Taylor
Rt Chickens
Nk of Mutton
Leg of do
Pudding

Comptrollers Table
Soup
Loin of Veal
Sadale of Mutton
Baked Pike &c
Hash Bacon
& Calfs Head
Pudding

Dressers Table
Soup
Breast of Veal
Leg of Mutton
& Calfs Head
Hash Bacon
Tart & Pudding

33 Master Cooks Table
Soup
Fillet of Veal
Leg of Mutton
Sausages
Hash
Tart & Pudding

4 Coffee Room
Rt Mutton

10 Silver Pantry
Rt Mutton

5 Coals Porters
Rt Mutton

31 Serv[ts] Hall
Rt Mutton
Vegetables

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 25th Jany

Potages
Au Ris Clair
A la bonne femme
A la Tortue

Poissons
Turbot bouilli
Cabillaud et Merlans frits

Releves
Côtes de Boeuf a la royal
Dindon braizé aux Huîtres
Quartier d'agneau roti
Faisans braizé aux choux

Entrées
Cotelettes d'agneau sauté au four
Filets de Lapreaux panés
Casserolettes de ris avec Emincé
Cervelles de Veau frits
Blanquette de Poulets aux truffes
Filets de Sarcelles a l'orange
Salmi de Perdreaux
Emincé de Poulets au lazagne
Filets de Volailles piqués
Grenadins de Veau piqués
Filets de Mouton piqués
Ris de Veau piqués au chicorée
Filets de Soles a la bechamel
Escallopes de Mouton
Enguilles panés grillés
Fricassée a la Dauphine

Rots
Faisans
Perdreaux
Canards sauvages

Releves
Charlotte de Pommes
Soufle a la reine

Buffet
Rt Beef, Chine of Mutton
Boild Fowl, Sausage & Pauerkt

34 The Royal Table

Entrémets
Pommes de terre frits
Choufleurs
Homards au gratin
Truffes au Vin
Céléri a l'Espagnole
Salsifis frits
Macaroni au fromage
Oeufs a l'aurore
Piece monté
Piece monté
Gelée au Maraschino
Gelée d'oranges
Crême de Noyau
Crême d'oranges
Vol au Vent de groseilles
Flanc en Macedoine
Tartelettes a la Crême
Cheese Cakes

Apple Tarts (Extra)

14 The Luncheon
Soup, Rt Chickens
Rt Mutton
Emince de Faisans
Escallopes de Boeuf
Cotelettes de Mouton sauté
Tourte, Jelly, Soufle

7 The Equerries Lunch
Cold Beef, Veal, Mutton
Lamb, Ham, Tongue
Fowls

Stock
Beef
Veal
Fowls

Family Dinners 25th Jany

3 Prince George
Soup, Fish
Shoulder of Lamb
Rt Fowls
Tart Jelly
Vegetables

9 Lord Errol
Loin of Mutton
Chump of Veal
Bacon & Hash
Pudding
Vegetables

4 Sir H Taylor
Rt Chicken
Nk of Mutton
Chump of Veal
Bacon
Pudding
Vegetables
Soup & Fish

Comptrollers Table
Soup, Fish
Rd of Beef
Leg of Mutton
Sausages & Potatoes
Irish Stew
Shd of Mutton
Tarts & Puddings

Dressers Table
Soup Fish
Boild Beef
Leg of Mutton
Sausages
Hash
Tarts & Puddings

35 Master Cooks Table
Soup, Fish
Bd Beef
Leg of Mutton
Sausages, Hash
Tarts & Puddings

10 Silver Pantry
Bd Beef

4 Coffee Room
Bd Beef

5 Coal Porters
Bd Beef
Vegetables

82 Servts Hall
Bd Beef
Mutton
Vegetables

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 26th Jany

Potages
A la Tortue
Au Vermicel clair
Au Mouton a l'orge

Poissons
Turbot bouilli, Saumon bouilli
Tenches Sa Vin blanc

Releves
Selle de Mouton au legumes
Poulardes au gros sel
Longe de Veau a la bechamel
Pâté chaud de Lievre

Entrées
Cotelettes de Mouton panés grillés
Croquettes d'Homards frits
Ris de Veau masque aux truffes
Quenelles de Poulets au suprême
Timballe de Macaroni
Chartreuse tendons de Veau
Boudins de Merlans Sa Italienne
Casserole au ris purée de Gibier
Filets de Volailles a l'Indienne
Salmi de Faisans aux Truffes
Escallopes de Veau aux fs herbes
Filets de Lapreaux en Papillottes
Pieds d'agneau a la Dauphine
Sauté de Poulets au ris
Sauté de Faisans aux croutons
Escallopes de Veau
Fricandeau a l'oseille
Filets de Canards sauvages
Sauté de ris de Veau
Salmi de Sarcelles

Rots
Becasses
Faisans
Canards sauvages

Releves
Beignets de Pommes
Choux a la Cuilliere

Entrémets
Huitres au gratin
Omelettes
Asperges
Celeri frits
Potted Meat
Chicorée au jus
Truffes Sa Italienne
Pommes de terre frits
Piece monté
Piece monté
Gelée de Punch
Gelée de Fruits
Crême au Caffé
Crême a la Vanille
Darielles a la fleur d'orange
Gateaux a la d'Artois
Oeufs a la Neige
Tartelettes aux amandes
Salade d'Homards
Choufleurs au fromage
Aspique de Gibier
Epinards au jus

Buffet
Rt Beef Leg of Pork
Chine of Mutton Bs Fowl

47 The Royal Table

15 The Luncheon
Soup Rt Darks
Rt Mutton, Rt Chicken
Fricassée a la Chevaliere
Salmi de Perdreaux
Miroton de Mouton
Fourte Jelly & Pastry

8 The Equerries Lunch
Cold Beef Veal, Ham, Lamb
Fowl Pastry & Jelly

Family Dinners 26th Jany

3 Prince George
Soup Fish
Rt Fowl
Loin of Mutton
Pastry Jelly
Vegetables

9 Lord Errol
Rt Chicken
Nk of Mutton
Rt Pork
Pudding Vegetables

11 Sir H Taylor
Rt Chicken
Nk of Mutton
Rt Pork
Pudding & Vegetables

Stock
Veal
Beef
Fowls
Nk of Mutton

Comptrollers Table
Soup
Rt Pork
Chine of Mutton
Breast of Veal
Bacon & Hash
Tart & Vegetables

Dressers Table
Soup
Rt Pork
Leg of Mutton
Wd Ducks
Hash
Vegetables

35 Master Cooks Table
Soup
Rt Pork
Leg of Mutton
Hare
Tart & Vegetables

10 Silver Pantry
Rt Pork

4 Coffee Room
Rt Pork

5 Coal Porters
Rt Pork

81 Servts Hall
Rt Pork
Rt Mutton

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 27th Jany

Potages
Creme d'orge
A la Portue
Au Mouton a l'orge

Poissons
Le Turbot bouilli Soles frittes
Cabillaud bouilli

Releves
Dindon roti au Naturel
Gigot de Mouton de sept heures
Jambon aux epinards
Col de Veau piqué a l'oseille

Entrées
Filets de Volailles au macaroni
Filets de Soles a la Mtre d'hotel
Poitrine de Poulets aux truffes
Filets de Lapreaux piqués
Cotelettes de Mouton panés
Carbonnade de Mouton
Blanquette de Poulets
Eminée de Boeuf
Tendons d'agneau braizés
Salmi de Perdreaux
Noix de Veau en chicorée
Epaule d'agneau farci
Croquettes de ris
Salmi de faisans
Cottelettes de Porc
Rissolles aux Huitres

Rots
Mauviettes Faisans
Widgeons

Relèves
Beignets a l'anglaise
Pommes au ris

Buffet
Saddle of Mutton Bd Fowls
Sir Loin of Beef

32 The Royal Table

Entrémets
Gelée d'orange
Gelée de Vin
Crême au Chocolat
Crême a l'anglaise
Tourte de Pommes
Coquilles de Poirres
Tartelettes a la gelée
Knattes en feuilletage
Piece monté
Piece monté
Macaroni au gratin
Celeri frits
Sea Kales
Oeufs a l'oseille
Choufleurs au beurre
Ham Toast
Salade de Poissons
Potted Meat

Apple Tarts (Extra)

14 The Luncheon
Soup
Rt Chickens
Rt Mutton
Eminée de Poulets
Saucissons aux choucroute
Escallopes de Boeuf
Tourte, Jelly, Souflé

6 The Equerries Lunch
Beef, Veal, Mutton, Lamb
Rt Fowls Tongue Pastry
Jelly

Family Dinners 27th Jany

3 Prince George
Soup, Fish
Rt Beef
Rt Fowl
Pudding & Vegetables

9 Lord Errol
Fish
Rt Beef
Rt Chicken
Pudding & Vegetables

11 Sir H Taylor
Rt Chicken
Rt Beef
Nk of Mutton
Pudding

Stock
Veal
Beef
Fowls
Nks of Mutton

Comptrollers Table
Soup
Rt Beef
Boild Leg of Mutton
Chine of Mutton
Irish Stew
Rt Rabbits
Bacon
Tarts & Pudding

Dressers Table
Soup
Rt Beef
Leg of Mutton
Bd Fowls & Bacon
Hash
Tarts & Pudding

35 Master Cooks Table
Soup
Rt Beef
Leg of Mutton
Irish Stew
Hash
Vegetables

10 Silver Pantry
Rt Beef

4 Coffee Room
Rt Beef

5 Coal Porters
Rt Beef

82 Servts Hall
Rt Beef
Mutton

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner Janr 28th

Potages
A la Julienne
Crême de Ris

Poissons
Saumon bouilli
Soles frittes

Releves
Dindon roti au Naturel
Entotte de Bœuf aux choux

Entrées
Cotelettes d'agneau panées
Sauté de Poulets aux Harico
Fricandeau a l'oseille
Boudins de Merlans Sc Italienne
Salmi de Becasses aux croutons
Emincé de Mouton champigns
Sauté de Ris de Veau bechamel
Emincé de Poulets aux Lazagnes

Rots
Canards sauvages
Faisans

Releves
Biscuit a la Crême
Soufles a la flamande

Entremets
Asperges
Epinards
Macaroni
Omelette roulade
Gelée d'oranges
Vol au Vent
Crême a la Vanille
Tartelettes de Fruits

Buffet
Sir Loin of Beef
Chine of Mutton Rs Roast
Apple Tarts

16 The Royal Table

The Equerries Dinner

Potage
A la Julienne

Poissons
Le Saumon et Soles frits

Releves
Selle de Mouton roti
Foulardes au Ris

Entrées
Cotelettes de Mouton
Hachis aux œufs
Fricandeau piqué
Sauce aux epinards
Croquettes de Poulets
Salmi de Gibier

Rots
Canards sauvages
Faisans

Entremets
Epinards
Sea Kale
Macaroni
Gelée d'oranges
Souffles en feuilletage
Tartelettes de Fruits

Buffet
Leg of Mutton
Rich Bone of Beef

16 The Equerries Table

The Luncheon
Rt Fowls & Ham
Pastry Jellies
Cold Meats

8 The Equerries Lunch
Cold Meat
Pastry & Jelly

Family Dinners 28th Janr

850 The Ball Supper
8 Hams
12 Tongues
12 Bechamel Chickens
36 Dishes of Chickens dressed
12 Raised Pies
24 Lobster Salads
24 Potted Meats
12 Noix de Veau
12 Fricassées
6 Salads of Soles
6 Do of Whitings
6 Collared Eels
6 Hare Pie
6 Galantines
6 Potted Veal
6 Do Game
36 Creams
36 Jellies
18 Gourds & Volau Vent
16 Mounted Pastries
18 Savoy Cakes

4 Their Majesties Hot Supper
Soup
Fricassée de Poulets
Salmi de Becasses
Cotelettes d'agneau
Sauté de Volailles
Asparagus
Sea Kale

Comptrollers Table
Soup. Dish
Leg & Shr of Mutton
Rt Pork
Loin of Veal & Bacon
Beefsteak Pudding
Hash & Vegetables

Dressers Table
Soup. Dish.
Rt Pork
Hash
Leg of Mutton
Beefsteak Pudding
Tart & Vegetables

35 Mastercooks Table
Soup
Rt Pork
Leg of Mutton
Breast of Veal
Bacon & Hash

10 Silver Pantry
Rt Pork
Leg of Mutton

4 Coffee Room
Rt Pork

5 Coal Porters
Rt Pork

96 Serts Hall
Rt Pork
Rt Mutton
Rt Beef

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 29th Jany

Potages

A la Tortue
A la Brunoise
A la Crême de ris

Poissons

Turbot bouilli
Cabillaud bouilli
Eperlans frits

Releves

Poulardes a la financière
Chevreuil piqué Sa Piquant
Culotte de Boeuf a l'Allemande
Quartier d'agneau roti

Entrées

Cotelettes d'agneau panés
Casserolettes aux Huîtres
Timballe roulée aux lazagne
Croustade purée de Gibier
Tendons de Veau aux Epinards
Ris de Veau marqué
Cabillaud aux choucroute
Sauté de Lapreaux
Filets de Poulets a l'Indienne
Croquettes de ris de Veau
Pigeons farcis au gratin
Pâté chaud de Mouton dressé
Sauté de Faisans aux truffes
Filets d'Enguilles panés
Fricassée de Poulets
Fricandeau a l'oseille

Rots

Lievre
Faisans

Releves

Boudin de Cabinet
Rissolles de Fraises

Entrémets

Gelée de Vin
Gelée d'oranges
Crême a l'anglaise
Crême de Fraises
Vol au Vent
Flanc de Fruits
Jalousies en feuilletage
Tartelettes a la Windsor
Piece monté
Piece monté
Salade de Soles
Homards au gratin
Sea Kales
Celeri étuvés
Galantine de Veau
Fricassée de Poulets
Chicorée au jus
Pommes de terre frittes

Buffet

Rt Beef Boild Fowl
Chine of Mutton Apple Tarts

35 The Royal Table

14 The Luncheon

Soup Rt Chickens
Rt Mutton
Cotelettes de Mouton
Collopes de Boeuf
Eminée de Poulets
Tourte, Jelly, Soufflé

8 The Equerries Lunch

Cold Meats Fowls, Tongue
Pastry, Jelly &c

Family Dinners 29th Jany

3 Prince George

Soup Fish
Rt Fowl
Loin of Mutton
Jelly Pastry

10 Lord Errol

Leg of Mutton
Bl Beef
Pudding Vegetables

11 Sir H Taylor

Rt Chicken
Loin of Mutton
B Beef
Pudding Vegetables

Stock

Veal
Beef
Suet
Nk of Mutton

Comptrollers Table

Soup
Leg of Mutton
Chine of do
Bl Beef
Rt Rabbits & Bacon
Breast of Veal
Irish Stew
Pudding & Tart

Dressers Table

Soup
Chine of Mutton
Bl Beef
Rt Hare Meat Pie
Hash Vegetables
Pudding & Tart

35 Master Cooks

Soup
Bl Beef
Leg of Mutton
Irish Stew
Bacon Pudding

10 Silver Pantry

Bl Beef

4 Coffee Room

Bl Beef

5 Coal Porters

Bl Beef

19 Hall

Bl Beef
Mutton

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 30th Jany

Potages
Mulligotauny
Aux Choux
Vermicel a la Windsor

Poissons
Carpe a la Genevoise
Cabillaud bouilli

Releves
Longe de veau braizé au four
Dindon aux Nouilles
Col de Mouton aux pommes de terre
Pâté chaud de Boeuf a l'anglaise

Entrées
Cotelettes d'agneau sauté
Pieds d'agneau a la poulette
Fricandeau a l'oseille
Ris de veau piqués
Salmi de Becasses aux croutons
Escallopes de Saumon
Petits Poulets au ris
Faisans aux Truffes
Fricassée de Poulets
Sauté de Faisans
Cervelles de Veau
Emincé de Poulets a la reine
Filets de Volailles piqués
Lievre farci piqué Sce Fumet
Canetons aux Navets
Quenelles a la Cuilliere
Croquettes de Ris en Emincé
Pâté de Boeuf chaude
Filets de Lapreaux
Tendons de Veau

Rots
Les Becassines
Lievre
Faisans

Releves
Tourte a la Franchipane
Panquets a l'anglaise

Entrémets
Gelée de Noyau
Gelée aux citron
Crême de Framboises
Crême a la Vanille
Cotelettes d'abricots
Oeufs a la Neige
Tartelettes de Fruits
Tartelettes de Pommes
Patisserie monté
Patisserie monté
Epinards
Sea Kales
Asperges
Pommes de terre futtes
Macaroni
Potted Meat
Salade Hollandaise
Ramecains a la Sefton
Panier garni d'etoiles
Panier garni de tartelettes
Vase garni de balons
Vase garni de meringues

Buffet
Sir Loin of Beef
Chine of Mutton Bd Fowl

40 The Royal Table

14 The Luncheon
Soup Rt Beef
Rt Chickens
Fricassée a la Dauphine
Tendons de Veau
Fricandeau a l'oseille
Tourte, Jelly, Souflé

7 The Equerries Lunch
Cold Beef, Veal, Lamb
Fowls Ham, Pastry

Family Dinner 30th Jany

3 Prince George
Soup Fish
Rt Beef
Rt Fowls
Pudding

9 Lord Errol
Rt Beef
Rt Chicken
Rt Beef
Pudding

11 Sir H Taylor
Rt Chicken
Nk of Mutton
Rt Beef
Pudding

Comptrollers Table
Soup
Rt Beef
Rt & Bd Fowls
Leg of Mutton
Ham, Hash
Breast of Veal
Tart & Pudding

Dressers Table
Soup
Rt Beef
Bd Fowls
Nk of Mutton
Tongue, Hash
Tart & Pudding

35 Master Cooks Table
Soup
Rt Beef
Bd Fowls
Leg of Mutton
Tongue, Hash
Tart & Pudding

10 Silver Pantry
Rt Beef

4 Coffee Room
Rt Beef

5 Coal Porters
Rt Beef

78 Hall
Rt Beef
Mutton

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Number of Persons dined & Meat &c consumed from the 24th to the 30th Jany 1831

	Jany			Days			lbs
1831	24	34	The Royal Table	1	Beef		1381¾
	25	34	do do	1	Mutton		1489
	26	47	do do	1	Veal		1017
	27	32	do do	1	Lamb		26¼
	28	32	do do	1	Suet		218
	29	35	do do	1	C Feet	120	
	30	40	do do	1	Sweet Breads	18	
		150	The Luncheon	7	C Head	1	
		18	Prince George's Table	6	C Brains	6	
		63	Lord Errols do	7	Lambs Feet	12	
		10	Sir Ps Sidney's do	1	Nks of H Lamb	9	
		77	Sir H Taylor's do	7	Ribs do do	3	
		217	Comptrollers Table	7	Drs do do	1	
		104	Dressers Do	7	Shors do do	2	
		243	Master Cooks Do	7	Pork		343½
		28	Coffee Room do	7	Sausages		22
		35	Coal Porters do	7			4497½
		70	Silver Pantry do	7			
		579	Servts Hall	7			
		42	Extras	7	Turkies	5	
		107	Band	6	Fowls	202	
		864	The Ball Supper		Chickens	97	
		2861			Pullets	11	
					Teal	12	
					Ragout lbs	1½	
					Pardings	69	
					Ducks	3	
					Woodcocks	7	
					Larks	12	
					Wd Ducks	6	
					Pigeons	42	
					Dun Birds	3	

Game &c received from the 24th to the 30th Jany 1831

Jany 24th	10	Red Partridges	Ld Rendlesham
26th	1	Hare	Windsor Gt Park
	6	Pheasants	
	12	Rabbits	
	1	Woodcock	
	2	Tench	
28th	2	Hares	Windsor Gt Park
	8	Pheasants	
	14	Rabbits	
29th	6	Hares	Windsor Gt Park
	6	Pheasants	
	14	Rabbits	
	1	Carp	
30th	2	Pheasants	New Forest
	6	Woodcocks	
	18	Snipes	

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 31st Jany

Potages

A la Portue
A la Hollandaise
Au Vermicel

Poissons

Saumon bouilli
Turbot bouilli et Merlans frits

Relevés

Noix de Veau et Jambon aux Epds
Culotte de Bœuf aux choux
Poulardes poelles aux Huîtres
Quartier d'agneau aux Epds

Entrées

Cotelettes de Mouton a la soubise
Filets de Soles Sce Cardinal
Boudins de ris en vinaux
Epaule d'agneau piqués
Salmi de Faisans aux croutons
Crapeaux panés grillés
Filets de Poulets au ris
Ris de Veau a la Chaube
Quenelles de Crapeaux
Pigeons glacés aux legumes
Turbot de Crapeaux
Faisans aux choux
Escallopes de Veau aux Fes herbes
Cuisses de Poulets aux champs
Croquettes de Poulets en oiseaux
Maunicttes farcis a l'espagnole
Anguilles panés grillés
Blanquette de Poulets
Petits Pâtés de Bœuf
Sauté de Poulets a la Parmesan
Cotelettes de Veau grillés
Casserolettes avec Emincé
Poitrine de Poulets piqués
Casserole au ris avec Emincé

Buffet

Sir Loin of Beef
Chine off Mutton
Boiled Fowl

Entrémets

Potted Meat
Salade de Soles
Huîtres au gratin
Omelettes aux Fes herbes
Asperges
Sea Kale
Epinards au jus
Croquettes de Pommes de terre
Gelée de Vin
Gelée de Fruits
Crême au Chocolat
Crême a la Parisienne
Gelée de Pommes
Gelée de Caffée
Crême au Marashino
Crême a Anglaise
Vol au Vent
Gros Meringues
Gateau a Allemande
Biscuits a la Chantilly
Cortelettes en mosaique
Babas
Gateaux a blanc
Meringues aux confitures
Moulin a Vent
Temple

Apple Darts (Extra)

45 The Royal Table

14 The Luncheon

Soup. Rst Chickens
Rst Mutton
Emincé de Poulets
Cotelettes de Mouton
Salmi de Gibier
Tourte. Jelly. Souffle

Family Dinners 31st Jany

10 Lord Ernol

Soup
Rst Chicken
Loin of Mutton
Leg of do
Pudding

11 Sir H. Taylor

Soup
Rst Chicken
Loin of Mutton
Leg of do
Pudding

8 The Equerries Lunch

Cold Beef. Veal. Lamb. Ham
Tongue. Fowls. Pastry & Jelly

15 The Band

Fowls
Tongue
Mutton

Rots

Faisans Becasses
Canards sauvages. Poulards

Entrées

Charlotte de Pommes
Cabinet Pudding
Choux aux Cerises
Biscuits a la crême

36 Comptrollers Table

Soup
Loin of Veal
Bacon Hash
Beefsteaks
Leg of Mutton
Irish Stew
Meat Pie
Puddings

14 Dressers Table

Soup
Breast of Veal & Bacon
Beefsteaks
Chine of Mutton
Meat Pie
Pudding

33 Master Cooks Table

Soup
Loin of Veal
Bacon
Beefsteaks
Saddle of Mutton
Chine of do
Leg of do. Meat Pie
Pudding

4 Coffee Room

Rst Mutton

10 Silver Pantry

Rst Mutton

5 Coal Porters

Rst Mutton

31 Servts Hall

Veal
Bacon
Station

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 1st Feby

Potages
A la Tortue A la Reine
Au Mouton a l'orge, A la bonne femme

Poissons
Saumon, Turbot bouilli
Cabillaud avec Eperlans frits

Releves
Côtes de Boeuf aux legumes
Dindon roti au marons
Selle de Mouton roti
Poulets piqués au suprême

Entrées
Cotelettes de Veau a la Ducelle
Emincé de Poulets a la reine
Escallopes de Mouton aux fs herbes
Tendons de Veau en Macedoine
Chartreuse d'Emincé de Poulets
Poitrine de Volailles aux truffes
Boudins de Saumon St Cardinal
Faisans braizés aux choux
Pieds d'agneau a la Dauphine
Croquettes de ris de Veau
Sarcelles a l'oranges
Filets de Lapreaux a blanc
Filets de Volailles
Cotelettes de Mouton en Macedoine
Filets de Merlans au gratin
Salmi de Faisans
Poulardes decoupés au ris
Pâté de Lapreaux
Noix de Veau piqué
Casserole au ris avec Emincé
Quenelles de Lapreaux
Emincé de Volailles aux Lazagne
Russolles a la d'Artois
Dariolles aux Huîtres

Buffet
Rt Beef
Chine of Mutton
Aich Bone of Beef
Boild Fowl

Rots
Canards sauvages
Faisans Perdreaux
Lievre

Releves
Pommes au Ris
Trifle Gaufres a la flamme

Entrémets
Gelée d'ananas
Gelee d'oranges
Crême aux amandes
Crême de thé
Dariolles aux confitures
Tourte a l'orange
Tourte de Pommes
Choux meringues
Gateaux de Mille fruits
Chantilly a la crême
Vol au Vent
Tourte de Groseilles
Gelee de Noyau
Crême au Caramel
Miroton de Pommes
Crême a l'Italienne
Piece monté
Piece monté
Salsifis
Salade d'Homards
Truffes au Vin
Galantine a l'aspique
Asperges
Salade Hollandaise
Sea Kales
Macaroni au fromage
Apple Tarts (Extra

47 The Royal Table

Family Dinners 1st Feby

10 **Lord Errol**
Soup
Rt Chicken
Nk of Mutton
Salt Beef
Pudding

11 **Sir H Taylor**
Soup
Rt Chicken
Leg of Mutton
Salt Beef
Pudding

15 **Luncheon**
Soup
Rt Chicken
Rt Mutton
Cotelettes de Mouton
Escallopes de Veau a l'ecossaise
Salmi de Faisans
Tourte, Jelly, Soufle
Vegetables

8 **The Equerries Lunch**
Cold Beef, Veal, Lamb, Ham
Tongue, Fowl, Pastry, Jelly

2 **The Duke of Sussex's Page**
Shr of Lamb

15 **Band**
Fowl
Ham
Bs Beef

32 **Comptrollers Table**
Soup Fish
Round of Beef
Chine of Mutton
Baked Shr of do
Beefsteak Pudding
Hash
Pudding

16 **Dressers Table**
Soup Fish
Aich Bone of Beef
Chine of Mutton
Hash
Pudding

33 **Master Cooks Table**
Soup Fish
Round of Beef
Chine of Mutton
Hash
Baked Shr of Mutton
Pudding

10 **Silver Pantry**
Salt Beef
Mutton

4 **Coffee Room**
Salt Beef

5 **Coal Porters**
Salt Beef

81 **Servts Hall**
Salt Beef
Mutton

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 2nd Feby

Potages
Au Macaroni
A la Julienne
A la Crême de Ris

Poissons
Saumon bouilli, Turbot bouilli
Perches a la Genevoise, Eperlans frits

Releves
Canetons braizés aux Navets
Filet de Veau en Macedoine
Faisans aux Truffes
Jambon aux Epinards

Entrées
Cotelettes de Mouton sauté
Harricots de Venaison
Boudins de Merlans
Fricandeau a l'oseille
Tendons de Veau
Filets de Soles a la Mtre d'hotel
Salmis de Faisans
Escallopes de Lievre au sang
Purée a la Polonaise
Blanquette aux Truffes
Poulets decoupés aux Pois d'asperges
Ris de Veau en daube
Timballe avec Emincé
Mauviettes au gratin
Fricassée a la Dauphine
Croquettes aux Huitres
Anguilles panés grillés
Filets de Dorreaux panés
Canards a l'orange
Emincé de Bœuf

Rots
Faisans Mauviettes
Canards sauvages Poulardes

Releves
Beignets de Pommes
Gateau de ris

45 The Royal Table

Entremets
Gelee de Vin
Gelee au Citron
Crême au Caramel
Crême a la Vanille
Vol au Vent
Meringues a blanc
Tartelettes a la Winaron
Pinattes en feuilletage
Tartelettes de Pommes
Gateau a la russe
Flanc de Pommes
Gateau a la russe
Pièce montè
Pièce montè
Epinards
Salsifis frits
Pommes de terre frittes
Choufleurs au beurre
Salmi rotis au jambon
Omelettes soufflées
Potted Meat
Salade de Poissons

Buffet
Rt Beef Rd Fowl
Saddle of Mutton
Apple Tarts

14 The Luncheon
Soup Rt Chicken
Rt Mutton
Cotelettes de Mouton
Emincé a la reine
Escallopes de Bœuf
Sweets, Jelly, Cheese

7 The Equerries Lunch
Cold Beef, Veal, Lamb, Ham
Tongue, Fowl
Pastry, Jelly

Family Dinner 2nd Feby

(51)

3 Prince George
Soup Dish
Loin of Mutton
Rt Chicken
Pastry & Jelly
Vegetable

10 Lord Errol
Soup Rt Fowl
Loin of Mutton
Rt Pork
Pastry & Jelly

11 Sir H. Taylor
Soup Rt Fowl
Nk of Mutton
Rt Pork
Pastry & Jelly

Stock
Beef
Veal
Fowls

15 Band
Fowls
Tongue
Pork

29 Comptrollers Table
Soup
Rt Pork
Boild Leg of Pork
Chine of Mutton
Breast of Veal
Hash & Meat Pie

15 Dressers Table
Soup
Chine of Mutton
Breast of Veal
Boild Leg of Pork
Rt Pork
Hash

33 Master Cooks Table
Soup
Rt Pork
Chine of Mutton
Joint of Veal
Boiled Leg of Pork
Meat Pie Hash

4 Coffee Room
Rt Pork

16 Silver Pantry
Rt Pork

5 Coal Porters
Rt Pork

83 Servts Hall
Rt Pork
Mutton

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 3rd Jany

Potages

Aux Choux
Crême de ris

Poissons

Saumon bouilli
Soles frittes et bouillies

Releves

Dindon bouilli au ris
Culotte de Boeuf aux choux

Entrées

Sauté de Faisans aux truffes
Fricassée de Poulets
Cotelettes de Mouton panés grillés
Croquettes d'Homards frits
Filets de Lapreaux au langue
Emincé de Poulets a la reine
Emincé de Mouton aux champs
Filets de Becasses aux croutons

Rots

Becasses
Faisans

Releves

Biscuits a la Crême
Soufflé d'ananas

Entrémets

Gelée clair
Tourte de Pommes
Tartelettes de Fruits
Crême a la Vanille
Omelettes roulardes
Epinards au jus
Celeri etuvés
Macaroni au gratin

Buffet

Rt Beef Chine of Mutton
Boild & Broild Fowl

12 The Royal Table

The Equerries

Le Potage aux Choux
Cabillaud bouilli

Releves

Selle de Mouton roti
Poulardes aux Huitres

Entrées

Cotelettes de Mouton panés
Croquettes de Poulets frits
Fricandeau a l'oseille
Langue aux Epinards
Salmi de Faisans
Blanquette aux Truffes

Rots

Canards sauvages
Poularde

Releve

Biscuits a la Crême

Entrémets

Gelée clair
Tourte a l'orange
Tartelettes de Fruits
Omelettes roulardes
Epinards au jus
Céléri etuvés

10 The Equerries Table

The Juvenile Ball Supper 3rd Feby

12 Dishes of Bechamelle Chickens
24 do Rt Chickens cut
12 do Ham sliced
12 do Tongue do
18 Lobsters Salads
12 Dishes of Galantines
12 do of Pottings
12 Tongues
8 Noix de Veau
4 Hams
12 Large Pies
24 Creams
24 Jellys
7 Gros Pieces
12 Tourtes & Vol au Vents
12 Mounted Pastry
1 Gros Brioche
1 do Savoye
12 Gateaux a la Chantilly

14 Their Majesties Supper

Soup
Rt Chickens
do Pheasants
Fricassée de Poulets
Cotelettes d'agneau
Cold Meats

10 Lord Errol

Rt Chicken
Rt Beef
Rt do
Pudding & Vegetables

11 Sir H Taylor

Rt Chicken
Rt Beef
Nk of Mutton
Pudding & Vegetables

28 Comptrollers Table

Soup
Rt Beef
Breast of Veal & Bacon
Chine & Leg of Mutton
Irish Stew Meat Pie
Tarts & Puddings

17 The Dressers Table

Soup
Rt Beef
Boild Neck of Mutton
Loin of Veal & Bacon
Irish Stew Hash
Tarts & Puddings

36 Master Cooks

Soup
Rt Beef
Boil'd Leg of Mutton
Breast of Veal & Bacon
Tarts & Puddings

10 Silver Pantry

Rt Beef & Vegetables

4 Coffee Room

Rt Beef & Vegetables

5 Coal Porters

Rt Beef & Vegetables

90 Servts Hall

Rt Beef
Mutton Boil'd

28 Band

Rt Beef
Rt Fowls
Tongues
Pastry
Jellies

Rt Beef
Legs of Mutton } Extra

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 4th Feby

Potages
A la Tortue
Au Vermicel
Poulets au ris

Poissons
Le Turbot bouilli et Eperlans
Cabillaud bouilli

Releves
Longe de Veau a la Bechamel
Poulardes poellés aux Nouilles
Pâté chaud de Lapreaux
Gigot de Mouton aux legumes

Entrées
Cotelettes d'agneau sauté
Emincé de Poulets a la reine
Croustades purée de Gibier
Pigeons farcis au gratin
Sauté de Faisans aux fumet
Salmi de Gibier aux croutons
Fricandeau a l'oseille
Canards aux Navets
Cervelles de Veau
Filets de Merlans
Chartreuse, Tendons de Veau
Lapreaux au gratin
Sauté de Poulets au suprême
Escallopes de Boeuf aux pommes de
Fricassée de Poulets
Ris de Veau piqués

Rots
Faisans
Lievre

Relevees
Boudin de Cabinet
Rissolles de Fraises

Entrémets
Geel d'or
Gelée de Fruits
Crême a la Parisienne
Crême a l'anglaise
Gateau madelin
Biscuit de Savoy
Tartelettes de Fruits
Gateaux a la fanchonettes
Piece monté
Piece monté
Truffes au Vin
Canapes d'Anchois
Asperges
Epinards
Salade de Volailles
Pommes de terre frittes
Potted Meat
Salsifis au beurre

Buffet
Rt Beef, Chine of Mutton
Boild Beef, Broild Fowl
Apple Tarts

32 The Royal Table

14 Luncheon
Soup, Rt Chicken
Tendons de Veau
Canards aux Navets
Cotelettes de Mouton
Neck of Mutton
Jelly Vegetables

7 The Equerries Lunch
Cold Beef, Veal, Lamb
Ham, Fowl, Pastry

Family Dinners 4th Feby

10 Lord Errol
Rt Chicken
Nk of Mutton
Leg of do
Pudding
Vegetables

11 Sir H Taylor
Rt Chicken
Loin of Mutton
Pudding
Vegetables

1 H.R.H. Duke of Sussex
Soup
Mutton
Rt Pheasant
Vegetables (Valets 2)

15 Band Supper
Rt Beef
Rt Fowls

27 Comptrollers Table
Soup Fish
Rt Pork
Chine of Mutton
Shor of do
Hash Meat Pie
Tarts & Puddings

17 Dressers Table
Soup Fish
Rt Pork
Chine of Mutton
Hash, Irish Stew
Tart & Pudding

33 Master Cooks
Soup, Fish
Rt Pork
Leg of Mutton
Irish Stew
Tart & Puddings

10 Silver Pantry
Rt Mutton
Vegetables

4 Coffee Room
Rt Mutton

5 Coal Porters
Rt Mutton

83 Servts Hall
Rt Pork
Rt Mutton

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 5th Feby

Potages

Vermicel a la Windsor
Faubonne
Tortue
Crême d'Orge

Poissons

Turbot bouilli
Saumon bouilli et Merlans frits

Relevees

Culotte de Boeuf a l'allemande
Faisans braizés aux choux
Chapon poellés aux nouilles
Col de Mouton aux pomt de terre

Entrées

Filets de Lapreaux panés
Eminci de Boeuf aux champs
Ris de (piqués) Veau chicorée
Filets de Volailles piqués
Tendons de Veau aux Epinards
Sauté de Faisans au fumet
Fricassée de Poulets aux champs
Cervelles de Veau a la ravigotte
Cabillaud aux pomt de terre
Cotelettes de Mouton panés
Croquettes de Poulets frits
Blanquette de Volailles aux truffes
Fricandeau a l'oseille
Filets de Lievres piqués
Salmi de Gibier aux Truffes
Cotelettes de Porc sauté
Filets de Soles Sa bechamel
Sauté de Volailles au ris
Quenelles de Lievre a l'Italienne
Filets de Poulets a l'orlis

Rots

Becasses
Lievre
Faisans

Relevees

Charlotte de Pommes
Tourte a la Franchipane

Entrémets

Gelée clair
Gelée d'Oranges
Crême de thé
Crême a la Canelle
Tourte de Cerises
Flanc de Fruits
Croissants aux Amandes
Gateaux de Mille feuilles
Oeufs a la Neige
Dariolles
Jalousies en feuilletage
Tartelettes de Fruits
Piece monté
Piece monté
Huitres au gratin
Macaroni au fromage
Choufleurs
Cardons a la Moëlle
Salade d'Homards
Oeufs a la Tripe
Chicorée au jus
Petits choux a l'espagnole

Buffet

Rt Beef, Fillet of Veal
Chine of Mutton
Leg of Pork
Apple Tarts

42 The Royal Table

14 **Luncheon**

Soup
Rt Chicken
Rt Mutton
Cotelettes de Veau panés
Cotelettes a la minute
Escallopes de Boeuf
Vegetables, Souflé
Pastry, Jelly

Family Dinners 5th Feby

3 **Prince George**

Soup, Fish
Rt Chicken
Loin of Mutton

10 **Lord Errol**

Rt Chicken
Nk of Mutton
Bs Beef

11 **Sir H Taylor**

Rt Chicken
Bs Beef
Loin of Mutton

1 **Duke of Sussex**

Cod Fish
Chicken Soup
Woodcocks Rt
Mutton Chops (Lunch)

7 **Equerries Lunch**

Cold Beef Lamb Ham Veal
Fowl Pastry & Jelly

15 **Band**

Fowls
Tongue
Bs Beef

30 **Comptrollers Table**

Soup
Hash Bs Beef
Loin of Veal Bacon
Irish Stew
Chine of Mutton
Leg of do

17 **Dressers Table**

Soup
Bs Beef Hash
Rt Pheasants
Breast of Veal Bacon
Leg of Mutton
Omelette

Sir H Taylor

Rt Chicken
Loin of Mutton X
Bs Beef

33 **Master Cooks**

Soup
Bs Beef Hash
Loin of Veal Bacon
Leg of Mutton

10 **Silver Pantry**

Bs Beef

4 **Coffee Room**

Bs Beef

5 **Coal Porters**

Bs Beef

82 **Servts Hall**

Bs Beef
Mutton

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 6th Feby

Potages
Crême de ris
Aux Lièvre
Choux

Poissons
Cabillaud bouilli
Soles frittes et bouillies

Relevées
Noix de Veau piqués a l'oseille
Dindon bouilli au ris
Quartier d'agneau roti
Jambon braizé aux Epinards

Entrées
Cotelettes d'agneau panés
Escallopes de Mouton
Faisans aux truffes
Boudin de Merlans Sn Italienne
Hachis de Gibier a la Polonaise
Sauté de Faisans au fumet
Cotelettes de Mouton en Haricots
Blanquette aux truffes
Croquettes de Volailles frits
Fricassée de Poulets
Petits Poulets aux choufleurs
Mauviettes au gratin
Cervelles de Veau frits
Escallopes de ris de Veau
Enguilles aux fs herbes
Sauté de Poulets aux Nouilles

Rots
Faisans
Canards sauvages

Relevés
Canelons frits
Pains a la Duchesse

Entrémets
Gelée mosaique
Gelée au Citron
Crême de Mille fruits
Crême a l'orange
Gateaux a la Chantilly
Vol au Vent de Groseilles
Coquilles de Framboises
Petit Gateau a la Polonaise
Pièce monté
Pièce monté
Salade de Soles
Potted Meat
Céléri
Epinards
Pain roti au jambon
Gibier a l'aspique
Croquettes de pomme de terre

Buffet
Rt Beef, Chine of Mutton
Boil'd Fowl
Apple Tarts

45 The Royal Table

14 Luncheon
Soup
Rt Beef
Cotelettes de Mouton
Salmi de Becasses
Sauté de ris de Veau
Souflé, Jelly, Pastry
Vegetables

7 Equerries Lunch
Cold Beef, Veal, Lamb
Tongue, Fowls, Pastry &c

Family Dinners 6th Feby

3 Prince George
Soup
Fish
Rt Chicken

10 Lord Errol
Rt Beef
Rt Beef

11 Sir H Taylor
Soup
Rt Chicken
Nk of Mutton

1 Duke of Sussex
Mutton Soup
Snipes
Veal Cutlets
Vegetables, Pastry & Jelly
Extra 2 Nk of Mutton

1 Miss Stein
Rt Fowl

1 Mrs Fox
Rt Fowl

1 Mr Davis
Mutton

(29) Comptrollers Table
Soup
Rt Beef Bacon
Bo & Rt Fowls
Bo Leg of Mutton
Hash

17 Dressers Table
Soup
Rt Beef Bacon
Bo Fowls
Bo Nk of Mutton
Meat Pie

33 Master Cooks Table
Soup
Rt Beef
Bo Fowl
Leg of Mutton

4 Coffee Room
Rt Beef

10 Silver Pantry
Rt Beef

5 Coal Porters
Rt Beef

87 Servts Hall
Rt Beef
Mutton

1 Mr Jemett
Fowl

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 7th Feby

Potages
Aux Raviolles
Crême d'Orge
A la Portue

Poissons
Saumon bouilli
Cabillaud bouilli et Eperlans frits

Relevees
Culotte de Boeuf aux choux
Pâté chaud de Pigeons
Poulardes poellés aux Nouilles
Chevreuil piqué Sa Piquant

Entreme
Cotelettes de Mouton a la minute
Escallopes de Saumon
Noix de Veau braizé a l'oseille
Lievre piqué Sa Piquant
Sauté de Poulets aux Huîtres
Croquettes de Ris de Veau
Sauté de Lapreaux au langue
Filets de Lievres au sang
Tendons de Veau
Blanquette de Faisans
Vol au Vent a la Toulouse
Casserole au ris, purée de Volail.
Filets de Merlans au gratin
Escallopes de Veau aux fs herbes
Filets de Poulets piqués
Escallopes de Boeuf

Rots
Becasses Faisans
Canards Sauvages

Relevées
Pommes
Benoises au confiture

Entremets
Gelée de Noyau
Gelée de Pommes
Crême a la Parisienne
Crême au Caffée
Biscuit de Savoy
Tartelettes a la Crême
Feuillantines garnis
Tourte aux amandes
Piece monté
Piece monté
Salade de poissons
Sea Kales
Macaroni au gratin
Choufleurs
Omelette roularde
Chicorée
Homards au gratin
Salsifis

Buffet
Rt Beef Boild Beef
Chine of Mutton, Broild Fowl
Apple Tarts

42 The Royal Table

12 Luncheon
Mutton Soup
Rt Chickens
Fricassée de Poulets
Escallopes de Boeuf
Cotelettes de Veau
Vegetables. Soufle
Jelly & Pastry

8 Equerries Lunch
Cold Beef, Veal, Lamb
Ham, Tongue, Fowl
Pastry & Jelly

Family Dinners 7th Feby

3 Prince George
Soup Fish
Rt Mutton
Rt Chicken
Jelly & Pastry

10 Lord Errol
Beef
Nk & Leg of Mutton
Pudding

11 Sir H Taylor
Rt Chicken
Nk & Leg of Mutton

1 Duke of Sussex
Chicken & Vermicelly Soup
Rt Mutton
Rt Pheasant
Jelly

2 Fowl & Beef (Palets)

1 Sir A d'Este
Mutton Chops
Broild Bacon

1 Miss Stein
Rt Chicken

15 Band
Aich Bone of Beef
Fowls & Tongue

Stock
Beef
Veal
Fowls
C Feet
Nks of Mutton

(29) Comptrollers Table
Soup
Chine of Mutton
Rump Steaks
Hash
Loin of Veal
Leg of Mutton

17 Dressers Table
Soup
Breast of Veal & Bacon
Steaks Hash
Chine of Mutton
Rt Rabbits

33 Master Cooks Table
Soup
Loin of Veal & Bacon
Chine of Mutton
Rump Steaks
Bacon Hash

10 Silver Pantry
Rt Mutton

4 Coffee Room
Rt Mutton

5 Coal Porters
Rt Mutton

83 Servts Hall
Rt & Bd Mutton

1 Mr Jennett
Eminie of Fowl

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 8th Feby

Potages

Cressy
Crême de ris
Mouton a l'orge

Poissons

Turbot bouilli
Soles frittes et bouillies

Relevées

Poulardes aux choufleurs
Longe de Veau a la bechamel
Selle de Mouton braize
Sanglier roti Sr Poivrade

Entrées

Cervelles de Veau a la bechamel
Fricassée de Poulets a la lyonain
Poitrine de Poulets aux truffes
Epaule d'agneau farci
Sauté de Volailles au ris
Cotelettes (aux Navets) de Mouton
Croquettes d'Homards frits
Tendons de Veau
Lapreaux en papillottes
Quenelles de Merlans
Chartreuse d'Emincé de Poulets
Timballe de Macaroni
Salmi de Becasses aux croutons
Ris de Veau marqué aux truffes
Sarcelles a l'oranges
Emincé de Mouton aux cornich

Rots

Faisans Mauviettes
Perdreaux

Relevées

Miroton de Pommes
Ramecains au fromage

Entremets

Gelée d'Orange
Gelée de Fruits
Crême au Maraschino
Crême de Framboises
Gros meringues
Flanc en Macedoine
Gateau a la Neapolitaine
Vol au Vent
Piece monté
Piece monté
Céléri a l'espagnole
Epinards
Pommes de terre frits
Asperges
Cancre au gratin
Potted Meat
Salade de Poissons
Pain roti au jambon

Buffet

Rt Beef, Chine of Mutton
Bs Fowl, Apple Tarts

41 The Royal Table

12 The Luncheon

Soup, Rt Larks
Rt Chickens
Escallopes de Veau
Sauté de Lapreaux
Cotelettes de Mouton panés
Souflé Jelly & Pastry

8 Equerries Lunch

Cold Meats Fowls Tongue
Pastry Jelly

Family Dinners

3 Prince George

Soup Fish
Rt Rabbits
Shor of Lamb
Pastry & Jelly

10 Lord Errol

Leg of Mutton
Rt Beef

11 Sir H Taylor

Rt Chicken
Nk of Mutton
Bs Beef

1 Duke of Sussex

Mutton Soup
Veal Cutlets
Woodcocks
Fowl
Jelly

1 Sir A d'Este

Mutton Chops

1 Miss Stein

Rt Mutton
Pole

Stock

Beef
Veal
Fowls
Nks of Mutton

28 Comptrollers Table

Soup Fish
Bs Beef
Chine of Mutton
Hash
Leg of Mutton
Irish Stew

17 Dressers Table

Soup Fish
Bs Beef
Chine of Mutton
Hash Meat Pie
Rt Rabbits

33 Master Cooks

Soup Fish
Bs Beef
Chine of Mutton
Breast of Veal
Hash

4 Coffee Room

Bs Beef

10 Silver Pantry

Bs Beef

5 Coal Porters

Bs Beef

83 Servts Hall

Bs Beef
Mutton

15 Band

Tongue & Fowls
Bs Beef

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 9th Feby

Potages
A la Hollandaise
Au Macaroni

Poissons
Turbot bouilli, Saumon bouilli
Tenches a la Genevoise

Relevees
Culotte de Boeuf a l'allemande
Dindon roti au marons
Noix de Veau a l'oseille
Chapon braizé au ris

Entrées
Cotelettes d'agneau panés
Emincé de Poulets aux lazagne
Pâté chaud de Mouton
Croustade a la financiere
Salmi de Faisans
Purée de Gibier a la Polonaise
Blanquette de Lapreaux
Fricassée de Poulets
Cotelettes de Porc aux pom. terre
Sauté de Poulets a l'ecarlatte
Boudin de Poulet Saumon
Turban de Lapreaux
Enguilles aux fs herbes
Filets de Soles a la bechamel
Cervelles de Veau a la Dauphine
Escallopes de Boeuf

Rots
Faisans
Lievre Widgeons

Relevees
Pommes a la Portugaise
Boudin de Cabinet

Entremets
Gelée de Vin
Gelee de Punch
Crême de Noyau
Crême a l'orange
Tartelettes a l'allemande
Choux aux Confiture
Vol au Vent
Chantielle a la Crême
Piece monté
Piece monté
Cardons a la Moëlle
Huîtres au gratin
Omelettes roulardes
Pommes de terre frittes
Sea Kales
Chicorée a la Crême
Truffes au Vin
Salade de Poissons

Buffet
Rt Beef, Chine of Mutton
Aich Bone of Beef, Bs Fowl

36 The Royal Table

12 Luncheon
Soup
Rt Chickens
Nk of Mutton

Soufflé Jelly & Pastry

6 Equerries Lunch
Cold Beef Veal Lamb Ham, Tongue, Fowls
Pastry Jelly

Family Dinners 9th Feby

3 Prince George
Soup
Fish
Rt Duck
Rt Beef

1 Duke of Sussex
Chicken Soup
Nk of Mutton
Rt Pheasant
Sea Kale
Pork (2 Fillets)

10 Lord Errol
Chump of Veal
Bacon
Leg of Mutton

11 Sir H Taylor
Rt Chicken
Rt Pork
Nk of Mutton

1 Miss Stein
Sole
Nk of Mutton

Stock
Beef
Veal
Fowls
Suet
Nks of Mutton

15 Band
Fowls
Tongue
Leg of Mutton

27 Comptrollers Table
Soup
Rt Pork, Hash
Leg of Mutton Pie
Breast of Veal
Bacon

17 Dressers Table
Soup
Rt Pork
Hash
Leg of Mutton
Irish Stew

33 Master Cooks Table
Soup
Rt Pork
Hash
Chine of Mutton

10 Silver Pantry
Rt Pork

4 Coffee Room
Rt Pork

5 Coal Porters
Rt Pork

32 Servts Hall
Rt Pork
Mutton

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 10th Feby

Potages

Brunoise Macaroni
Crême d'Orge

Poissons

Turbot bouilli
Cabillaud bouilli

Relevees

Quartier d'agneau roti
Sanglier braizé Sa Piquant
Poulardes aux Choufleurs
Faisans aux Choux

Entrees

Cotelettes de Mouton aux Navets
Filets de Lapreaux panés grillés
Fricandeau a l'oseille
Timballe roulée aux lazagne
Croquettes de ris de Veau
Filets de Sarcelles a l'orange
Petits Chartreuse
Casserolettes de ris
Salmi de Becasses aux Croutons
Tendons de Veau aux Epinards
Filets de Volailles piqués
Pigeons farcis au gratin
Escallopes de Saumon
Blanquette aux Truffes
Petits Croustades purée
Petits Pouftons de Merlans

Rots

Mauviettes Poularde
Canards sauvages

Relevees

Gaufres a la flamande
Gateau a la Crême

Entrémets

Gelée d'oranges
Gelée de Noyau
Crême au Caramel
Crême de The
Gateau de Mille fruits
Tartelettes mosaique
Kouattes de Framboises
Vol au Vent de Pommes
Piece monté
Piece monté
Céleri etuvés
Salsifis au beurre
Epinards
Choufleurs
Homards au gratin
Pain roti au jambon
Salade de Folés
Potted Meat

Buffet

Chine of Mutton Rt Beef
Leg of Pork Bo Fowl

39 The Royal Table

12 Luncheon

Soup
Rt Chicken
Rt Beef
Cotelettes de Mouton
Sauté de Fricandeau
Salmi de Faisans
Tourte Jelly & Pastry

7 Equerries Lunch

Cold Beef, Veal, Lamb
Fowl Ham
Pastry & Jelly

Family Dinner 10th Feby

3 Prince George

Soup
Fish
Rt Beef
Rt Chicken

10 Lord Errol

Soup
Rt Chicken
Rt Beef
do do

11 Sir H Taylor

Soup
Rt Chicken
Rt Beef
do do

1 Duke of Sussex

Fowl

1 Miss Stein

Sole
Rt Chicken

1 Sir A d'Este

Broild Bacon
Mutton Chops

15 Band

Fowl
Tongue
Chine of Mutton

29 Comptrollers Table

Soup
Boild Nk of Mutton
Rt Beef
Leg of Mutton
Breast of Veal & Bacon
Rabbits Hash

15 Dressers Table

Soup
Rt Beef
Boild Nk of Mutton
Loin of Veal Bacon
Rabbits Hash

33 Master Cooks Table

Soup
Bo Leg of Mutton
Chine of do
Rt Beef
Breast of Veal Bacon
Rt Rabbits Hash

4 Coffee Room

Rt Beef

10 Silver Porter

Rt Beef

5 Coal Porters

Rt Beef

31 Servts Hall

Rt Beef
Mutton

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 11th Feby

Potages
Mulligotauny Aux Choux
Crême de ris

Poissons
Saumon bouilli et Merlans frits
Soles frittes

Relevees
Longe de Veau a la bechamel
Côtés de Boeuf a la royal
Dindon bouilli au ris
Jambon aux Epinards

Entrées
Cotelettes d'agneau panes
Collopes de ris de Veau
Epaule d'agneau panés
Turban de Lapreaux piqué
Filets de Lapreaux a l'ecarlatte
Cabillaud a la Crême
Quenelles de Volailles
Filets de Poulets a l'Indienne
Fricassée a la Dauphine
Rissolles aux Huîtres
Poitrine de Poulets aux truffes
Cotelettes de Porc aux pom. d'ether
Blanquette de Faisans
Enguilles aux fs herbes
Emince de Boeuf
Fritteau de Poulets

Rots
Perdreaux Lievre
Canards sauvages

Relevées
Beignets de Pommes
Tourte a la Franchipane

Entrémets
Gelée de Vin
Gelée de Noyau
Crême de feuilles (Mille)
Crême au Citrons
Dariolles a la Crême
Tartelettes a la Fanchinettes
Tourte a l'orange
Tourte de Pommes
Piece monté
Piece monté
Salade d'Eperlans
Potted Meat
Escallopes au gratin
Salade Hollandaise
Tea Kales
Asperges
Epinards
Potted

Buffet
Rt Beef, Chine of Mutton
Bd Beef Bd Fowl

40 The Royal Table

14 Luncheon
Soup
Rt Chicken
Rt Mutton
Cottelettes de Veau grillés
Salmi de Becasses
Emincé a la Polonaise
Souflé Jelly & Pastry

7 Equerries Lunch
Cold Beef Veal Mutton
Fowls Tongue, Ham
Pastry Jelly & Souflé

Stock
Beef
Veal
Fowls
Nks of Mutton

Family Dinners

3 Prince George
Soup
Fish
Rt Mutton
Rt Rabbits

10 Lord Errol
Rt Chicken
Rt Pork
Nk of Mutton

11 Sir H Taylor
Rt Chicken
Rt Pork
Nk of Mutton

1 Sir A d'Este
Mutton Chops
Broil'd Bacon

1 Mrs Fox
Rt Fowl

1 Mr Davis
Bd Mutton

15 Band
Fowls
Tongues
Leg of Mutton

29 Comptrollers Table
Soup Fish
Rt Pork
Chine of Mutton
Breast of Veal
Hash

15 Dressers Table
Soup Fish
Rt Pork
Leg of Mutton
Hash Meat Pie
Omelette

33 Master Cooks Table
Soup Fish
Rt Pork
Leg of Mutton
Breast of Veal

10 Silver Pantry
Rt Pork

4 Coffee Room
Rt Pork

5 Coal Porters
Rt Pork

82 Servts Hall
Rt Pork
Rt Mutton

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 12th Febr

Potages

Au ris blanc / aux Choux
Au Vermicel a la Windsor

Poissons

Truittes de la Tamise bouilli
Cabillaud et Eperlans frittes

Releves

Poulardes aux Huîtres
Quartier d'agneau aux Epinards
Pâté chaud de Lapreaux
Col de Mouton aux pommes de terre

Entrées

Fritteau de Poulets aux oeufs
Cottelettes d'agneau sauté
Mauviettes au gratin
Chartreuse de Tendons de Veau
Grenadins de Veau piqués
Escallopes de Boeuf
Filets de Merlans
Escallopes de Veau aux fs herbes
Croquettes de Poulets frits
Purée a la Polonaise
Timballe de Macaroni
Grenade de Poulets aux truffs
Sauté de Poulets aux chamns
Currie de Lapreaux au ris
Escallopes de Mouton
Emincé de Poulets au gratin

Rots

Becassines Lièvre
Canards sauvages, Poularde

Relevees

Charlotte de Pommes
Beignets a la Cloche

Entrémets

Gelée au Citrons
Gelée au Caffé
Crême de thé
Crême a la Vanille
Vol au Vent de Damas
Biscuit a la Chantillie

Tartelettes a la Windsor
Meringues blanc
Piece monté
Piece monté
Celeri etuvés
Salsifis frits
Potted Meat
Homards au gratin
Chicorée a la Crême
Asperges
Huîtres frits
Omelette

Buffet

Rt Beef, Bd Beef
Chine of Mutton Broild Fowl
Apple Tarts

42 The Royal Table

14 Luncheon

Soup
Rt Chicken
Rt Mutton
Croquettes
Cottelettes de Mouton
Emincé
Souflé Jelly & Pastry

8 Equerries Lunch

Cold Beef Veal Lamb
Fowls Ham
Pastry & Jelly

Stock

Beef
Veal
Fowls
Suet

Family Dinners

3 Prince George

Soup
Rt Fowl
Shor of Lamb

10 Lord Errol

Leg of Mutton
Bd Beef

11 Sir H Taylor

Rice & Chicken Soup
Shor of Lamb
Bd Beef
Rt Chicken

1 Sir A d'Este

Soup
Mutton Chops
Broild Bacon

15 Band

Fowl
Tongue
Bd Beef

30 Comptrollers Table

Soup
Bd Beef Hash
Chine of Mutton
Leg of Mutton
Beefsteak Puddings

15 Dressers Table

Soup
Bd Beef, Hash
Chine of Mutton
Beefsteak Pudding
Rt Rabbits. Fried Bacon

33 Master Cooks Table

Soup
Bd Beef Hash
Leg of Mutton
Beefsteak Pudding

10 Silver Pantry

Bd Beef

4 Coffee Room

Bd Beef

5 Coal Porters

Bd Beef

84 Servts Hall

Bd Beef
Mutton Rt

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 13th Feby

Potages

A la Brunoise
A la Crême d'orge
A la Tortue
Mulligotauny

Poissons

Cabillaud bouilli
Turbot bouilli
Brochet farci
Merlans frits

Releves

Longe de Veau panés au four
Dindon roti aux Marons
Gigot de Mouton aux legumes
Poulardes au ris a la bechamel

Entrées

Cotelettes d'gneau panés grillés
Croquettes d'Homards
Salmi de Becasses aux croutons
Tendons de Veau aux Epinards
Poitrine de Poulets aux truffes
Col de Veau piqué a l'oseille
Sauté de Poulets aux Nouilles
Filets de Lapreaux a l'ecarlate
Fricassée de Poulets a la lyonaise
Mauviettes farci au gratin
Croquettes de Poulets en oiseau
Pâté chaud de Mouton
Casserolettes aux Huîtres
Petits Croustades purée de Gibier
Filets de Volailles piqués
Cotelettes de Mouton piqués
Filets de Lapreaux a la Marechale
Enguilles panés grillés
Escallopes de Lièvre au sang
Escallopes de Mouton
Lièvre piqués farcis
Epaule d'agneau en Tortue
Blanquette aux champignons
Cervelles de Veau a blanc
Collopes de ris de Veau au suprême
Filets de Soles St bechamel
Croquettes de ris en oiseaux
Pigeons farcis au gratin
Chartreuse de legumes
Petits Pouptons de Merlans
Ris de Veau piqués
Filets de Chevreuil piqués

Buffet

Rt Beef Chine of Mutton
Bd Fowl, Broild Fowl

Rots

Mauviettes
Becasses
Widgeons
Poularde piqué

Relevées

Boudin de Cabinet
Gateau de Brunswick
Pommes a la Portugaise
Fondus au fromage

Entrémets

Champignons au jus
Epinards au croutons
Sea Kales
Asperges
Potted Meat
Canapes d'Anchois
Céléri etuvés
Choufleurs au suprême
Truffes au Vin
Macaroni au gratin
Salade d'Homards
Oeufs frits
Gelée de Pommes
Gelée de Noyau
Gelée de Vin
Gelée d'oranges
Crême a l'allemande
Crême a la Vanille
Crême au Caffé
Crême au Maraschino
Vol au Vent
Flanc de Fruits
Balons
Gateaux en soleille
Cotelettes d'abricots
Gateaux a la d'Artois
Brioche chaude
Gateaux de Mille feuilles
Tartelettes a la fanchonettes
Tartelettes de Cerises
Oeufs a la Neige
Gateaux au gros sucre
Temple a la Reine
Fontaine Gauthique

Buffet

Apple Tarts
Plum Puddings

60 The Royal Table

15 Luncheon

Soup, Rt Chickens, Rt Beef
Emincé de Volailles
Cotelettes de Mouton panés
Blanquette de Faisans
Soufle, Jelly, & Pastry

10 Equerries Lunch

Cold Beef, Veal, Lamb, Tongue
Fowl, Pastry, Jelly & Soufle

Stock

Beef
Veal
Fowls
Nks of Mutton

15 Band

Fowls, Tongue, Rt Beef

1 Duke of Sussex

Soup
Fowl
Rt Beef

3 Prince George

Soup, Fish, Rt Beef, Rt Duck

10 Lord Errol

Rt Beef Rt Chicken
Rt Beef

11 Sir H Taylor

Rt Beef Rt Mutton
Rt Chicken

30 Comptrollers Table

Soup Rt Beef
Rt & Bd Fowls
Leg of Mutton
Bacon
Hash

16 Dressers Table

Soup
Rt Beef Meat Pie
Boild Fowls & Bacon
Nk of Mutton
Hash

33 Master Cooks Table

Soup, Rt Beef
Rt Fowls & Bacon
Leg of Mutton

10 Silver Pantry

Rt Beef

4 Coffee Room

Rt Beef

5 Coal Porters

Rt Beef

88 Servts Hall

Rt Beef
Mutton

1 Mr Jemett

Chicken

1 Sir A D'Este

Mutton Chops
Broild Bacon

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Number of Persons dined & Meat &c consumed from the 31st Jany to the 13th of Feby

1831	31	47	The Royal Table		1
Feby	1	47	do do		1
	2	45	do do		1
	3	22	do do		1
	4	32	do do		1
	5	42	do do		1
	6	45	do do		1
	7	42	do do		1
	8	41	do do		1
	9	36	do do		1
	10	39	do do		1
	11	40	do do		1
	12	42	do do		1
	13	60	do do		1
		275	The Luncheon		13
		30	Prince Georges Table		10
		7	Duke of Sussex		7
		40	Lord Errol		14
		154	Sir H Taylor		14
		413	Comptrollers Table		14
		226	Dressers do		14
		465	Master Cooks do		14
		56	Coffee Room do		14
		140	Silver Pantry do		14
		1170	Servts Hall		14
		112	Extras		14
		208	Band		12
		350	Juvenile Ball Supper		1
		4326			

Beef	2474	
Mutton	2853	
Veal	1510	
Lamb	32	
Suet	152	
Do H Lamb		5
Shds do do		3
Ribs do do		1
Nks do do		13
SweetBreads		24
6 Feet		96
Hds do		12
6 Brains		12
do Heads		3
Pork	710	
Sausages	2	
	7710	
Pullets	36	
Turkies	6	
Chickens	121	
Fowls	264	
Wild Ducks	19	
Wirgeons	9	
Teal	28	
Woodcocks	24	
Snipes	17	
Pigeons	31	
Ducks	10	
Larks	334	
Yardings	116	
Ragout	1½	

Game &c received from the 31st of Jany to the 13th Feby 1831

Jany 31st	6 Pheasants	Earl of Denbigh
Feby 1st	6 Do	Earl Dela Warr
	6 Do	
	1 Hare, 14 Rabbits, 4 Tench	Windsor G. Park
2d	6 Woodcocks	Lord Clinton
3d	2 Hares, 2 Woodcocks	Bushy Park
4th	6 Woodcocks	Sir D. McMahon
5th	6 American Hams	Marquess of Wellesly
	6 Pheasants, 15 Rabbits, 2 Eels, 1 Carp	Windsor G. Park
7th	2 Hares, 14 Rabbits, 2 Tench	Windsor G. Park
9th	2 Brace of Pheasants	Col. Hawker
10th	14 Rabbits, 2 Hares	Windsor G. Park
	1 Hunted Hare	Brighton Hunt
11th	10 Wild Ducks	Methwold Sevy
12th	2 Hares, 1 Woodcock, 14 Rabbits, 2 Eels, 2 Pike	Windsor G. Park
	3 Brace of Pheasants	Lord Foley
	2 Haunches of Roe Buck	Duke of Montrose

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 4th Febr

Potages

Aux Choux
Mouton a borge
Crême de Ris

Poissons

Saumon a la genevoise
Cabillaud bouilli
Turbot bouilli
Operlans frits

Releves

Culotte de Boeuf a l'allemande
Dindon bouilli aux Huitres
Sanglier roti Sce Diane
Quartier d'agneau piqué

Entrées

Cotelettes de Mouton aux Navets
Sauté de Poulets au suprême
Pis de Veau piqués au chicorée
Fricandeaux a l'oreille
Filets de Lapreaux piqués
Fricassée a la Dauphine
Purée a la Polonaise
Escallopes de Saumon
Cotelettes de Pore pais Ste Hebert
Filets de Merlans au gratin
Escallopes de Veau aux fes herbes
Blanquette aux Truffes
Filets de Volailles au gratin
Escallopes de Veau aux fes herbes
Filets de Volailles bigarée
Filets de Volailles piqués
Cervelles de Veau frits
Emincé de Boeuf aux champs
Petits Pates aux Huitres
Casserolettes a blanc
Croquettes de Poulets frits
Compotte de Pigeons

Buffet

Chine of Mutton Rt Beef
Boild Calfs Head
Boild Fowl

Rots

Widgeons
Poularde
Faisans
Pintades

Releves

Plane Meringues
Brioche Soufflé
Biscuit a la crême

Entrémets

Gelée d'oranges
Gelée de Fruits
Blanemanger
Crême de Noyau
Gateaux Genoises
Tourte de Groseilles
Gateau de Cerises
Tartelettes en mosaique
Piece Monté
Piece Monté
Croissants aux amandes
Colimaçons en feuilletage
Meringues
Gateau a blanc
Huitres au gratin
Canore au gratin
Salade d'Operlans
Potted Meat
Epinards
Céleri etuvés
Pommes de terre frits
Asperges

50 The Royal Table

15 Luncheon

Soup
Rt Chickens
Rt Mutton
Pastry & Vegetables

1 Duke of Sussex
Broild Fowl
10 Lord Errol
Leg of Mutton
Boild Beef
Pudding
11 Sir H Taylor
Rt Chicken
Breast of Veal
Nk of Mutton
Bacon & Pudding
8 Equerries Lunch
Cold Beef Ham Fowl Game
Pastry Jelly & Soufflé
1 Sir A d'Este
Mutton Chops Broiled Bacon
1 Capt Fitzblarmee
Fowl & Tongue
1 Mrs Fox
Dried Potatoes
Rt Fowl
Jelly & Pastry

Stock

Beef
Veal
Fowl

31 Comptrollers Table
Soup
Loin of Veal
Shank of Mutton
Hash Bacon
Leg of Mutton
Irish Stew
Pudding & Tart

15 Dressers Room
Soup
Breast of Veal
Shank of Mutton
Irish Stew
Baked Shoe of Mutton
Pudding & Tart

33 Masters Cooks
Soup
Loin of Veal
Leg of Mutton
Hash Shoe of Mutton
Puddings

10 Silver Pantry
Mutton & Vegetables

5 Coal Porters
Mutton

4 Coffee Room
Mutton

23 Serv^ts Hall
Mutton
1 Mr Jemmett
Stewed Beef Steak
1 Geo Porter
Boild Mutton
1 Mr Offerman
Boild Mutton
1 Legg (Porter)
Sole
1 Mr Brown
Sole

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 15th Feby

Potages
Crême d'orge
Cressy
Julienne

Poissons
Turbot bouilli et Eperlans frits
Soles frittes et bouillies

Relevées
Côtés de Boeuf a la royal
Poulardes aux choufleurs
Selle de Mouton aux Navets
Pâté de Poulets a l'anglaise

Entrées
Ris de Veau marqué aux truffes
Croquettes d'Homards frits
Chartreuse de Pendons
Boudins de Saumon
Sauté de Poulets aux Nouilles
Escallopes de Mouton a la soubise
Emincé de Poulets au lazagne
Grenadins de Veau piqués
Cotelettes d'agneau panés
Fricassée de Poulets
Casserole au ris a la Toulouse
Timballe de Macaroni
Pigeons farcis au gratin
Blanquette aux truffes
Escallopes de Boeuf aux pom. de terre
Cotelettes de Lapreaux en papillotte

Rots
Canards sauvages
Poularde
Mauviettes

Relevees
Panquets a l'anglaise
Pommes au beurre

Entrémets
Gelée au Citron
Gelée au Caffé
Crême au Caramel
Crême a l'anglaise
Tartelettes de Pommes
Knattes en feuilletage
Dariolles
Tartelettes de Damas
Piece monté
Piece monté
Céléri étuvés
Salsifis au beurre
Chicorée a la Crême
Sea Kale
Macaroni au gratin
Omelettes roulardes
Homards au gratin
Salade de Poissons

Buffet
Chine of Mutton
Rt. Beef Bd. Fowl
Aich Bone of Beef

44 The Royal Table

12 **Lunchin**
Soup Rt. Chicken
Rt. Mutton
Fricassée de Poulets
Collopes de Veau
Salmi de Bécasses (Canards)
Souflé, Jelly, Pastry

8 **Equerries Lunch**
Cold Beef, Veal Lamb
Fowl, Ham, Tongue

Stock
Beef
Veal
Fowls

3 **Prince George**
Soup Fish
Loin of Mutton
Rt. Chicken
Jelly & Pastry

10 **Lord Errol**
Soup
Salt Beef
Nk of Mutton
Rt. Chicken

11 **Sir H. Taylor**
Soup Rt. Chicken
Loin of Mutton
Salt Beef

1 **Sir A. d'Este**
Braild Bacon
Mutton Chops

1 **Duke of Sussex**
Fowl
Loin of Veal } Pages 2
Bacon & Vegetables }

1 **Princess Hombourg**
Fowl

31 **Comptrollers Table**
Soup, Fish
Round of Beef
Shor. of Mutton
Saddle do.
Irish Stew
Hash Meat Pie

15 **Dressers Table**
Soup Fish
Aich Bone of Beef
Chine of Mutton
Irish Stew
Hash Meat Pie

33 **Master Cooks Table**
Soup Fish
Round of Beef
Chine of Mutton
Shor. do.
Irish Stew

10 **Silver Pantry**
Salt Beef

4 **Coffee Room**
Salt Beef

5 **Coal Porters**
Salt Beef

84 **Servts. Hall**
Salt Beef
Mutton

1 **Mr. Brown**
Mutton Chops

1 **Housemaid**
Mutton

1 **Davis**
Mutton

1 **Charlton**
Boild Chicken

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 16th Febr

Potages

Choux
Vermicel a la Windsor
Bonne femme

Poissons

Maquereaux sautés
Saumon avec Sperlans frits

Relevées

Culotte de Boeuf a l'allemande
Chapon au ris
Gigot de sept heures
Sanglier roti Sce Hubert

Entrées

Cotelettes de Mouton aux Navets
Tendons de Veau aux Epinards
Langue braisé aux legumes
Pâté chaud de Mauviettes
Sauté de Poulets aux champignons
Carbonade de Mouton aux legumes
Rissolles aux Huitres
Blanquette de Veau aux truffes
Filets de Poulets au Macaroni
Quenelles de Poulets a la Cuillier
Cotelettes d'agneau panés grillés
Anguilles a la Sce Herbes
Sapreaux au gratin
Casserole au ris a la financière
Croquettes de ris de Veau
Cabillaud a la Crême
Filets de Sapreaux panés grillés
Canards sauvages a l'Orange
Emincé de Bœuf aux cornichons
Fricassée de Poulets

Rots

Canards sauvages
Pintades

Relevées

Darioles a la bonne femme
Pommes au ris

Entrémets

Gelée blanc
Gelée de Pommes
Crême a la Venetienne
Crême a l'Orange
Gateaux en Soleil
Colimaçons en feuilletage
Gros meringues
Vol au Vent
Biscuit de Savoy
Gateaux au gros sucre
Darselettes a la crême
Darselettes aux amandes
Piece montée
Piece montée
Pain roti au jambon
Epinards
Salade de Poissons
Asperges
Canapes d'Anchois
Pommes de terre frittes
Huitres au gratin
Artichauts au beurre

Buffet

Rt Beef Dk Fowls
Chine of Mutton

42 The Royal Table

12 Luncheon

Soup
Rt Chicken Rt Mutton
Cotelettes de Porc
Fricassie de Poulets
Escallopes de Bœuf
Soufflé, Jelly, Pastry

8 Equerries Lunch

Cold Beef, Veal, Lamb
Fowl Ham Tongue

3 Prince George
Soup Dish
Leg of Mutton
Rt Pork
Vegetables

11 Sir H. Taylor
Salt Dish
Rt Chicken
Rt Pork
Neck of Mutton

10 Lord Errol
Salt Dish
Rt Rabbits
Sho. Lamb
Braising & Vegetables

Stock

Beef
Veal
Fowls

34 Comptrollers Table
Soup Dish
Rt Pork
Chine of Mutton
Leg of Mo. Hash
Braisings Vegetables

14 Dressers Table
Soup Dish
Rt Pork
Chine of Mutton
Rt Rabbits Hash
Braising Tart Vegetables

33 Master Cooks Table
Soup Dish
Rt Pork
Leg of Mutton
Sho. of Mo.
Braisings & Tart

10 Silver Pantry
Rt Mutton

4 Coffee Room
Rt Mutton

5 Coal Porters
Rt Mutton

24 Serv.s Hall
Rt Mutton
Rt Pork

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 17th Febr.

Potages

Mouton a l'orge
Crême de ris
Cressy

Poissons

Brochet Sce Hachée
Turbot bouilli et Soles frittes

Releves

Longe de Veau a la bechamel
Dindon roti au Naturel
Culotte de Boeuf a l'allemande
Quartier d'agneau roti

Entrées

Sauté de Poulets au ris
Cotelettes de Pigeons panés
Tricandeau a l'oseille
Lievre farci piqué Sce Tomatte
Blanquette de Volailles aux truffs
Tricassée a la Dauphine
Tendons de Veau aux Epinards
Filets de Soles a la bechamel
Filets de Merlans a l'orlis
Petits Chartreuse
Cervelles de Veau frittes
Escallopes de Boeuf aux pomtère de
Ris de Veau piqués
Petits Poulets piqués aux poix
Queux de Boeuf en Hochepot
Sauté de Volailles a l'Indienne
Filets de Lapreaux en papillottes
Petits Croustades
Casserolettes de Ris
Petit Vol au Vent aux Huîtres

Buffet

Chine of Mutton Rt Beef
Boild Fowl

Rots

Mauviettes
Poulets
Widgeons

Relevees

Beignets de Pommes
Rissolles de Framboises

Entrémets

Gelée d'orange
Gelée de Noyau
Crême a l'anglaise
Crême au Caffe
Tartelettes en mosaique
Gateaux a la d'Artois
Tourte de Pommes
Tourte a l'allemande
Coquilles de Fruits
Oeufs a la Neige
Meringues
Gateau d'Etoile
Piece monté
Piece monté
Celeri etuvés
Sea kale
Salsifis
Chicorée
Macaroni au gratin
Salade de Poissons
Escallopes au gratin
Potted Meat

Buffet

Apple Parts

41 The Royal Table

11 Luncheon

Soup Rt Chickens
Rt Larks Rt Mutton
Collopes de Veau
Cotelettes de Mouton
Blanquette
Soufflé Jelly Pastry
Vegetables

7 Equerries Lunch

Cold Beef, Veal, Lamb, Ham
Tongue, Fowl, Pastry, Jelly
Vegetables

Stock

Beef
Veal
Fowls Rt off
Necks of Mutton

33 Comptrollers Table

Soup
Rt Beef
Boild Leg of Mutton
Loin of Veal Bacon
Vegetables

13 Dressers Table

Soup
Rt Beef
Boild Leg of Mutton
Rt Fowls Bacon
Tart & Pudding
Vegetables

33 Master Cooks Table

Soup
Rt Beef Hash
Boild Leg of Mutton
Breast of Veal
Tart & Pudding

10 Silver Pantry

Rt Beef

4 Coffee Room

Rt Beef

5 Coal Porters

Rt Beef

84 Servts Hall

Rt Beef
Mutton

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 18th Febr.

Potages

Queux de Boeuf
Crême de Orge
Choux

Poissons

Tenches et Anguilles en Matelotte
Durbot et Cherlans

Relevés

Filet de Veau en Bordeau
Poulardes au Macaroni
Pâté chaud de Pigeons

Entrées

Cotelettes de Mouton a la minute
Poulets decoupes frits
Epaule d'agneau farci
Boudin de Saumon
Cotelettes de Porc aux Choucroute
Chartreuse de Grenadins de Veau
Curries de Lapreaux au ris
Cabillaud a la Crême
Ris de Veau en Escallopes
Emincé de Volailles au Lazagne
Casserole au ris a la financiere
Sauté de Poulets aux Harricots
Croquettes de Poulets frits
Emincé de Boeuf aux cornichons
Filets de Merlans au gratin
Filets de Lapreaux a la Dauph.

Buffet

Rst Beef Bd Fowls
Chine of Mutton

Rots

Mauviettes
Pintades
Sirne

Relevées

Boudins de Cabinet
Soufflé a l'orange

Entremets

Gelé au Citron
Gelée de Fruits
Crême au Maraschino
Crême de Thé
Gateau Genoises
Volau Vent
Coquilles d'abricots
Gateau a la d'abricots
Pièce montée
Pièce montée
Homards au gratin
Omelettes soufflées
Huitres frits
Salade de Poissons
Epinards
Asperges
Celeris etuvés
Pommes de terre frits

Dessert

Apple Darts

38 The Royal Table

Luncheon

11 Soup Rst Mutton
Rst Chicken
Collopes de Boeuf
Blanquette de Volailles
Collopes de Fricandeau
Soufle, Jelly, Pastry

7 Equerries Lunch
Cold Beef Lamb Veal
Fowl, Tongue Ham
Pastry Jelly

3 Prince George
Soup Dish
Wild Duck
Rst Mutton

11 Sir Hy Taylor
Soup
Rst Chicken
Loin of Mutton
Rst Pork

1 Princess Homburg
Fowl

1 Duke of Sussex
Fowl
Rst Pork } Pages 2
Vegetables }

1 Sir A d'Este
Mutton Chops
Broild Bacon

32 Comptrollers Table
Soup Dish
Rst Pork
Chine of Mutton
Breast of Veal
Baked Leg of Pork
Irish Stew Meat Pie
Part Puddings Vegetables

13 Dressers Table
Soup Dish
Rst Pork
Chine of Mutton
Meat Pie Hash
Part Pudding Vegetables

33 Master Cooks Table
Soup Dish
Rst Pork
Breast of Veal
Leg of Pork
Chine of Mutton
Part Pudding Vegetables

11 Silver Pantry
Rst Pork

4 Coffee Room
Rst Pork

5 Coal Porters
Rst Pork

24 Servts Hall
Mutton
Rst Pork

1 Mrs Brown
Broild Mutton

1 Housemaid
Sole

1 Mr Jemmett
Beefsteak

1 Davis
Broild Mutton

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 19th Febr

Potages
Mulligotauny
Hollandaise
Purée d'Orge

Poissons
Saumon et Eperlans
Raie

Relevees
Col de Mouton aux pom.s de terre
Dindon bouilli au ris
Pâté de Pigeons a l'anglaise
Noix de Veau a l'oseille

Entrées
Cotelettes d'agneau panés
Filets de Lapreaux panés
Ris de Veau en Croquettes
Timballe de Macaroni
Fricassée de Poulets a la Lyonaise
Enguilles aux fines herbes
Croquettes d'Homards frits
Salmi de Becasses
Boudins de ris en oiseaux
Poitrine de Poulets aux Truffes
Mauviettes farcies S.te Italienne
Cervelles de Veau frits

Rots
Becassines
Canards Sauvages
Mauviettes

Relevees
Biscuits a la Crême
Gateau au ris

Entrémets
Gelée d'Oranges
Gelée clair
Crême a la Vanille
Crême a la Parisienne
Gros meringues
Gateau de Milles feuilles
Flanc de Fruits
Tourte de Cerises

Piece monté
Piece monté
Canne au gratin
Salade de Poissons
Salade Hollandaise
Truffes au Vin
Chicorée a la Crême
Céléri frits
Choufleurs
Sea Kales

Buffet
Rt Beef Boild Fowl
Chine of Mutton
Apple Tarts

24 The Royal Table

10 Luncheon
Soup
Rt Chickens Rt Mutton
Croquettes
Saucisses au Sauerkraut
Escallopes de Boeuf
Tourte, Jelly, Soufle
Vegetables

7 Equerries Lunch
Cold Beef, Veal Lamb
Fowl Ham Tongue
Tart Pudding

Stock
Beef
Veal
Suet
Fowls &c off

3 Prince George
Soup Fish
Rt Pigeons
Pastry & Jelly
Loin of Veal

11 Sir H Taylor
Soup Rt Chicken
Rt Mutton
Salt Beef
Pastry & Jelly

1 Duke of Sussex
Cold Fowl

1 Sir A d'Este
Mutton Chops
Broild Bacon

27 Comptrollers Table
Soup
Rt of Beef
Chine of Mutton
Shor of A. Hash
Loin of Veal Bacon
Tart & Puddings
Vegetables

12 Dressers Table
Soup
Aich Bone of Beef
Leg of Mutton
Irish Stew
Rt Rabbits

33 Master Cooks Table
Soup
Rt of Beef
Chine of Mutton
Loin of Veal Hash
Baked Shor of Mutton
Vegetables

10 Silver Pantry
Salt Beef

4 Coffee Room
Salt Beef

5 Coal Porters
Salt Beef

82 Servts Hall
Salt Beef
Mutton

1 Mrs Brown
Boil'd Mutton

1 Davis
Boil'd Mutton

1 Housemaid
Sole

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 20th Feby

Potages
Crême de Ris
Julienne
Aux Lievre

Poissons

Relevees
Culotte de Boeuf aux Choux
Poulardes au ris bechamel
Jambon aux Epinards
Quartier d'agneau roti

Entrées
Cotelettes de Mouton aux Navets
Sauté de Poulets aux Nouilles
Blanquette aux Truffes
Emincé de Boeuf aux champigns
Fricandeau a l'oseille
Poitrines de Poulets piques
Cotelettes d'agneau aux poix d'aspr
Currie de Lapreaux au ris
Fricassée a la Dauphine
Tendons de Veau
Filets de Lapreaux piqué
Ris de Veau piqué

Rots
Canards sauvages
Pigeons

Rélevees
Soufflé a l'oranges
Rissolles de Framboises

Entrémets
Macaroni au gratin
Salade d'Homards
Potted Meat
Canapes d'Anchois
Asperges
Cardons a la Moëlle
Epinards
Choufleurs au gratin

Gelée d'Orange
Gelée de Noyau
Crême a l'anglaise
Crême au Maraschino
Tourte a l'orange
Knattes en feuilletage
Tartelettes a la Windsor
Biscuit a la Chantilly
Piece monté
Piece monté

Apple Tarts & Plum Puddings

Buffet
Rt Beef Cs Head
Chine of Mutton Bs Fowl

21 The Royal Table

9 Luncheon
Soup Rt Larks
Rt Beef Rt Chickens
Poulets au Macaroni
Collops de Veau
Collops de Boeuf
Tourte Jelly & Pastry

6 Équerries Lunch
Cold Beef Veal Lamb
Fowl Ham Tongue

Stock
Fowls Rt off
Nks of Mutton

3 Prince George
Soup
Fish
Bs Fowl
Rt Beef

11 Sir H Taylor
Soup
Rt Beef
do do

1
Soup
Whiting & Smelts
Rt Fowl

22 Comptrollers Table
Rt Beef
Rt & Bs Fowls
Leg of Mutton
Chine of Mutton
Bacon
Plum Puddings
Vegetables

11 Dressers Table
Soup
Rt Beef
Boild Fowls
Leg of Mutton
Nk of do
Plum Puddings
Vegetables

27 Master Cooks Table
Soup
Rt Beef
Rt & Boild Fowls
Leg of Mutton
Chine of Mutton
Plum Puddings
Vegetables

10 Silver Pantry
Rt Beef

4 Coffee Room
Rt Beef

5 Coal Porters
Rt Beef

20 Servts Hall
Rt Beef
Mutton

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Number of Persons dined & Meat &c consumed from the 14th to the 20th of Febr

		Persons			Days
1831 Febr	14th	50	The Royal Table		1
	15th	44	d:—	d:—	1
	16th	42	d:—	d:—	1
	17th	41	d:—	d:—	1
	18th	38	d:—	d:—	1
	19th	24	d:—	d:—	1
	20th	21	d:—	d:—	1
		131	The Luncheon		7
		15	Prince Georges Table		5
		4	Duke of Sussex		4
		30	Lord Errol		3
		77	Sir H Taylor		7
		210	Comptrollers Table		7
		94	Dressers Table		7
		225	Master Cooks Table		7
		28	Coffee Room Table		7
		70	Silver Pantry d:—		7
		35	Coal Porters d:—		7
		531	Servts Hall		7
		99	Extras		7
		1829			

Beef	1372
Mutton	1524
Veal	630½
Lamb	46
Suet	60½
Sweet Breads	27
C Feet	20
C Heads	2
C Brains	6
Nks & C Lamb	1
Pork	36
Sausages	3
	3771½
Turkies	4
Fowls	91
Chickens	49
Ducks	204
Wrigeons	8
Shocks	3
Snipes	10
Partridges	45
Pullets	17
W. Ducks	9
Woodcocks	3
Ragout	1
Pigeons	27
G. Fowls	6
Dum Birds	3

Game &c received from the 14th to the 20th of Febr 1831

Febr 14th	3	Brace of Pheasants	Lord Gage
15th	2	Hares	
	2	Pike	Windsor Gt Park
	2	Tench	
	14	Rabbits	
17th	15	Rabbits	Windsor Gt Park
	1	Hare	
19th	14	Rabbits	
	2	Hares	Windsor Gt Park
	1	Pike	

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

8 **Potage**

Poulets au Ris

Poisson

Turbot bouilli et Soles frittes

Relevees

Culotte de Boeuf au legumes

Poulardes braizés aux Choufleurs

Entrées

Petits Pâtés a la reine

Cotelettes de Mouton a l'Irlandaise

Salmi de Grouses aux croutons

Queux de Boeuf au legumes

Rots

Perdreaux

Poularde

Releves

Boudin de Cabinet

Beignets de Pommes

Entrémets

Artichauts

Salade d'Homards

Gelée clair

Vol au Vent de Fruits

Buffet

Sir Loin of Beef

Chine of Mutton

7 **Luncheon**

Soup

Neck of Mutton

Ribbs of Lamb

Rt. Chickens

Pastry Jelly

Vegetables

Stock

Beef

Veal

C Feet

7 **Comptrollers Table**

Soup Fish

Chine of Mutton

Veal & Bacon

Boild Fowls

Qr. of Lamb

Vegetables

2 **Coffee Room**

Leg of Mutton

35 **Servts. Hall**

Boild Beef

Mutton

7 **Kitchen**

Mutton

8 **Potage**

Au Ris et Poulets

Poissons

Soles bouillies et Eperlans frits

Relevées

Perdreaux braizés

Quartier d'agneau roti

Entrées

Emincé de Volailles

Escallopes de Boeuf a l'anglaise

Fricassée aux concombres

Cotelettes de Mouton panés

Rots

Rt. Chickens

Releve

Soufflé

Entrémets

Epinards

Crevettes

Patisserie

Gelée

Buffet

Sir Loin of Beef

Chine of Mutton

7 **Comptrollers Table**

Rt. Beef

Leg of Mutton

Ribs of Lamb

Vegetables

2 **Coffee Room**

Rt. Mutton

7 **Kitchen**

Leg of Mutton

35 **Servts. Hall**

Rt. & Bd. Mutton

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

1831 Her Majestys Dinner 19th Sepr

9 Potage
Poulets au ris
Poissons
Saumon bouilli
Eperlans frits
Relevées
Poulardes braizés aux choufleurs
Quartier d'agneau roti
Entrées
Petits Pâtés de Volailles
Tricandeau a l'oseille
Perdreaux aux choux
Cotelettes de Mouton panés grillés
Rots
Perdreaux
Poularde
Relevees
Boudin de Cabinet
Charlotte de Pommes
Entrémets
Haricots Verts
Salade d'Homards
Gelée clair
Tourte d'abricots
Tartelettes a la Crême
Meringues a la Chantilly
Buffet
Sir Loin of Beef
Chine of Mutton
Stock
Veal
C Feet
Neck of Mutton
1 Fowl Rt off
7 Comptrollers Table
Soup. D of Lamb
Boil. Fowls & Bacon
Chine of Mutton
Servts Hall
32 Beef & Mutton

Her Majestys Dinner 20th

9 Potage
Vermicel a la Windsor
Poissons
Turbot bouilli
Filets de Soles frittes
Relevees
Gigot d'agneau aux Epinards
Petits Poulets aux Huîtres
Entrees
Emincé de Mouton
Filets de Soles a la bechamel
Cotelettes d'agneau panés
Poulets decoupés au ris
Rots
Levraut
Poularde
Relevées
Beignets a la Cloche
Biscuits a la Chantilly
Entrémets
Epinards au jus
Omelettes aux fs herbes
Crevettes
Gelée clair
Fanchinettes
Gateaux en Soleil
Buffet
Sir Loin of Beef
Chine of Mutton
Stock
Veal
6 Luncheon
Soup Rt Chickens
Boild Leg of Mutton
Mutton Cutlets
Shor of Lamb
Escallopes de Tricandeau
Souflé, Jelly Pastry
Vegetables

Tuesday 20th Sepr

9 7 Comptrollers Table
Soup, Fish,
Boild Leg of Mutton
Chump of Veal & Bacon
Rt Leg of Lamb
Vegetables
32 Servts Hall
Beef
Mutton
6 Kitchen

Princess Louisa's Dinner 21st Sepr

5 Le Potage au ris clair
Soles frittes et bouillis
Epaule d'agneau
Poulets bouillis
Cotelettes de Mouton panés
Poulets decoupés grillés
Rt Birds
Artichauts
Tartelettes
Gelée
Rt Beef
Vegetables
5 Supper
Soup
Rt Mutton
Rt Chickens
Croquettes de Volailles
Hachis aux Oeufs
Pastry Jelly
Vegetables
9 3 Dressers Table
Soup
Loin of Mutton
Veal Pie
Vegetables
6 Stewards Room
Leg of Mutton
Shor of Lamb
Irish Stew
Vegetables
6 Kitchen

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

22nd Sept. Princess Louisa's Dinner 1831

6 Le Potage au ris clair
Saumon et Merlans frits
Poularde grillé
Rt. Beef
Poulets decoupés aux poix
Cotelettes d'agneau sauté
Rt. Poularde
Gelée d'Oranges
Tourte de Fruits
Artichauts
Loin of Mutton
Vegetables

6 Supper
Creme d'Orge
Poularde roti
Emincé de Boeuf
Escallopes de Mouton
Chicorée
Jelly Pastry
Vegetables

3 Dressers Table
Soup
Rt. Beef
Boild Fowl
Vegetables

6 Stewards Room
Rt. Beef
Loin of Mutton
Hash
Vegetables

6 Kitchen

23d Princess Louisa's Dinner

6 Le Potage au ris blanc
Soles bouillies et frittes
Loin of Mutton
Poularde braizé aux Huîtres
Cotelettes d'agneau panés
Petits Pâtés de Volailles
Rt. Wheatears
Pommes de terre a la Mtre d'hotel
Gelee d'orange
Tartelettes de Pommes
Rt. Beef
Vegetables

5 Supper
Soup
Rt. Chickens
Shor. of Lamb
Purée aux Oeufs
Cotelettes de Mouton
Gelée
Pastry
Vegetables

3 Dressers Table
Soup Fish
Shor. of Lamb
Rumpsteaks
Vegetables

6 Stewds. Room
Fish
Chump of Veal & Bacon
Beefsteaks
Vegetables

12 Cfeet

6 Kitchen

24th Sept. Princess Louisa's Dinners 25th Sept.

5 Potage au Vermicel
Merlans frits et bouillis
Beefsteaks a l'anglaise
Filet de Veau
Poularde decoupé grillé
Blanquette
Perdreaux rotis
Chicorée a la Crême
Gelée de Vin
Gateaux a la d'Artois
Rt. Lamb
Vegetables

5 Supper
Soup
Rt. Chickens
Rt. Mutton
Croquettes de Volailles
Emincé de Mouton
Gelée
Pastry
Vegetables

3 Dressers Table
Soup
Loin of Mutton
Hash
Vegetables

6 Stewds. Room
Boild Beef
Loin of Mutton
Hash
Vegetables

6 Kitchen

4 Potage au Macaroni
Saumon et Eperlans frits
Poularde au gros sel
Rt. Beef
Cotelettes de Mouton naturel
Poulets decoupés au ris
Grouses rotis
Vol au Vent
Gelée
Epinards au jus
Plum Puddings
Vegetables

4 Supper
Soup
Rt. Chickens
Rt. Mutton
Cotelettes d'agneau
Emincé de Veau
Gelée
Pastry
Vegetables

3 Dressers Table
Soup
Rt. Beef
Boild Fowl & Bacon
Plum Pudding Vegetables

6 Stewds. Room
Rt. Beef
Boild Fowls & Bacon
Plum Puddings
Vegetables

6 Kitchen

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

26th Sept. Princess Louisa's Dinners 27th Sept.

4 Le Potage au Mouton a Barge
Soles et Eperlans
Gigot d'agneau aux Epinards
Poularde au Macaroni
Fricandeau a l'oseille
Salmis de Gibier
Mauviettes rotis
Pommes en Patisserie
Gelée de Vin
Haricots Verts
Pt. Boeuf
Vegetables

4 Supper
Perdreaux rotis
Pt. Mutton
Poulet decoupés grillés
Erminée de Boeuf
Gelée
Pastry
Vegetables

3 Dressers Table
Soup
Leg of Lamb
Loin of Mutton
Vegetables

6 Stew.d Room
Leg of Mutton Pt.
Half Calfs Head
Bacon
Vegetables

6 Kitchen

4 Le Potage au Macaroni Clair
Merlans
Poularde aux Choufleurs
Boeuf rotis
Pâtés de Mouton
Fricandeau a l'oseille
Black Cock
Artichauts
Oeufs farcis
Gelée au Citron

4 Supper
Pt.
Pt. Lamb
Escallopes de Fricandeau
Purée de Gibier
Pastry
Gelée
Vegetables

3 Dressers Table
Soup Fish
Nk of Lamb
Beefsteak
Vegetables

6 Stew.d Room
Fish
Loin of Mutton
Leg of Pt.
Vegetables

6 Kitchen

29th Sept. Princess Louisa's Dinners 29th Sept.

4 Le Potage au ris
Saumon bouilli et Soles frittes
Boild Leg of Lamb & Spinach
Poularde grillé
Mototattes de Mouton
Fricassée de Poulets
Pt. Grouses
Pastry
Jelly
Vegetables

4 Supper
Pt. Fowl
Shoe of Lamb
Hachis de Veau
Pastry
Jelly
Vegetables

3 Dressers Table
Soup
Shoulder of Veal
Mutton Chops
Vegetables

6 Stew.d Room
Breast of Veal
Boild Leg of Mutton
Bacon
Vegetables

6 Kitchen

4 Le Potage au Vermicel clair
Soles Bouillies et frittes
Oie rotie
Boeuf rotis
Ris de Veau piqués
Filets decoupés au ris
Pt. Mauviettes
Choufleurs au beurre
Cheesecakes
Crême au Caffe

4 Supper
Pt.
Nk of Mutton
Erminée de Boeuf
Fricassée a la Dauphine
Pastry
Vegetables

3 Dressers Table
Soup
Pt. Goose
Hash
Vegetables

6 Stew.d Room
Pt. Beef
Pt. Goose
Vegetables

6 Pt. Goose / kitchen

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

30th Sepr. Princess Louisa's Dinner — Numbers dined in the Month of Sepr.

		Sepr.	Persons		Days
4	Potage au ris blanc	2nd	15	The Royal Table	1
	Merlans bouillis et frits	3rd	8	do do	1
	Loin of Mutton	19th	9	do do	1
	Poularde braizé aux Huîtres	20th	15	do do	1
	Cotelettes d'agneau panés		46	Princess Louisa's Dinner	10
	Petits Pâtés de Volailles		45	do do Supper	10
	Rt. Birds		90	Comptrollers Table	14
	Navets glacés		30	Dressers do	10
	Creme au Caffee		8	Coffee Room do	4
	Tartelettes de Pommes		86	Kitchen do	14
			134	Servts Hall	4
			486		

4 Supper
Rt. Fowl
Cotelettes de Mouton
Pastry
Vegetables

3 Dressers Table
Soup, Fish
Rt. Fowl
Beefsteaks
Vegetables

6 Stewds Room
Fish
Leg of Mutton
Veal & Bacon
Vegetables

6 Kitchen

Meat &c consumed in the Month of Septr.

Beef	403¼	
Mutton	509¾	
Veal	224	
Lamb	162½	
Suet	24	
Calves Feet		40
do Heads		½
Sweet Breads		3
Ox Tails		3

Poultry consumed in the Month of Sepr.

Pullets	11
Chickens	46
Fowls	28
Ducks	2
Wheatoars	54
Lardings	5
Larks	30
Geese	4

1831 1st October — Princess Louisa's Dinners — 2nd October

4 Potage aux choux
Cabillaud bouilli et Soles
Gigot d'agneau roti
Poularde aux Nouilles
Hachis de Mouton
Croquettes de ris de veau
Rt. Fowl
Pastry
Jelly clair
Vegetables

4 Supper
Rt. Fowl
Sandwiches

3 Dressers Table
Soup
Shoulder of Lamb
Vegetables

6 Stewds Room
Boil'd Beef
Leg of Lamb
Vegetables

6 Kitchen

4 Potage a la Crême d'orge
Saumon et Enguilles fittes
Langue aux Epinards
Poularde au gros sel
Cotelettes d'agneau panés
Petits Pâtés aux Huîtres
Rt. Birds
Chicorée a la Crême
Vol au Vent de Mirabelles
Gelée
Rt. Beef, Plum Puddings

4 Supper
Rt. Fowl Sandwiches
Pastry

3 Dressers Table
Soup
Boil'd Fowl
Rt. Beef

6 Stewds Room
Rt. Beef
Boil'd Nk of Mutton
Rt. Fowls & Bacon
Vegetables

6 Kitchen

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

3rd October — Princess Louisa's Dinners — 4th October

4	Potage Consommé aux Croutons	4	Potage Crême de ris
	Merluches et Limandes frits		Cabillaud et Soles frittes
	Canards braizé aux Navets		Faisan braizé au choux
	Loin of Mutton		Pt. Beef
	Salmi de Perdreaux		Tendons de Veau
	Filets decoupés au ris		Emincé de Volailles
	Pt. Poularde		Pt. Canard
	Haricots Verts		Eventailles
	Crême au thé		Gelée clair
	Pommes en Patisserie		Vegetable
	Souflé		Souflé
	Vegetables		
4	Supper	4	Supper
	Pt. Fowl		Pt. Fowl
	Pastry Sandwiches		Pastry Sandwiches
3	Dressers Table	3	Dressers Table
	Soup		Soup, Fish
	Loin of Mutton		Boild Beef
	Beefsteak Pudding		Mutton Chops
	Vegetables		Vegetables
6	Stewds Room	6	Stewds Room
	Breast of Veal		Fish
	Bacon		Boild Beef
	Beefsteak Pudding		Leg of Mutton
	Vegetables		Vegetables
	Leg of Veal		
6	Kitchen	6	Kitchen

5th October — Princess Louisa's Dinners — 6th October

4	Potage au Mouton a l'orge	4	Potage au ris
	Merluches et Merlans frits		Soles bouillie et frittes
			Poularde grilles
	Poularde braizé aux legumes		Pt. Beef
	Haricots de Mouton		Hachis de Mouton
	Ris de Veau piqués a l'oseille		Salmi de Gibier
	Pt. Grouses		Pt. Faisan
	Patisserie		Patisserie
	Crême au thé		Crême au caffé
	Pommes de Terre frits		Artichauts
	Souflé		Souflé
	Vegetable		Vegetables
4	Supper	4	Supper
	Pt. Fowl		Pt. Fowl
	Pastry & Sandwiches		Pastry & Sandwich
3	Dressers Table	3	Dressers Table
	Soup		Soup
	Boild Nk Mutton		Pt. Beef
	Veal & Bacon		Hash
	Vegetables		Vegetables
6	Stewds Room	6	Stewds Room
	Loin of Mutton		Pt. Beef
	Fillet of Veal		Nk of Mutton
	Bacon		Hash
	Vegetables		Vegetables
6	Kitchen	6	Kitchen

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

7th October — Princess Louisa's Dinners — 8th October

4 Potage Vermicel a la Windsor
Saumon bouilli et Soles
Poularde aux choufleurs
Loin of Mutton
Tricandeau a l'oseille
Purée de Gibier
Rt. Birds
Gelée de Vin
Tartelettes de Pommes
Haricots Verts

6 Supper
Rt. Fowl
Leg of Lamb
Poulets decoupés grillés
Emincé de Veau
Pastry
Vegetables

3 Dressers
Soup Fish
Loin of Mutton
Chum of Veal
Vegetables

6 Stewds Room
Soup Fish
Leg of Mutton
Loin of Veal
Vegetables

6 Kitchen

6 Potage Vermicel a la Windsor
Brill bouilli et Merlans
Canard braizé aux Navets
Gigot d'agneau aux Epinards
Pâtés de Volailles
Escallopes de Tricandeau
Rt. Mauviettes
Choufleurs
Pastry
Creme au thé

6 Supper
Rt. Fowl
Sandwiches

3 Dressers Table
Soup
Boild Beef
Nk of Mutton
Vegetables

6 Stewds Room
Boild Beef
Baked Shor of Mutton
Vegetables

6 Kitchen

9th October — Princess Louisa's Dinners — 10th October

6 Potage Consommé aux croutes
Merlans frits et bouillis
Dindonneau bouilli aux Huîtres
Rt. Beef
Cotelettes d'agneau panés
Poulets decoupés au ris
Rt. Poularde
Navets glacés
Cheesecakes
Gelée clair

6 Supper
Rt. Fowl
Sandwiches

3 Dressers Table
Soup
Rt. Beef
Rt. Fowl & Bacon
Plum Pudding & Vegetables

6 Stewds Room
Rt. Beef
Boild Fowls
Bacon
Plum Pudding & Vegetables
Leg of Veal

6 Kitchen

3 Potage au ris blanc
Soles frittes et bouillies
Leg of Mutton Rt.
Poulets aux choufleurs
Purée de Volailles
Cotelettes de Veau en Escallopes
Rt. Grouses
Navets glacés
Crême a la Canelle
Vol au Vent

3 Supper
Rt. Fowl
Sandwiches

3 Dressers Table
Soup
Rt. Leg of Mutton
Vegetables

6 Stewds Room
Breast of Veal
Leg of Mutton
Bacon
Vegetables
Nk of Mutton

6 Kitchen

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

11th October — Princess Louisa's Dinners — 12th October

3 Potage aux Choux
Cabillaud bouilli et Merlans
Beefsteaks à l'anglaise
Faisan aux Choux
Dindons de Jean
Hachis de Volailles
Pt Faisan
Pommes de terre frits
Crême au Caffe
Patisserie
Gigot de Mutton
Vegetables

3 Supper
Pt Fowl
Sandwiches

3 Dressers Table
Soup Dish
Leg of Mutton
Hash
Vegetables

6 Stew's Room
Fish
Boil'd Beef
Leg of Pork
Vegetables

6 Kitchen

3 Potage aux riz clair
Saumon et Soles frittes
Poulardes au Macaroni
Carre de Mouton
Pâtés de Volailles
Cotelettes d'agneau sauté
Canard roti
Crême de Thé
Eventailles
Haricots verts

3 Supper
Pt Fowl
Sandwiches

3 Dressers Table
Soup
Gigot of Mutton
Chumps of Veal
Vegetables

6 Stew's Room
Fillet of Veal
Bacon
Leg of Mutton
Vegetables

Leg of Veal

6 Kitchen

13th October — Princess Louisa's Dinners — 14th October

3 Potage au Mouton a Borge
Soles bouillies et frittes
Poulardes au riz
Pt Beef
Croquettes de riz de Veau
Dindons de Jean
Pt Perdreaux
Pommes de terre frits
Crêmes a la Vanelle
Pâtisserie

3 Supper
Pt Fowl
Sandwiches

3 Dressers Table
Soup
Pt Beef
Hash
Vegetables

6 Stew's Room
Pt Beef
Boil'd Leg of Mutton
Hash
Vegetables

6 Kitchen

3 Potage Vermicel a la Windsor
Saumon et Merlans frits
Canard braizé aux legumes
Loin of Mutton
Dindonnée de Poulets
Salmi de Gibier
Pt Faisan
Choufleurs
Gelée au Citron
Pastry

3 Supper
Pt Fowl
Sandwiches

3 Dressers Table
Soup
Loin of Mutton
Calfs Head
Vegetables

6 Stew's Room
½ Calfs Head
Leg & Pot of Mutton
Vegetables
Bacon

6 Kitchen

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

15th October — Princess Louisa's Dinners — 16th October

3 Potage au ris
Brill bouilli et Soles pittes
Poularde au gros sel
Poitrine de Boeuf
Emincé de Volailles et grillé
Cotelettes d'agneau aux pom. de terre
Rt. Poularde
Navets glacés
Crême de thé
Patisserie

3 Supper
Rt. Fowl
Sandwiches

3 Dressers Table
Soup
Boild Beef
Rt. Pork
Vegetables

6 Stewds Room
Boild Beef
Rt. Pork
Vegetables

6 Kitchen

3 Potage aux Choux
Merlans frits et bouillis
Poularde grillé
Rt. Beef
Fricassée a la Dauphine
Haricots de Mouton
Rt. Perdreaux
Haricots verts
Crême au Citron
Tartelettes
Plum Pudding

3 Supper
Rt. Fowl & Sandwiches

3 Dressers Table
Soup
Boild Beef (fresh)
Rt. Fowl
Vegetables Plum Pudding

6 Stewds Room
Rt. Beef
Rt. Fowls
Bacon
Vegetables
Leg of Veal
Nk of Mutton

6 Kitchen

17th October — Princess Louisa's Dinners — 18th October

3 Potage Crême d'orge
Soles bouillies et pittes
Poulets aux choufleurs
Loin of Mutton
Cotelettes de Veau en Escallopes
Emincé de Volailles
Rt. Mauviettes
Pommes de terre a la Mtre d'Hotel
Feuillantines de Framboises
Gelée

3 Supper
Rt. Fowl
Sandwiches

3 Dressers Table
Soup
Leg of Mutton
Hash
Vegetables

6 Stewds Room
Fillet of Veal
Leg of Mutton
Bacon
Vegetables

6 Kitchen

3. Potage Vermicel a la Windsor
Merluche bouillie
Beefsteaks etuvés
Gigot d'agneau aux Epinards
Ri
Filets de Volailles au ris
Rt. Faisan
Choufleurs
Feuillantines de Framboises
Gelee clair

3 Supper
Rt. Fowl
Sandwiches

3 Dressers Table
Soup Fish
Boild Beef
Pork Chops
Vegetables

6 Stewds Room
Fish
Boild Beef
Leg of Pork
Vegetables

6 Kitchen

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

19th October — Princess Louisa's Dinners — 20th October

3	Potage au ris	3	Potage Consommé aux croutes
	Cabillaud et Eperlans		Brill et Merlans
	Poularde grillé		Poulets aux Choufleurs
	Carre de Mouton aux legumes		Rt. Beef
	Canards decoupés aux Navets		Ris de Veau piqués
	Purée de Gibier		Cotelettes de Mouton
	Rt. Poularde		Rt. Perdreaux
	Crême au Maraschino		Gelee clair
	Colimaçons de Framboises		Tartelettes de Pommes
	Pommes de terre frits		Haricots Verts
3	Supper	3	Supper
	Rt. Fowl		Rt. Fowl
	Sandwiches		Sandwich
3	Dressers Table	3	Dressers Table
	Soup		Soup
	Leg of Mutton		Brisket of Beef
	Chump of Vegetables		Hash
	Vegetables		Vegetables
6	Stewds Room	6	Stewds Room
	Loin of Veal		Rt. Beef
	Bacon		Leg of Mutton
	Leg of Mutton		Hash
	Vegetables		Vegetables
6	Kitchen		Leg of Veal
		6	Kitchen

21st October — Princess Louisa's Dinners — 22nd October

3	Potage au Mouton a borge	3	Potage Vermicel a la Windsor
	Soles bouillies et frittes		Merluche et Eperlans
	Poularde au gros sel		Faisan braizé
	Langue aux Navets		Poitrine de Boeuf
	Escallopes de ris de Veau		Pâtés de Volailles
	Haricots de Mouton		Escallopes de Mouton
	Rt. Grouses		Rt. Poularde
	Epinards		Choufleurs
	Crême au Caffée		Crême au Chocolate
	Patisserie		Gateaux a la d'artois
3	Supper	3	Supper
	Rt. Fowl		Rt. Fowl
	Sandwiches		Sandwiches
3	Dressers Table	3	Dressers Table
	Soup Fish		Soup
	Loin of Mutton		Loin of Mutton
	Beefsteak		Rt. Pork
	Vegetables		Vegetables
6	Stewds Room	6	Stewds Room
	Fish		Boild Beef
	Beefsteak Pudding		Leg of Pork
	Leg of Mutton		Vegetables
	Vegetables		Nk of Mutton
6	Kitchen	6	Kitchen

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

23rd October — Princess Louisa's Dinner — 24th October

3 Potage au ris
Soles bouillies et frittes
Rt Beef
Poularde au macaroni
Purée de Gibier
Cotelettes de Mouton
Rt Becassines
Gelée clair
Tartelettes de Fruits
Haricots verts
Huîtres au gratin
Plum Pudding

3 Supper
Rt Fowl
Sandwiches

3 Dressers Table
Soup
Boild Beef
Rt Fowl
Plum Pudding
Vegetables

6 Stewrd Room
Rt Beef
Rt Goose
Plum Puddings
Vegetables

Mutton

6 Kitchen

3 Potage au Vermicel
Cabillaud bouilli
Poulets braizé aux langue
Loin of Mutton
Hachis de Boeuf
Blanquettes de Volailles
Rt Faisan
Pommes de Terre a la bechamel
Crême a la Canelle
Tartelettes de Framboises
Vegetables

3 Supper
Rt Fowl
Sandwiches

3 Dressers Table
Soup
Chump of Veal
Bacon, Hash
Vegetables

Stewrs Room
Fillet of Veal
6 Nk of Mutton
Bacon Hash
Vegetables

Leg of Veal

6 Kitchen

25 October — Princess Louisa's Dinners — 26th October

3 Potage Crême d'orge
Merlans frits et bouillis
Canard braizé aux legumes
Gigot d'agneau bouilli aux Epinards
Eminée de Veau
Poulets decoupés au ris
Rt Poularde
Choufleurs
Gelée au Citron
Tartelettes

3 Supper
Rt Fowl
Sandwiches

3 Dressers Table
Soup
Fish
Rt Leg of Mutton
Vegetables

6 Stewrs Room
Fish
Leg of Mutton
Bd Leg of Pork
Vegetables

Nk of Mutton

7 Kitchen

3 Potage au ris clair
Cabillaud et Eperlans
Poularde au gros sel
Loin of Mutton
Croquettes de ris de Veau
Poulet decoupés grillés
Rt Birds
Crême au Maraschino
Tartelettes de Pommes
Navets glacés
Huîtres au gratin

3 Supper
Rt Fowl
Sandwiches

3 Dressers Table
Soup
Loin of Mutton
Beefsteaks
Vegetables

6 Stewrs Room
Leg of Mutton
Loin of Veal
Beefsteak Pie
Vegetables

7 Kitchen

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

27th October — Princess Louisa's Dinners — 28th October

3	Potage	3	Potage aux choux
	Soles bouillies et Merlans frits		Merluche et Limandes frits
	Rt. Beef		Poularde au ris
	Poulets aux Choufleurs		Loin of Mutton
	Pâtés de Volailles		Purée de Gibier
	Cotelettes de Mouton		Cotelettes d'agneau roti
	Rt. Faisan		Rt. Poularde
	Creme au Chocolat		Gelée au Citron
	Eventailles		Colimaçons de Framboises
	Pommes de Terre frits		Haricots a la poulette
3	Supper	3	Supper
	Rt. Fowl		Rt. Fowl
	Sandwiches		Sandwiches
3	Dressers Table	3	Dressers Table
	Soup		Soup Fish
	Boild Beef		Leg of Mutton
	Veal & Bacon		Pork Chops
	Vegetables		Vegetables
5	Stewds. Room	5	Stewds. Room
	Rt. Beef		Fish
	Leg & Thor. of Mutton		Fillet of Veal
	Vegetables		Leg of Pork
			Loin of Mutton
			Vegetables
8	Kitchen	8	Kitchen

Numbers of Persons dined & Meat &c consumed from the 1st to the 28th Oct. 1831 Inclusive

No. of Days 28	97	Princess Louisa's Dinner
	99	do. do. Supper
	84	Dressers Table
	166	Stewards do.
	174	Kitchen
	620	

Beef	404½	
Mutton	572½	
Veal	327½	
Lamb	61	
Suet	43¾	
Sweetbreads		12
Cs. Feet		15
Heads		1

Fillets	28
Fowls	43
Chickens	36
Ducks	8
Sardings	3
Larks doz.ns	3½
Turkey	1
Goose	1
Snipes	4

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 29th Octr

14 **Potages**
Crême d'Orge
Brunoise

Poissons
Turbot au Naturel
Saumon a la Genevoise

Relevées
Poulardes au ris
Jambon braizé aux Epinards
Culotte de Boeuf aux choux
Noix de Veau a l'oseille

Entrées
Cotelettes d'agneau panés
Tricassée de Poulets
Petits Pâtés aux Huîtres
Escallopes de Mouton a la soubise
Ris de Veau piqué aux chicorée
Saté de Volailles au suprême
Faisans braizés aux choux
Saucissons au choucroute

Rots
Faisans
Lievre

Relevées
Charlotte de Pommes
Beignets a l'orange

Entrémets
Fondus frits
Salade d'Homards
Epinards
Pommes de Terre frits
Gelée de Vin
Crême au Citron
Flanc de Fruit
Tourte a l'anglaise
Tartelettes a la Crême
Gateaux a la d'Artois

Buffet
Sir Loin of Beef
Chine of Mutton
Aich Bone of Beef

Stock
Veal
Beef
C Feet
Suet
Nks of Mutton
Loins of do
Legs of do
Fillet of Veal
Sir Loin of Beef
Fowls

3 **Princess Louisa's Dinner**
Le Potage au ris
Sole bouilli et Merlans frits
Poularde rotie
Gigot d'agneau aux Epinards
Escallopes de Boeuf
Eminée de Volailles
Mauviettes rotis
Haricots étuvés
Gelée de Vin
Tartelettes de Framboises

Chicken Sandwiches - Supper

9 **Lady Erskine**
Rt Chicken
Leg of Mutton
Pastry Jelly
Vegetables

29th Family Dinners

23 **Comptrollers Table**
Soup
Boild Beef
Loin of Veal
Leg of Mutton
Hd Qr of Lamb
Bacon
Vegetables

5 **Dressers Table**
Soup
Rt Beef
Rt Fowls
Leg of Mutton
Bacon
Vegetables

30 **Master Cooks Table**
Soup
Boild Beef
Breast of Veal
Legs Shot of Mutton
Vegetables

11 **Silver Pantry**
Boild Beef
Vegetables

6 **Coal Porters**
Boild Beef

80 **Servts Hall**
Boild Beef
Mutton

3 **Coffee Room**
Mutton

30th Family Dinners

28 **Comptrollers Table**
Soup Rt Beef
Bd Fowls & Bacon
Boild Leg of Mutton
Rt Fowls
Chine of Mutton

6 **Dressers Table**
Soup
Rt Beef
Rt Fowl & Tongue
Nk of Mutton

30 **Master Cooks Table**
Rt Beef
Boild Fowls & Bacon
Chine of Mutton

3 **Coffee Room**
Rt Beef

6 **Coal Porters**
Rt Beef

11 **Silver Pantry**
Rt Beef

80 **Servts Hall**
Rt Beef
Mutton

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Linner 30th Octr

Potages
A la Julienne
Au Ris

Poissons
Cabillaud bouilli et Soles
Merlans aux fines herbes

Relevées
Dindon roti
D'Agneau roti
Perdreaux roti
Chapon a la financiere

Entrées
Tendons de Veau
Sauté de Volailles
Cotelettes de Mouton
Sauté de Faisans
Emincé de Poulets
Emincé de Boeuf
Fricandeau a l'oseille
Petits Pâtés de Mouton

Rots
Lievre Faisans
Black-Cocks

Relevées
Gaufres a la flamande
Soufflé d'abricots

Entrémets
Vol au Vent de Cerises
Gateau Genevoise
Gelée de Fruit
Crême de Noyau
Gateaux perles
Coquilles de Pommes au ris
Epinards au jus
Haricots verts

Buffet
Sir Loin of Beef
Chine of Mutton

15 The Royal Table

8 8 **Luncheon**
Soup
Rt Chickens
Rt Beef
Fricassée a la Dauphine
Cotelettes de Veau
Soufflé Pastry Jelly
Vegetables

22 **Prince George**
Soup
Rt Beef
Rt Fowl
Pastry Jelly Vegetables

9 **Lady Erskine**
Soup
Rt Beef Rt Fowl
Pastry Jelly Vegetables

18 **Lady Sydney**
Soup
Rt Beef Rt Chicken
Pastry Vegetables

123 **Lady Taylor**
Soup
Rt Beef Rt Fowl
Rt Beef
Vegetables

55 **Equerries Lunch**
Cold Beef Mutton Lamb
Ham Fowl

Their Majesties Linner 31st Novr

24 **Potages**
Mouton a l'orge
Vermicel a la Windsor

Poissons
Saumon bouilli
Turbot bouilli

Relevées
Noix de Veau au Macedoine
Culotte de Boeuf aux choux
Perdreaux Sa Tomate
Petits Poulets au ris

Entrées
Cotelettes de Mouton farcis
Blanquette aux Truffes
Petits Pâtés a la reine
Emincé de Volailles
Emincé de Boeuf
Filets de Soles
Salmi de Perdreaux
Fricandeau a l'oseille

Rots
Faisans, Lievre
Mauviettes

Relevées
Omelette au Confiture
Fondus au fromage

Entrémets
Gelée de Pommes
Gelée de Noyau
Crême a la Parisienne
Crême a la Chantilly
Vol au Vent d'abricots
Tartelettes de Cerises
Salade d'Homards
Canapé d'Anchois
Pommes de Terre
Choufleurs a la Crême
Chicorée etuvé
Céleri etuvé

Buffet
Sir Loin of Beef Chine of Mutton

8 **Luncheon**
Soup Fish
Rt Mutton
Rt Chicken
Rt Partridges
Cotelettes de Mouton
Fricassée de Poulets
Soufle, Jelly, Pastry
Vegetables

6 **Equerries Lunch**
Cold Beef Veal Lamb Ham
Fowl, Pastry, Jelly, Vegetables

2 **Prince George**
Soup, Fish
Rt Mutton
Rt Chicken
Pastry Jelly & Vegetables

9 **Lady Erskine**
Soup
Rt Chickens
Rt Mutton
Pastry, Vegetables

8 **Lady Sidney**
Soup
Rt Fowl
Rt Mutton
Pastry, Vegetables

13 **Lady Taylor**
Soup
Rt Fowl
Rt Mutton
Pastry, Vegetables

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

31st October Family Dinners

20 **Comptrollers Table**
Soup
Loin of Veal Bacon
Boiled Leg of Mutton
Baked Shoe &
Chine of Do
Hash & Vegetables

6 **Dressers Table**
Soup
Pt. Fowl
Leg of Mutton
Bacon Hash
Vegetables

30 **Master Cooks Table**
Soup
Loin of Veal Bacon
Boild Beef Hash
Leg & Shoe of Mutton
Vegetables

3 **Coffee Room**
Mutton
Vegetables

6 **Coal Porters**
Mutton
Vegetables

11 **Silver Pantry**
Mutton
Vegetables

80 **Servts Hall**
Pt & Dy Mutton

1st Nov Family Dinner

31 **Comptrollers Table**
Soup Dish
3 3/4 Small Pt of Beef
9 1/2 Loin of Veal
9 1/2 Leg of Mutton
10 1/2 Pt Beef
8 Suet Puddings
Vegetables

6 **Dressers Table**
Soup Dish
Pt Fowl
9 1/2 Pt Veal
Bacon & Vegetables

30 **Master Cooks Table**
Soup Dish
17 1/2 Boiled Beef
10 1/2 Leg of Mutton
10 1/2 Pt Vegetables
Vegetables

11 **Silver Pantry**
14 1/2 Salt Beef
Vegetables

3 **Coffee Room**
9 1/2 Salt Beef
Vegetables

6 **Coal Porters**
6 Salt Beef
Vegetables

83 **Servts Hall**
82 1/2 Salt Beef
41 Mutton

9 **Mr & Mrs Darbans**
Soup 1 Pt Fowl
5 Leg of Lamb
Pastry Jelly Vegetables
Stock
47 1/2 Beef
47 1/2 Veal
21 1/2 Nks of Mutton
17 1/4 Pt Beef 3 1/2 Loin of Do
39 1/2 Leg & Shoe of Mutton

Their Majesties Dinner 1st Nov

19 **Potages**
Aux Pierres
2 Poulets au ris

Poissons
Cabillaud bouilli et Soles
Anguilles etuvés

Relevées
Chapon a la Monglas
Culotte de Bœuf
Faisans aux choux
1 Sirloin roti au Naturel

Entrees
Tendons de Veau
Puree de Gibier
3 Ris de Veau piqués
Petits Pates aux Huitres
10 1/2 Cotelettes de Mouton
3 Saute de Volailles
Perdreaux roti
2 Fricassée a la Sauphine

Rots
Grouses Faisans
Lievre

Relevées
Souffle a la d'Artois
Canelons frits

Entremets
Celeri etuvés
Pommes de terre frits
Macaroni au gratin
Salade de Poissons
Gelie d'orange
Gateaux en feuilletage
Cheese Cakes
Tourte de Pommes
Pains a la Duchesse
Gelie de Punch
Crème de Framboises
Crème a l'anglaise

Buffet
18 1/2 Sir Loin of Beef 18 Chine of Mutton

10 **Luncheon**
Soup
2 Pt Chickens
4 1/2 Pt Shoe of Lamb
Salmis de Perdreaux
Emincé de Poulets
Perdreaux roti
Soufflé Jelly Pastry
Vegetables

Equerries Lunch
5 Cold Beef Veal Lamb
Fowl Pastry Jelly

Prince George
2 Soup Dish
1 Pt Fowl
7 1/4 Pt Veal & Bacon
Pastry Jelly & Vegetables

Lady Osborne
9 Soup
1 Boild Fowl & Bacon
8 1/2 Pt Veal
Pastry & Vegetables

Lady Sidney
2 Soup
1 Pt Fowl
8 1/4 Pt Veal & Bacon
10 1/2 Leg of Mutton
Pastry & Vegetables

Lady Errol
5 Soup
1 Pt Chicken
7 1/2 Loin of Mutton
Pastry & Vegetables

Lady Taylor
13 Soup
1 Boild Fowl & Bacon
8 1/2 Pt Veal 9 1/2 Nk of Mutton
Pastry & Vegetables

4 Fowls Pt off

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 2nd Novr

16

Potages

Crême d'Orge
Vermicelli clair

Poissons

Saumon bouilli
Eperlans frits

Relevees

Landing 1 — 9 Quartier d'agneau roti
2 Poulardes braizés au ris

Entrées

Cotelettes de Porc frais
Petits Pâtés de Boeuf
Salmi de Faisans
Filets de Lapreaux
8½ Haricots de Mouton
Croquettes de Poulets
Filets de Soles Cardinal
Emincé de Volailles

Rots

Faisans Grouses
Lievre

Relevées

Soufflé a la Vanille
Gaufres a la flamande

Entrémets

Salade de Homards
Pommes de Terre a la Mtre d'Hotel
Epinards au jus
Fondus frits
Gelée clair
Crême de Noyau
Vol au Vent de Fruit
Gateaux a la d'Artois

Buffet

19 Sir Loin of Beef
14¼ Chine of Mutton

16 The Royal Table

10 — **Luncheon**

Soup
2 Rt Chickens
Rt Mutton
Rt Pheasants
Salmi de Gibier
Escallopes de Ris de Veau
Soufflé Jelly Pastry
Oysters, Vegetables

6 — **Equerries Lunch**

Cold Beef, Veal, Lamb
Fowl, Ham, Pastry Jelly

2 — **Prince George**

Soup, Fish
1 Rt Fowl
7¼ Loin of Mutton
Pastry Jelly
Vegetables

5 — **Lady Errol**

1 Rt Fowl
7¼ Loin of Mutton
Pastry
Vegetables

9 — **Nursery**

2 Rt Chickens
9 Leg of Mutton
Vegetables

8 — **Nursery** Sir P. Sidney

2 Rt Chickens
8 Loin of Mutton
Vegetables

1 — **Lady Sidney**

1 Rt Fowl

Family Dinners

2 — **Mr Mc Farlane**

Soup
Rt Pheasant
Veal & Bacon
Pastry
Vegetables

30 — **Comptrollers Table**

Soup
13 Loin of Veal & Bacon
14¼ Chine of Mutton
8½ Leg of Mutton
Rump 20¼ Beefsteak Puddings
7½ Irish Stew Hash
Meat Pie, Pastry
Vegetables

5 — **Dressers Table**

Soup
5¾ Chump of Veal
Bacon
Rt Hare
Pastry Vegetables

30 — **Master Cooks Table**

Soup
13 Fillet of Veal
9½ Leg of Mutton
7½ Shoe of do
Bacon
Pastry Vegetables

11 — **Silver Pantry**

15 Mutton
Vegetables

3 — **Coffee Room**

6¾ Mutton
Vegetables

6 — **Coal Porters**

8½ Mutton
Vegetables

83 — **Servts Hall**

120¾ Mutton
Vegetables

13 — **Lady Taylor**

1 Rt Fowl
2½ Rumpsteaks
14½ Neck & Shoe of Mutton
Pastry Vegetables

2 — **Sick Stablemen**

6¼ Mutton
Puddings

Stock

41¾ Veal
28 Beef
13¾ Fillet of Veal
15½ Rt Beef
22 Legs of Mutton
4 Fowls Rt Off

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 3 Novr.

Potages
Crême de ris
Julienne

Poissons
Cabillaud et Eperlans
Soles frittes

Relevées
27½ Culotte de Boeuf
1 Dindon bouilli
Jambon braizés
Faisans braizés

Entrées
8¼ Cotelettes de Mouton
1 Fricandeau a l'oseille
Petits Pâtés a la reine
2 Sauté de Faisans
3 Sauté de Poulets
Emince de Volailles
Tendons de Veau
Filets de Merlans

Rots
Grouses Lievre
48 Mauviettes

Relevées
Pommes au ris
Boudin de Gingembre

Entremets
Céleri etuves
Salade de Poissons
Chicorée a la Creme
Ham Toast
Gelee de Pommes
Gelee au Maraschino
Turban a la Chantilly
Vol au Vent d'abricots
Biscuit a la russe
Gateaux a la Neapolitaine

Buffet
19¼ – 12¼ Sir Loin of Beef Chine of Mutton
24 20 – The Royal Table

Luncheon
10 Soup
1 Rt. Partridges
12 Rt. Beef
2 Rt. Chickens
Salmi de Faisans
Saucissons & Saurkraut
Soufflé Jelly Pastry
Vegetables

Equerries Lunch
6 Cold Beef, Veal, Lamb
Ham, Fowl

Prince George
8 Soup
5 Rt. Beef
1 Rt. Chicken
Escallopes de Boeuf
2 Fricassée de Poulets
Jelly Pastry
Vegetables

Lady Errol
5 7¼ Rt. Beef
1 Boil'd Fowl & Bacon
Vegetables

Nursery
9 8¾ Rt. Beef
2 Rt. Chicken
Pastry
Vegetables

Lady Sidney
8 1 Rt. Fowl
8¼ Mutton
Vegetables

Sir H. Taylor
13 21 Ribs of Beef 1 Rt. Fowl

Family Dinners 3d Novr.

Mr. McFarlane
2 Soup
Loin of Lamb
Pastry
Jelly
Vegetables

Comptrollers Table
30 Soup
25¾ Rt. Beef
8½ Boil'd Leg of Mutton
14 Chine of Mutton
Rt. Pork
Meat Pie, Hash
Vegetables

Dressers Table
6 Soup
Rt. Pork
6½ Loin of Mutton
Pastry
Vegetables

Master Cooks
30 Soup
20 Rt. Beef
Rt. Pork
Pastry
Vegetables

Silver Pantry
11 15¼ Rt. Beef
Vegetables

Coffee Room
3 7¼ Rt. Beef
Vegetables

Coal Porters
6 5¼ Rt. Beef
Vegetables

Servrs. Hall
84 86¼ Rt. Beef
26½ Pork

Stock
48¾ Veal
15½ Beef
24 C Feet
20½ Veal (Pie for Mr. Mash
26½ 3 Necks of Mutton
4 Fowls Pt. off
1 Pullet boned for Pie
14¼ Rt. Beef

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 4th Novr

Potages

Bonne femme
Vermicel a la Windsor

Poissons

Saumon et Soles
Enguilles etuvés

Relevées

10¼ Gigot de Mouton
5 Pâté – 6 Pigeons Pâté chaud de Pigeons
2 Poulardes braizés
Dindon aux Huîtres

Entrées

4 Cotelettes d'agneau
3 Pr. – 3 Ris de Veau piqués
2 Fricassée de Poulets
Perdreaux aux choux
Cabillaud au choucroute
Emince de Poulets
Purée de Gibier
Tendons de Veau

Rots

3 Sarcelles Faisans
Lievre

Relevées

Charlotte de Pommes
Canelons frits

Entrémets

Pommes de terre frits
Choufleurs
Crevettes
Omelettes
Gelée d'orange
Gelee de Fruit
Crême de thé
Crême de Framboises
Tourte d'abricots
Tartelettes en mosaique
Gateaux perles
Flanc de Pommes
Grosse Piece
Grosse Piece

Buffet

19¼ Sir Loin of Beef
13¼ Chine of Mutton
12¾ Rich Bone of Bone

22 22 The Royal Table

10 Luncheon

Soup
Rt. Pheasant
2 Rt. Chickens
6 Loin of Lamb
Croquettes de Volailles
Emincé de Poulets
Souflé Jelly
Pastry
Vegetables

6 Equerrees Lunch

Cold Beef Veal Lamb
Fowl, Ham, Pastry

2 Prince George

Soup Fish
6¼ Loin of Mutton
1 Rt. Duck
5¾ Veal & Bacon
Pastry Jelly
Vegetables

9 Lady Erskine (Nursery)

7¼ Loin of Mutton
1 Rt. Fowl
Puddings
Vegetables

5 Lady Errols (Nursery)

7 Loin of Mutton
2 Rt. Chickens
Puddings
Vegetables

Family Dinners

8 Lady Sidney

14¾ Brisket of Beef
Pastry
Vegetables

13 Lady Taylor

1 Rt. Fowl
13 Boild Beef
1¼ Suet
Vegetables

2 Mr. McFarlane

Soup
Sausages & Sourcrout
7¼ Mutton Cutlets
Vegetables
Pastry

31 Comptrollers Table

Soup Fish
Sausages & Mashed Potatoes
22¾ Chine & Leg of Mutton
13¾ Bouilli Beef
16¾ Rt. Beef
Meat Pie Hash
Vegetables

7 Dressers Table

Soup Fish
1 Boil'd Fowl
Tongue
3¾ Shor. of Lamb
Vegetables, Tart.

30 Master Cooks Table

Soup Fish
Sausages & Mashed Potatoes
16½ Mutton
12¾ Boild Beef
Vegetables

11 Silver Pantry

14¼ Mutton
Vegetables

3 Coffee Room

6½ Mutton
Vegetables

6 Coal Porters

6¾ Mutton
Vegetables

87 Servts. Hall

126¾ Mutton
Vegetables

Stock

46 Veal
16 Beef
4 Fowls
15¼ Nks of Mutton

Sick Stablemen

1 Rt. Fowl

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 5th Novr

24 **Potages**
Mulligotauny
Crême de ris

Poissons
Turbot et Soles
Harengs grillés

Relevées
14 Longe de Veau
Faisans Sr Tomate
1 Tête de Veau a la Tortue
Culotte de Boeuf

Entrées
8¼ Cotelettes de Mouton
Turban de Soles
36 Mauviettes au gratin
2 Sauté de Volailles
Filets de Lapreaux
Emincé a la reine
1 Larding Tricandeau a l'oseille
Petits Pâtés a la reine
2 Tricassée de Poulets
1 Larding Lievre farci piqué
Quenelles de Volailles
Salmi de Gibier

Rots
Faisans Perdreaux
Lievre

Relevées
Pommes a la Portugaise
Gateaux de Ris

Entrémets
Epinards
Celeri etuvés
Macaroni
Salade de Poissons
Canapes d'Anchois
Pommes de terre
Choufleurs
Huitres frits
Gelée de Noyau
Gelée au Caffé
Creme de Milles fruits
Creme a l'anglaise
Tourte de Pommes
Darioles a la Crême
Tartelettes a la Windsor
Jalousies en feuilletage
Grosse Meringue
Vol au Vent

Buffet
18 Sir Loin of Beef
16¼ Chine of Mutton
Boild Leg of Pork

24 The Royal Table

2 **Prince George**
Soup Fish
18 Rt Larks
6 Leg of Lamb
Pastry, Jelly
Vegetables

9 **Lady Erskine**
Rt Grouse
3¾ Shor of Lamb
Vegetables

Nursery
2 Rt Chicken
10¼ Rt Mutton
Vegetables

5 **Nursery**
2 Rt Chicken
7 Rt Mutton
Vegetables

8 **Sir P. Sidney**
5¼ Rump Steaks 1 Rt Fowl
4½ Loin of Lamb

10 **Luncheon**
Soup
Partridge 1 Rt Game
2 Rt Chickens
6 Leg of Lamb
Escallopes de Veau
Emincé a la reine
Soufflé
Jelly Pastry
Vegetables

6 **Equerries Lunch**
Cold Beef Veal Lamb
Ham Tongue Fowl

2 **Mr McFarlane**
Soup
1 Boild Fowl Bacon
Macaroni
Pastry Jelly
Vegetables

34 **Comptrollers Table**
Soup
33 Boild Beef
23¼ Chine & Leg of Mutton
6¾ Irish Stew, Hash Meat Pie
Rt Hares
13¼ Fillet of Veal Bacon
Vegetables

7 **Dressers Table**
Soup
5¾ Leg of Lamb
Rt Game
Pastry
Vegetables

30 **Master Cooks Table**
Soup
20¼ Boild Beef
17¾ Leg & Shor of Mutton
Tarts
Vegetables

11 **Silver Pantry**
16 Boild Beef
Vegetables

3 **Coffee Room**
7½ Boild Beef
Vegetables

6 **Coal Porters**
6 Boild Beef
Vegetables

90 **Servts Hall**
85½ Boild Beef
41 Mutton

Sick Stablemen
6 Neck of Mutton

Stock
40¾ Veal
19 Beef
60¼ Suet
4 Fowls Rt off

13 **Sir H. Taylor**
6 Shor of Mutton
6¼ Loin of do

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 6th Nov.

Potages

Lievre
2 Poulets

Poissons

Cabillaud bouilli, Enguilles
Soles pittes et Eperlans

Relevées

1 Dindon roti
9¼ Quartier d'agneau aux Epinards
2 chaudings 26¼ Carres de Veau piqués
Faisans aux choucroute

Entrées

8¼ Cotelettes de Mouton a la soubise
Rissolles
Chartreuse de Pendons
Casserole au ris Polonaise
Loin 7¾ Pâté chaud de Mouton
Lievre farci piqué
3 Sauté de Poulets
Filets de Merlans
Perdreaux aux choux
3 chaudings Ris de Veau piqués
2 Fricassée a la Dauphine
L'Eminée de Poulets

Rots

Perdreaux Faisans
Lievre

Relevées

Beignets de Pommes
Soufflé d'ananas

Entrémets

Potted Meat
Ham Toast
Salade de Poissons
Omelettes roulades
Haricots Verts
Pommes de Terre frits
Oeufs a la chicorée
Choufleurs au fromage
Gelée d'orange
Gelée de Vin
Crême au chocolat
Crême a la Vanille
Tourte de Poirres
Tartelettes d'abricots
Coquilles a la Crême
Biscuit a la Chantilly
Panier garni
Panier garni

Buffet

20¼ Sir Loin of Beef
16¼ Chine of Mutton
Sausages & Mash^d Potatoes

24 The Royal Table

10 Luncheon

Soup
2 Rt Chickens
11¾ Rt Beef
Rt Game
Emincé de Poulets
Cotelettes de Mouton
Salmi de Faisans
Soufflé
Jelly Pastry Vegetables

6 Equerries

Cold Beef Lamb Veal
Ham Tongue Fowl
Pastry Jelly

Stock

40½ Veal
22½ Beef
28 Nks of Mutton
4 Fowls

3 Housemaids

7½ Rt Beef
Vegetables

2 Prince George

Soup Fish
5¾ Rt Beef
4¾ Mutton Cutlets
1 Rt Fowl
Pastry Jelly
Vegetables

1 Lady Erskine

6 Rt Beef
1 Rt Fowl

8 Nursery

9½ Rt Beef
2 Rt Fowls
Puddings
Vegetables

5 Nursery (Lady Errol's)

7¼ Rt Beef
2 Rt Fowl
Puddings
Vegetables

8 Lady Sidney

10¼ Sir Loin of Beef
1 Rt Fowl
Plum Puddings
Vegetables

13 Lady Taylor

14¼ Ribs of Beef
7¼ Nk of Mutton
Plum Puddings
Vegetables

2 Mr Mc Farlane

Soup
1 Broil d Fowl
Bacon Hash & Vegetables

31 Comptrollers Table

Soup
24½ Rt Beef
Ham
4 Rt & Bd Fowls
24¼ Chine & Leg of Mutton
Hash, Meat Pie
Plum Puddings
Vegetables

7 Dressers Table

Soup
5¾ Leg of Lamb
Rt Hare
8½ Mutton Cutlets
Hash
Plum Puddings
Vegetables

30 Master Cooks Table

Soup
20¾ Rt Beef
2 Rt Fowls Tongue
16½ Shoe & Leg of Mutton
Plum Puddings
Vegetables

11 Silver Pantry

16 Rt Beef Plum Puddings
Vegetables

3 Coffee Room

8 Rt Beef Plum Puddings
Vegetables

6 Coal Porters

7½ Rt Beef Plum Puddings
Vegetables

94 Servts Hall

85¾ Rt Beef
41¾ Mutton Vegetables

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Number of Persons dined & Meat &c consumed from the 29th Oct. to the 5th Nov. Inclusive

	Oct.	Numbers		Days
1831	29	14	The Royal Table	1
	30	15	do. do.	1
	31	24	do. do.	1
Nov.	1	19	do. do.	1
	2	15	do. do.	1
	3	20	do. do.	1
	4	22	do. do.	1
	5	24	do. do.	1
	6	24	do. do.	1
		125	The Luncheon	6
		22	Prince Georges Table	3
		31	Lady Erskines	6
		30	Lord Errol	6
		64	Sir P. Pianey	2
		103	Sir H. Taylor	2
		279	Comptrollers Table	6
		55	Dressers Table	6
		270	Masters Cooks Table	6
		99	Silver Pantry	6
		27	Coffee Room	6
		54	Coal Porters	6
		761	Servants Hall	6
		63	Extras	6
		78	Band	3
		2294		

Beef	1805¾
Mutton	1735¾
Veal	737½
Lamb	113½
Suet	152
Nk of H. Lamb	1
Calves Feet	42
do. Heads	1
Sweetbreads	9
	4550¾

Pullets	9
Fowls	93
Chickens	57
Larks	132
Larabings	23
Turkies	4
Ragout	1
Pheasants	2
Partridges	2
Ducks	1
Pigeons	6
Veal	3

Game &c received from the 29th Oct. to the 5th Nov. Inclusive

Oct. 29th	1 Brace of Hares	Windsor Great Park
	3 do. of Pheasants	
30th	5 do. of Partridges	Sr. Sherbourn
	2 do. of Pheasants	Needwood Forest
	1 do. of Hares	
	½ do. of Black Game	New Forest
	2 do. of Pheasants	
31st	2 do. of Grouse	Archbishops of York
	1 Hunted Hare	Brighton Hunt
Nov. 1st	1 Brace of Hares	Windsor Gt. Park
	4 do. of Pheasants	
	4 Couple of Rabbits	
	2½ Brace of Grouse	Bleasdale Forest
2nd	1 do. of Pheasants	Duke of Cumberland
3rd	1 do. of Partridges	Richmond Park
	½ do. of Hares	
	1 do. of do.	
	4 do. of Pheasants	Windsor Gt. Park
	5 Couple of Rabbits	
4th	3 Brace of Hares	Earl Howe
	6 do. of Pheasants	
5th	2 Haunches of Roe Buck	Duke of Montrose
	1½ Brace of Hares	Windsor Gt. Park
	4 do. of Pheasants	
	2 Couple of Rabbits	
	3½ Brace of Partridges	Needwood Forest
	1 do. of Hares	

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 7th Nov.

Potages

A la Portue
Crême de ris

Poissons

Turbot bouilli et Soles
Merlans frits Harengs grillés

Relevées

18¼ Boeuf braizé en Bedeau
2 Poulardes aux Truffes
1 Leaving 21½ Noix de Veau a l'oseille
Faisans braizés aux choux

Entrées

3½ Cotelettes d'agneau panés
3 Ris de Veau marqué
Tendons de Veau aux Epinards
Sauté de Volailles
Salmi de Perdreaux
Croquettes de Poulets
Emincé a la reine
Petits Pâtés aux Huîtres
Filets de Soles a la Turc
Escallopes de Mouton
Purée a la polonaise
Perdreaux Sa Tomate

Rots

Becasses Faisans
Lièvre

Relevées

Beignets de Framboises
Choux a l'abricots

Entrémets

Cancre au gratin
Huîtres frits
Salade de Soles
Oeufs a la Tripe
Salsifis au beurre
Epinards
Pommes de Terre
Céleri étuvés
Gelée de Noyau
Gelée au Citron

Crême au Caffé
Crême au Caramel
Cotelettes d'abricots panés
Oeufs a la Neige
Tanchinettes
Tartelettes de Pommes
Vol au Vent d'abricots
Gateaux de Genevoises

Buffet

25 Sir Loin of Beef
14½ Chine of Mutton

24 The Royal Table

10 Luncheon

Soup
2 Pt Chickens
Pt Snipes
6 Loin of Mutton
Emincé de Poulets
Cotelettes de Mouton panés
Croquettes de Poulets
Soufflé Jelly Pastry
Vegetables

6 Equerries Lunch

Cold Beef Veal Lamb
Ham Fowl
Pastry Jelly

Stock

52¼ Veal
18¾ Beef
3 Fowls
12 C Feet

3 Sick Stablemen

1 Chicken
1 Fowl

2 Prince George

Soup Fish
1 Pt Fowl
3¼ Loin of Mutton
Pastry Jelly
Vegetables

1 Lady Erskine

1 Pt Fowl
5½ Loin of Mutton

8 Nursery

1 Pt Fowl
6 Loin of Mutton
Puddings
Vegetables

5 Nursery Lord Errols

2 Pt Fowl
5½ Loin of Mutton
Puddings
Vegetables

8 Lady Sidney

1 Pt Fowl

13 Lady Taylor

1 Pt Fowl

2 Mr Mr Farlane

Soup
3¼ Loin of Lamb
Beefsteak Pudding
Pastry Vegetables

31 Comptrollers Table

Soup
15½ Loin of Veal Bacon
30½ Baked Shor Pt Leg & Chine of Mutton
Pt Game
5¾ Irish Stew
Hash
Beefsteak Pudding
Vegetables

7 Dressers Room

Soup
Loin of Mutton
Pt Game Hash
Bacon & Sauerkraut
Vegetables

39 Master Cooks Table

Soup
9½ Breast of Veal & Bacon
Beefsteak Pudding
17 Leg & Shor of Mutton
Vegetables

11 Silver Pantry

15½ Mutton
Vegetables

3 Coffee Room

6¼ Mutton
Vegetables

6 Coal Porters

6¼ Mutton
Vegetables

92 Servts Hall

121 Mutton
Vegetables

4 Housemaids

7¼ Mutton
Vegetables

14 Band

14 Pt Beef
4¾ Leg of Mutton

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 8th Nov.

Potages

Chick 2 Mulligotauny
7 Mouton a l'orge

Poissons

Saumon bouilli
Soles et Eperlans frits

Relevees

1 Dindon au Naturel
1 lbs Ragout 2 Poulardes braizes
20 Culotte de Boeuf
1 Larding Chevreuil piqué

Entrées

9½ Cotelettes de Mouton panés
2 Poulets decoupes frits
7¼ Cotelettes de Porc
3 Sauté de Poulets
Poitrine de Faisans
2 Larding 2 Poitrine de Poulets
Croustade a la Polonaise
1 Larding Fricandeau a l'oseille
Ris de Veau piqués
Casserole au ris
Ris de Veau marqué
Emincé a la reine

Rots

Grouses Faisans
Lievre

Relevées

Boudin de Cabinet
Charlotte de Pommes

Entremets

Salmi de Perdreaux
Macaroni
Filets de Soles
Canapes d'Anchois
Artichauts
Croquettes de Pommes de terre
Céleri étuvés
Haricots verts
Gelée en mosaique
Gelée de Fruit
Crême de Framboises
Crême a l'allemande
Vol au Vent de Cerises
Gateaux a la Chantilly
Baba chaud
Biscuit a la russe
Grosse Piece
Grosse Piece

Buffet

19 Sir Loin of Beef
14 Chine of Mutton
14½ Aich Bone of Beef

34 The Royal Table

Luncheon

10 Soup
Rt Game
2 Rt Chickens
5¼ Rt Leg of Lamb
Emincé de Boeuf
Escallopes de Volailles
Soufflé Jelly
Pastry
Vegetables

Equerries Lunch

6 Cold Beef Veal Lamb
Fowl Ham Tongue
Pastry Jelly Vegetables

Stock

75 Veal
13 Beef
18 Ct Feet
43 2 Legs & 2 Shoe of Mutton
30¾ 3 Nks — do
22½ Sir Loin of Beef
3 Fowls Rt off

Prince George

2 Soup Fish
5¾ Leg of Lamb
Rt Game
Pastry Jelly
Vegetables

Lady Erskine

1 Sho of Lamb
5¾ Rt Fowl
1 Rt Fowl

Nursery

8 Rt Chickens
2 Leg of Mutton
10½ Puddings
Vegetables

Nursery (Lord Errols)

5 Leg of Lamb
5½ Rt Fowls
1 Puddings
Vegetables

Lady Sidney

8 Fowl Rt
1

Lady Taylor

13 Rt Pork
9½ Fowl
1

Mr Mr Farlane

2 Soup Fish
6¾ Loin of Pork
Veal & Bacon
Vegetables

Comptrollers Table

31 Soup Fish
23½ Rt Pork
22½ Leg & Chine of Mutton
Irish Stew
Hash
Rt Game
14¾ Fillet of Veal & Bacon
Vegetables Puddings & Tart

Dressers Room

6 Soup Fish
6 Loin of Pork
11½ Rt Game Fillet of Veal
10¾ Leg of Mutton
Pastry Vegetables

Master Cooks Table

39 Soup Fish
24½ Rt Pork
26¼ Rt Mutton
Pastry
Vegetables

Silver Pantry

11 Rt Pork
16 Vegetables

Coffee Room

3 Rt Pork
6¾ Vegetables

Coal Porters

6 Rt Pork
7 Vegetables

Servts Hall

95 Rt Pork
84 Rt Mutton
61 Vegetables

Housemaids

4 Rt Pork
6 Vegetables

Band

14 Chump of Veal
8 Leg of Mutton
10¾ Pastry &c

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 6th Novr

Potages
A la Tortue
Crême de ris

Poissons
Cabillaud et Eperlans
Harengs grillés

Relevées
13½ Longe de Veau
2 Poulardes braizes
Noix de Veau a l'oseille
Faisans aux choux

Entrées
Cotelettes d'agneau
Sauté de Volailles
Pendons de Veau
Eminée de Poulets
Filets de Merlans
Sauté de Grouses
Filets de Lapreaux
Petits Pâtés a la reine
Croquettes de ris de Veau
2 Fricassée de Poulets
Cuise de Poulardes
Boudins de Lapreaux

Rots
Grouses Faisans
Lievre

Relevées
Gateaux de Brunswick
Miroton de Pommes

Entrémets
Celeri étuvés
Choufleurs
Salsifis
Epinards
Omelette roularde
Potted Meat
Salade d'Homards
Fondus frits
Gelée de Pommes
Gelée d'Orange
Crême d'abricots
Crême aux Amandes
Tourte a l'allemands
Tartelettes aux amandes
Coquilles de Poirres
Tartelettes de Cerises
Grosses Meringues
Velau Vent

Buffet
18¼ Sir Loin of Beef
14 Chine of Mutton
4½ Small Leg of Pork
24 The Royal Table

10 Luncheon
Soup
Rt Game
2 Rt Chickens
6¼ Rt Mutton
Eminée a la reine
Escallopes de Boeuf
Souflé
Jelly Pastry
Vegetables

6 Equerries Lunch
Cold Beef Veal Lamb
Fowl Ham Tongue
Pastry Jelly

Stock
52 Veal
14¼ Beef
28¼ 3 Nks of Mutton
6 Shoe of do
2 Fowls

2 Prince George
Soup Fish
1 Rt Fowl
7 Loin of Mutton
Pastry Jelly
Vegetables

1 Lady Erskine
1 Rt Fowl
7 Loin of Mutton

8 Nursery
1 Rt Fowl
6½ Loin of Mutton
Vegetables
Puddings

5 Nursery Lord Errols
2 Rt Fowls
7 Loin of Mutton
Puddings
Vegetables

8 Lady Sidney
7 Rt Pork
1 Fowl Rt

13 Lady Taylor

2 Mr Mc Farlane
Soup
1 Rt Fowl & Bacon
Pastry
Vegetables

1 Jack Stableman
3 Nk of Mutton

31 Comptrollers Table
Soup
30½ Round of Beef
23½ Leg & Chine of Mutton
11¼ Breast of Veal & Bacon
Irish Stew, Hash
10¼ Fore Quar of Lamb
Pastry Vegetables

7 Dressers Table
Soup
Rt Game
7 Loin of Mutton
Hash, Meat Pie
Pastry Vegetables

39 Master Cooks Table
Soup
24¾ Boild Beef
11 Leg of Mutton
10¼ Pt of Lamb
Pastry, Vegetables

11 Silver Pantry
14 Bo Beef
Vegetables

3 Coffee Room
6½ Bo Beef
Vegetables

6 Coal Porters
6 Bo Beef
Vegetables

91 Servts Hall
82 Bo Beef
39¾ Mutton
Vegetables

4 Housemaids
5½ Bo Beef
Vegetables

14 Band
10½ Mutton
5¾ Lamb
Pastry &c

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 10th Novr

Potages
Aux Lievre
Crême d'Orge

Poissons
Saumon bouilli
Soles frits et Eperlans

Relevées
1 Sarding 11¼ Quartier d'agneau roti
1 Dindon bouilli au ris
Culotte de Boeuf a l'allemande
Pâté chaud de Lievre

Entrées
6¾ Cotelettes de Mouton panés
Sauté de Grouses au fumet
2 Fricassée de Poulets a la Dauphine
Cabillaud aux choucrout
Eminé de Poulets
Petits Pâtés aux huîtres
Eminé de Boeuf
Purée de Gibier

Rots
Grouse Lievre
Canards sauvages

Relevées
Pommes a la Portugaise
Souflé aux Macarons

Entrémets
Cancre au gratin
Celeri etuve
Macaroni
Chicorée etuve
Potted Meat
Pommes de terre a la Mtre d'hotel
Gelée d'ananas
Gateaux a la Chantilly
Gelée de Fruit
Vol au Vent
Crême a la Parisienne
Gartelettes de Pommes
Crême au Caffé
Coquilles d'abricots

Buffet
17½ Sir Loin of Beef
18½ Chine of Mutton
14 Aich Bone of Beef

22 The Royal Table

Luncheon
8 Soup
2 Rt Chickens
Rt Pheasant
11¾ Rt Beef
Salmi de Grouses
Eminé de Poulets
Cotelettes de Mouton
Souflé Jelly
Pastry & Vegetables

Equerries Lunch
6 Cold Beef Veal Lamb
Ham Tongue Fowl
Pastry &c

Stock
41 Veal
14 Beef
18 C Feet
15½ Ribs of Beef
40½ 2 Legs & 3 Shrs of Mutton
28¾ Fillets of Veal
3 Suet
3 Fowls

Prince George
22 Soup Fish
7 Rt Beef
1 Rt Fowl
Pastry Jelly
Vegetables

Lady Erskine
1 & 1 6½ Rt Beef
1 Rt Fowl
1 Chicken to boil

Nursery
8 8 2 Rt Chickens
7 Rt Beef
Puddings
Vegetables

Nursery (Lady Errols)
5 5 7 Rt Beef
1 Rt Fowl
Puddings
Vegetables

Lady Sidney
8 8 1 Fowl Rt

Lady Taylor
1 & 3 1 Fowl Rt

Mr McFarlane
2 Soup
Mutton Cutlets
Hash, Macaroni
Pastry
Vegetables

Comptrollers Table
31 Soup
24 Rt Beef
25 Leg & Chine of Mutton
11¼ Breast of Veal & Bacon
6 Irish Stew — Hash
Game, Macaroni
Pastry
Vegetables

Dressers Table
6 Soup
12 Rt Beef
1 Rt Fowl & Bacon
Hash
Pastry Vegetables

Master Cooks Table
39 Soup
21¾ Rt Beef
16½ Leg & Shr of Mutton
7¼ Breast of Veal & Bacon
Pastry & Vegetables

Silver Pantry
11 15¼ Rt Beef
Vegetables

Coffee Room
3 7 Rt Beef
Vegetables

Coal Porters
6 6½ Rt Beef
Vegetables

Servts Hall
92 84 Rt Beef
40½ Mutton
Vegetables

Band
14 10 Rt Beef
7½ Leg of Mutton
Pastry

Housemaids
4 6½ Rt Beef

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 11th Nov.

Potages

Tendons en Cachefot
Crême d'Orge

Poissons

Soles frittes et Eperlans
Cabillaud bouillis

Relevées

1 Tête de Veau a la Tartar
½ Pheasant 2 Poularde braizés
11 Gigot de Mouton
Jambon aux Epinards

Entrees

9 Cotelettes d'agneau panés
3 Lardings 3 Fris de Soupe piqués
11¼ Escallopes de Mouton
Filets de Soles
Petits Pâtés a la reine
Eminié de Poulets
Filets de Sapreaux
2 Poulets decoupés frits

Rots

Grouses Faisans
Lievre

Relevées

Bandin de Cabinet
Beignets de Pommes

Entremets

Canapes d'Anchois
Tendons frits
Potted Meat
Celeri etuvé
Haricots Verts
Choufleurs
Gelée de Noyau
Gelée d'Oranges
Crême de Thé
Crême de Fraises
Turban a la Chantilly
Biscuit a la russe
Pointe de Pommes
Jalousies en feuilletage

Buffet

20½ Sir Loin of Beef
18¾ Chine of Mutton
8¾ Boild Leg of Pork

20 The Royal Table

Luncheon

8
Soup
Pt. Game
2 Pt. Chickens
7½ Pt. Mutton
Eminié de Poulets
Sauté de Grouses
Cotelettes de Mouton
Souffle Pastry
Jelly Vegetables

Equiries Lunch

6
Cold Beef Game Ham
Tongue Fowl
Pastry Jelly

Stock

44 Veal
24½ Beef
28½ Nks of Mutton
19 Legs Shoe &
42½ Nks of Lamb
3 Fowls Pt off

2 **Prince George**
Soup Fish
1 Pt. Fowl
6½ Loin of Mutton
Pastry
Jelly
Vegetables

1 **Lady Erskine**
1 Pt. Fowl
6¼ Loin of Mutton
1 Chicken Curry & Rice
3 **Nursery**
2 Pt. Chickens
½ Leg of Mutton
Puddings

5 **Nursery** Lord & Maids
1 Pt. Fowl
6¼ Loin of Mutton
Puddings 1 Chicken
Vegetables

8 **Lady Sidney**
1 Pt. Fowl

13 **Sir H. Taylor**

2 **Mr. McFarlane**
Soup
Veal Cutlets
Pt. Pheasants
Pastry & Vegetables

Mr. Wilkie
1 Chicken

30 **Comptrollers Table**
Soup Fish
2½ Pt. Fowl
21 Chine & Leg of Mutton
14½ Loin of Veal
Bacon
Meat Pie Hash
Tart & Puddings
Vegetables

6 **Dressers Room**
Soup Fish
6¼ Pt. Pork
7¼ Mutton Cutlets
19¾ Pt. Game Loin of Veal
Tart & Puddings
Vegetables

39 **Masters Cooks Table**
Soup Fish
25¾ Pt. Pork
24 Loins & Chines of Mutton
Tarts & Puddings
Vegetables

11 **Silver Pantry**
15¼ Pt. Pork

6 **Coal Porters**
6½ Pt. Pork

3 **Coffee Room**
1 Pt. Pork

4 **Housemaids**
1 Pt. Pork

21 **Servts Hall**
84½ Pt. Pork
45½ Mutton

11 **Band**
3½ Pt. Pork
9¾ Leg of Mutton

Sick Stableman
1 Chicken
1 Fowl

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 12th Nov.

Potages
Vermicel a la Windsor
A la Tortue

Poissons
Enguilles etuves
Turbot bouilli et Eperlans

Relevées
15 Côtés de Bœuf
1 Dindon roti
Faisans Sce Tomate
6 Bœuf 6 Pâté chaud de Pigeons

Entrées
7 Cotelettes de Mouton
2 Fricassée de Poulets
1 Pardiny Fricandeau a l'oseille
Tendons de Veau
Filets de Merlans
2 Blanquette aux Truffes
Emincé de Poulets
Purée a la Polonaise

Rots
Black Game Lièvre
1 Poularde

Relevées
Pommes en Artichauts
Beignets a la Cloche

Entrémets
Epinards au jus
Homards au gratin
Omelette roularde
Haricots Verts
Pommes de terre
Huîtres frits
Gelée de Vin
Gelée au Caffe
Crême a l'anglaise
Crême au Chocolat
Gateaux a la Neapolitaine
Vol au Vent de Pommes
Gâteaux a la d'Artois
Choux grillés aux amandes

Buffet
21¼ Sir Loin of Beef
17¾ Chine of Mutton

20 The Royal Table

Luncheon
8 Soup
Pt Game
2 Pt Chickens
5¾ Leg of Lamb
Emincé de Poulets
Cotelettes grillés au Naturel
Souflé
Jelly
Pastry & Vegetables

Equerries Lunch
6 Cold Beef Veal Lamb
Ham Tongue Fowl
Pastry Jelly & Vegetables

Stock
16 Beef
40 Veal
60 Suet
18 C Feet
30 Nkro Mutton
27 Leg of Veal
3 Fowls

Her Majesty
1 Chicken to Cut

Prince George
2 Soup Fish
1 Pt Duck
6¼ Loin of Lamb
Pastry Jelly
Vegetables

Lady Erskine
1 4½ Shor of Lamb
Pt Pheasant

Nursery
8 1 Pt Fowl
4¼ Leg of Lamb

Nursery (Lord Errols)
5 2 Pt Chickens
5¾ Leg of Lamb

Lady Sidney
8 2 Fowls Pt

Sir H Taylor
13

Mr McFarlane
2 Soup
Sausages & Sauerkraut
Pastry
Vegetables

Comptrollers Table
29 Soup
34 Small Round of Beef
9 Chump of Veal & Bacon
30 Leg, Shor & Chine of Mutton
3 Sausages
Hash Meat Pie
Tart Puddings
Vegetables

Master Cooks Table
39 Soup
26 Boild Beef
18 Leg & Shor of Mutton
Meat Pie, Hash
Tarts Puddings
Vegetables

Dressers Table
7 Soup
12½ Aich Bone of Beef
7 Loin of Mutton
4 Sausages & Sourcrout
Tart & Pudding
Vegetables

Silver Pantry
11 15½ Bo Beef

Coffee Room
3 6½ Bo Beef

Coal Porters
6 7 Bo Beef

Housemaids
4 6½ Bo Beef

Servts Hall
89 85 Bo Beef
63 Mutton

Band
14 5 Leg of Mutton Lamb
12 Pt Beef

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 13th Nov.

Potages

A la Tortue
7 Mouton a borge

Poissons

Saumon bouilli et Soles
Harengs grillés

Relevées

1 Dancing 9½ Quartier d'agneau au Naturel
2 Poularde braizés au Macaroni

Entrées

4½ Cotelettes d'agneau
3 Sauté de Volailles
Chartreuse de Tendons
8½ Pâté chaud de Mouton
Casserole au ris
Sauté de Faisans
Faisans braizés
Filets de Lapreaux
Croquettes d'Homards
Fricassée a la Dauphine
Emincé de Poulets
Quenelles de Poulets

Rots

Faisans Lievre
Black Game

Relevées

Canelons a la Chantilly
Soufflé d'ananas

Entrémets

Celeri étuves
Salsifis frits
Potted Meat
Macaroni au gratin
Gelée d'oranges
Gelée au Maraschino
Crême au Caramel
Crême de Mille fruit
Dariolles a la Crême
Tourte a l'orange
Tartelettes a la Windsor
Colimaçons d'abricots

Panier garni
Panier garni

Buffet

20½ Sir Loin of Beef
17¾ Chine of Mutton

24 The Royal Table

8 Luncheon

Soup
Rt Game
2 Rt Chickens
6¼ Loin of Mutton
Emincé de Poulets
Escallopes de Veau panés
Soufflé
Jelly
Pastry & Vegetables

6 Equerries Lunch

Cold Beef, Veal, Lamb
Ham, Tongue, Fowl
Pastry Jelly Vegetables

Stock

41½ Veal
14 Beef
28¾ Nks of Mutton
2 Sweet Breads
9 Sir Loin of Beef
24 Rump of do
3 Fowls Rt off

Her Majesty

1 Chicken
1 do Rt

2 Prince George

Soup, Fish
Mutton Cutlets
1 Rt Chicken
Pastry Jelly
Vegetables

6 Lady Erskines Nursery

12½ Rt Beef
2 Rt Chickens

5 Lady Errols (Nursery)

9 Rt Beef
1 Rt Fowl

8 Lady Sidney

1 Fowl Rt

13 Sir H Taylor

2 Mr Mc Farlane

Soup
1 Rt Fowls & Bacon
Pastry
Vegetables

28 Comptrollers Table

Soup
30 Rt Beef
4 Rt & Boild Fowls
24¼ Chine & Leg of Mutton
Ham, Meat Pie
16 Fillet of Veal
Hash, Meat Pie
Vegetables Plum Puddings

7 Dressers Table

Soup
6 Rt Beef
1 Rt Fowl
Tongue
6¼ Ribs of Lamb
Vegetables & Puddings

31 Master Cooks Table

Soup
24½ Rt Beef
2 Rt Fowls & Bacon
18 Leg & Shor of Mutton
Puddings & Vegetables

11 Silver Pantry

16½ Rt Beef

6 Coal Porters

6½ Rt Beef

3 Coffee Room

5½ Rt Beef

4 Housemaids

7¼ Rt Beef

88 Servts Hall

80 Rt Beef
63 Mutton

Stableman

1 Chicken

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Number of Persons dined &c. Meat &c consumed from the 7th to the 13th Nov.r Inclusive

		Numbers		Days
Nov.r	7th	24	The Royal Table	1
	8th	34	d.o d.o	1
	9th	24	d.o d.o	1
	10th	22	d.o d.o	1
	11th	20	d.o d.o	1
	12th	20	d.o d.o	1
	13th	24	d.o d.o	1
		101	The Luncheon	7
		14	Prince Georges Table	7
		60	Lady Erskine	7
		35	Lord Errol	7
		55	Sir P Sidney	7
		91	Sir H Taylor	7
		213	Comptrollers Table	7
		45	Dressers Table	7
		265	Master Cooks Table	7
		77	Silver Pantry	7
		21	Coffee Room	7
		42	Coal Porters	7
		641	Servts Hall	7
		84	Band	7
		48	Extras	7
		28	Housemaids	7
		1993		

Beef	1257½	
Mutton	1422¾	
Veal	583¾	
Lamb	131½	
Suet	63	
Calfs Head		1
Sweetbreads		8
6 Feet		96
	3458½	
Pork	407	
Sausages	7	
Pullets	10	
Fowls	70	
Chickens	57	
Gardings	12	
Turkies	3	
Ragout tls	1½	
Ducks	1	
Pigeons	6	

Game &c consumed from the 7th to the 13th of Nov.r Inclusive

Nov.r	7th	1½ Brace of Pheasants	
		2 Couple of Woodcocks	New Forest
		12½ d.o of Snipes	
		12 Brace of Grouse	Marquess of Stafford
	9th	1 Hare	
		1 Woodcock	
		2½ Brace of Pheasants	Windsor Gt Park
		4 Couple of Rabbits	
		2 Brace of Grouse	Bleasdale Forest
	9th	2 d.o of Hares	
		1½ d.o of Pheasants	Richmond Park
	10th	2 d.o of Hares	
		6 d.o of Pheasants	
		4 Couple of Rabbits	Windsor Gt Park
		1 d.o Wild Ducks	
		1 Woodcock	
	12th	2 Brace of Black-Cocks	Mr Seton of Touch
		4 d.o of Pheasants	
		1 Hare	Windsor Gt Park
		4 Couple of Rabbits	
		2½ Brace of Pheasants	
		1 Hare	Home Park Windsor
		2 Does	
		3 Brace of Pheasants	Needwood Forest
	13th	1½ d.o d.o	
		1 Black Cock	
		1 Hare	New Forest
		1 Couple of Woodcocks	
		3½ d.o of Snipes	

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 14th Novr

Potages
A la Portue
Brunoise

Poissons
Cabillaud bouilli
Soles et Eperlans Red Herrings

Relevées
17¼ Filet de Veau a la bourgeoise
1 Dindon bouilli au ris

Entrées
7¾ Cotelettes de Mouton
Petits Pâtés a la reine
1 Emincé de Poulets
Filets de Soles
Fricandeau a l'oseille
2 Lardings Ris de Veau piqués
Sauté de Faisans
Sauté de Poulets
3 Becassines au gratin
Faisans braizés
Cotelettes de Porc
Ris de Soles de Poulets

Rots
Becasses Faisans
Lievre

Relevées
Boudin de Cabinet
Pommes au beurre

Entremets
Céléri etuvés
Pommes de Terre frits
Salsifis au beurre
Epinards au jus
Cancre au gratin
Omelettes
Canapes d'Anchois
Fondus frits
Gelée de Fruits
Gelée au Citron
Crême aux Amandes
Crême de Framboises
Pains a la Duchesse
Coquilles a la Crême
Oeufs a la Neige
Tartelettes de Pommes
Vol au Vent
Gros Meringues

Buffet
17½ Sir Loin of Beef
16½ Chine of Mutton
Haunch of Venison

26 The Royal Table

8 Luncheon
Soup
Rt Game
2 Rt Chickens
11¾ Rt Beef
Escallopes de Veau
Emincé de Poulets
Souflé Jelly
Pastry
Vegetables

6 Equerries Lunch
Cold Beef, Veal, Lamb
Fowls, Ham, Tongue
Pastry, Jelly, Vegetables

Stock
44½ Veal
12¼ Beef
12 Feet
3 Fowls

1 Her Majesty
1 Boil'd Chicken
Broth
1 Chicken Rt

2 Prince George
Soup Fish
5¾ Loin of Mutton
Rt Game
Pastry
Vegetables

6 Lady Erskines Nursery
2 Rt Chickens
9½ Leg of Mutton

5 Lady Errols Nursery
1 Rt Fowl
6¼ Loin of Mutton

8 Lady Sidney
2 Fowl

13 Sir H Taylor
2 Chickens

2 Mr Mc Farlane
Soup
Veal Cutlets
Rt Pheasant
Pastry Vegetables

1 Mr Wilkie
Soup
Rt Pheasant

28 Comptrollers Table
Soup
16¼ Loin of Veal
27 Chine Leg & Shor of Mutton
10¼ Fore Quar of Lamb
Rump 27¾ Beefsteak Pudding
Hash, Meat Pie,
Pastry, Vegetables

7 Dressers Table
Soup
7¾ Chump of Veal
Bacon, Hash, Rt Game
Beefsteak Pudding
Vegetables

39 Master Cooks Table
Soup
12¼ Breast of Veal
17 Leg & Chine of Mutton
Hash, Meat Pie
Pastry, Vegetables

11 Silver Pantry
16¼ Mutton

6 Coal Porters
6 Mutton

3 Coffee Room
5¾ Mutton

4 Housemaids
5¼ Mutton

88 Servts Hall
136½ Mutton

14 Band
11½ Rump of Beef
6¾ Ribs of Lamb

Sick Stableman
1 Chicken

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 15th Novr

Potages

A la Tortue
2 Poulets au ris

Poissons

Sturgeon, Turbot bouilli
Enguilles etuves, Harengs

Relevées

12 Quartier d'agneau
Tête de Veau
1 Chaquet Poulardes a la financière
Faisans braizés

Entrées

7 Cotelettes de Mouton
2 Poulets decoupés
Cabillaud au Choucroute
Tendons de Veau
8 Cotelettes de Porc
3 Sauté de Volailles
Sauté de Faisans
Timballe roulé
3 Sauté de Volailles
Boudins de Merlans
Croustade a la Polonaise
Lievre farci au gratin
3 Salmi de Becasses
Petits Pâtés au gratin
Croquettes de Poulets
Emince de Poulets

Rots

Faisans Lievre
48 Allouettes

Relevées

Cabinet Pudding
Pommes au ris
Soufflé
Ramecains

Entrémets

Pommes de terre
Salsifis au beurre
Celeri etuves
Epinards au jus
Chicorée aux oeufs
Potted Meat
Choufleurs au beurre
Macaroni
Omelette roularde
Truffes
Huîtres frits
Salade de Poissons
Gelée d'oranges
Gelée de Noyau
Gateaux de Pommes
Crême au Chocolat
Tourte de Poirres
Gateaux Perles
Fanchinettes
Gateau a la Chantilly
Grosse Piece
Grosse Piece

Buffet

18 Sir Loin of Beef
15 Chine of Mutton
Haunch of Venison
16½ Aich Bone of Beef
32 The Royal Table

8 Luncheon

Soup
Rt Game
2 Rt Chickens
8¾ Rt Mutton
Emince de Poulets
Escallopes de Veau
Soufflé Jelly
Pastry Vegetables

6 Equerries Lunch

Cold Beef Lamb Veal
Ham Tongue Fowl
Pastry Jelly

1 Her Majesty

Rt Chicken

2 Prince George

Soup Fish
4 Shor of Lamb
1 Rt Fowl
Pastry Jelly
Vegetables

6 Lady Erskines (Nursery)

Soup
6¼ Leg of Lamb
2 Rt Chickens

5 Lady Errols (Nursery)

7½ Ribs of Lamb
1 Rt Fowl

8 Lady Sidney

1 Fowl
8½ Rt Pork

13 Sir H Taylor

1 Fowl
7¾ Rt Pork

2 Mr McFarlane

Soup Fish
4¾ Loin of Mutton
Pastry
Vegetables

1 Miss Ripple

Rt Chicken

Stock

45 Veal
13 Beef 3 Fowls
18 Ct Feet

29 Comptrollers Table

Soup Fish
24½ Rt Pork
25¼ Chine, Leg & Shor of Mutton
Hash
Meat Pie
Rt Game
Pastry & Vegetables

7 Dressers Table

Soup Fish
7 Loin of Pork
8¾ Leg of Mutton
Rt Game
Pastry & Vegetables

39 Master Cooks Table

Soup Fish
20 Rt Pork Hash
25¼ Chine & Leg of Mutton
Pastry & Vegetables

11 Silver Pantry

15¼ Pork

3 Coffee Room

6¾ Pork

6 Coal Porters

7 Pork

4 Housemaids

7 Pork

88 Servts Hall

82 Pork
62¾ Mutton

14 Band

Rt Fowl
Tongue
8½ Leg of Mutton

Sick Stableman

3 Mutton

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 16th Novr.

Potages
Au Lievre
Mouton a l'orge
Mock Turtle

Poissons
Carpes a la Genevoise
Cabillaud et Eperlans

Relevées
1 Dindon roti
Faisans au Choucrout
22¾ Culotte de Boeuf
2 Landings 19½ Veau et Jambon piqué

Entrées
5 Cotelettes d'agneau
8 Escallopes de Mouton
1 Landing 1 Ris de Veau piqué
6 Landings 3 Filets de Volailles
4 Cervelles de Veau
Blanquette aux Truffes
Petits Pâtés aux Huitres
Emincé de Volailles
Salmi de Faisans
Filets de Merlans
Filets de Lapreaux
2 Fricassée de Poulets

Rots
2 Grouses Lievre
Faisans

Relevées
Beignets de Pommes
Choux a l'abricots

Entrémets
Pommes de terre frits
Haricots Verts
Epinards au jus
Choufleurs au beurre
Huitres au gratin
Canapés d'anchois
Salmi a l'aspique
Truffes au Vin

Gelée clair
Gelée au Citron
Crême au thé
Crême a la Parisienne
Vol au Vent
Biscuit a la Chantilly
Jalousies en feuilletage
Gateaux d'abricots
Panier garni
Panier garni

Buffet
18¾ Sir Loin of Beef
14¾ Chine of Mutton
Haunch of Venison

24 The Royal Table

9 Luncheon
Soup
2 Rt Chickens
8½ Leg of Mutton
Rt Game
Emincé de Poulets
Cotelettes de Veau a l'Italienne
Souflé Jelly
Pastry Vegetables

6 Equerries
Ham, Fowl, Cold Pie
Loin of Mutton
Pastry Jelly, Vegetables

1 Her Majesty
1 Boild Chicken
1 do

Stock
19½ Beef
55 Veal
24 C Feet 1 Fowl
23¼ 3 Nks of Mutton
22½ Veal extra

2 Prince George
Soup Fish
1 Rt Fowl
5¾ Loin of Mutton
Pastry Jelly
Vegetables

6 Lady Erskines Nursery
1 Rt Fowl
10 Leg of Mutton

5 Lady Errols Nursery
2 Rt Chickens
9¼ Leg of Mutton
Minced Beef

8 Lady Sidney
1 Rt Fowl

13 Sir H Taylor

1 Lady Fox
Rt Chicken

1 Mr Wilkie
Soup
1 Boild Chicken

Mr Mc Farlane
Soup
5¼ Leg of Lamb
Pastry
Vegetables

29 Comptrollers Table
Soup
30¾ Round of Beef
29¼ Chine & Shor of Mutton
19¼ Stewd Beefsteaks
Breast of Veal
Meat Pie, Hash
Irish Stew
Puddings Vegetables

7 Dressers Table
Soup
5¼ Leg of Lamb
Stewd Beefsteaks
1 Boil'd Fowl, Tongue
Pastry & Vegetables

33 Master Cooks Table
27 Soup Bd Beef
26½ Chine & Leg of Mutton
Stewd Beefsteaks
Irish Stew
Pastry Vegetables

11 Silver Pantry
14¼ Boild Beef

3 Coffee Room
6 Boild Beef

6 Coal Porters
6½ Boild Beef

4 Housemaids
6¼ Boild Beef

88 Servts Hall
86½ Boild Beef
65 Mutton

14 Band
12½ Rt Beef
5½ Shor of Lamb

Sick Stableman
1 Fowl Rt

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 17th Nov

Potages

2 Mulligotauny
A la Tortue

Poissons

Soles et Merlans
Turbot et Eperlans

Relevées

Chevreuil piqué Sr aux Olives
9½ Gigot de sept heures
Culotte de Boeuf a l'allemande
2 Poulardes braizés aux ris

Entrées

7½ Cotelettes de Mouton sauté
Casserolettes a la russe
Petits Pâtés a la reine
Emincé de Poulets
Filets de Lapreaux
Salmi de Faisans
Crême a la Crême
Lievre au fumet
Blanquette de Faisans
Croquettes de Volailles
Escallopes de Veau
24 Mauviettes au gratin

Rots

Lievre Faisans
4 Sarcelles

Relevées

Charlotte de Pommes
Biscuits a la Crême

Entrémets

Haricots verts
Truffes au vin
Choufleurs
Salsifis
Macaroni au garni
Salade de Pommes de terre
Omelette
Potted Meat
Gelée de Pommes
Gelée au Maraschino

Crême a l'anglaise
Crême de Fraises
Tartelettes a la Windsor
Coquilles d'abricots
Tartelettes en Mosaique
Canapes en feuilletage
Baba chaud
Biscuit a la russe

Buffet

18¼ Sir Loin of Beef
14¾ Chine of Mutton
Haunch of Venison
8 Boild Leg of Pork

28 The Royal Table

9 Luncheon

Soup
Rt Game
2 Rt Chickens
11½ Rt Beef
Emince de Poulets
Collopes de Veau panés
Souflé, Jelly
Pastry Vegetables

6 Equerries

Ham, Fowl, Game Pie
Rt Beef, Pastry, Jelly

Stock

40½ Veal
13 Beef
25¼ Nks of Mutton

1 Her Majesty

Rt Pheasant
1 Chicken Broth

4 Fowls Rt off

2 Prince George

Soup Fish
6¾ Rt Beef
1 Rt Fowl
Pastry Jelly
Vegetables

6 Lady Erskines Nursery

11¾ Rt Beef
2 Rt Chickens

5 Lady Errols Nursery

6¾ Rt Beef
1 Rt Fowl

8 Lady Sidney

2 Fowls

13 Sir H Taylor

1 Mr Wilkie

Soup
1 Rt Chicken

2 Mr Mc Farlane

Rt Pheasant
Veal & Bacon
Pastry
Vegetables

30 Comptrollers Table

Soup
28¾ Rt Beef
29¾ Chine Leg & Shor of Mutton
14¼ Loin of Veal Bacon
Hash Rt Game
Irish Stew
Puddings & Vegetables

6 Dressers Table

Soup
11¼ Rt Beef
Irish Stew Hash
4½ Shor of Lamb
Pastry & Vegetables

31 Master Cooks Table

Soup
21½ Rt Beef
22 Chine & Leg of Mutton
7¼ Ribs of Lamb
Puddings & Vegetables

11 Silver Pantry

13½ Rt Beef

6 Coal Porters

10 Rt Beef

3 Coffee Room

8½ Rt Beef

4 Housemaids

7¼ Rt Beef

88 Sav Hall

88½ Rt Beef
36¼ Mutton

14 Band

11¾ Chump of Veal
Bacon
Pastry & Jelly
Vegetables

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 18th Novr

Potages
Au Lievre
Ochepot de Faisans
Mouton a borge

Poissons
Cabillaud et Eperlans
Carpes en Mattelotte

Relevées
17 Longe de Veau
1 Dindon bouilli
Faisans roti
Jambon aux Epinards

Entrées
4½ Cotelettes d'agneau
3 Laidings 3 Ris de Veau piqués
12 do Filets de Lapreaux
Salmi de Becasses
Blanquette aux truffes
Petits Pâtés aux Huîtres
Emincé de Volailles
Casserole Polonaise
Chartreuse de Pendons
Boudin de Merlans
6 Pigeons farcis au gratin
1 Larding Sauté de Faisans
Fricandeau a l'oseille
4 Laidings 3 Filets de Volailles
3 Sauté au ris
Filets de Soles

Rots
Lievre 1 Pullet 1 Larding
Faisans

Relevées
Petittes Brioches
Pommes a la Portugaise

Entrémets
Celeri etuvé
Pommes de terre
Chicorée aux oeufs
Cancre au gratin
Salade d'Homards
Salmi a l'aspique
Oeufs a la Tripe
Epinards
Gelée d'orange
Gelée de Vin
Crême d'abricots
Crême a la Canelle
Vol au Vent de Poirres
Flanc de Pommes
Gateau a la Chantilly
Gateau a la Neapolitaine
Panier garni de Balons
Panier garni de Tartelettes
Panier garni de Cheesecakes
Panier garni de Tartelettes
Grosse Piece
Grosse Piece

Buffet
19 Sir Loin of Beef
15¼ Chine of Mutton
Haunch of Venison
11¼ Aich Bone of Beef
36 The Royal Table

Luncheon
8 Soup
2 Rt Chickens
Birds 2 Rt Game 6½ Loin Mutton
Emincé de Poulets
Salmi de Faisans
Soufle Jelly
Pastry Vegetables

Equerries Lunch
6 Cold Beef Fowl Ham
Pie, Tongue Pastry & Jelly

Stock
59¼ Veal Fowls
14¾ Beef 2 Suet
29 Nks of Mutton

Prince George
2 Soup Fish
Rt Game
6 Leg of Lamb
Pastry Jelly
Vegetables

Lady Erskines (Nursery)
6 7¼ Loin of Mutton
2 Rt Chickens

Lady Errols (Nursery)
5 5¾ Loin of Mutton
Minced Veal
Rt Fowl

Lady Sidney
8 2 Fowls

Sir H Taylor
13 1 Fowl

Mr McFarlane
2 9½ Pork Cutlets
Rt Pheasant

Stock
30 Legs & Shoes of Mutton

Her Majesty
1 Chicken broth
1 do Rt

Comptrollers Table
30 Soup Fish
19½ Rt & Bd Pork
28¼ Chine & Leg & Shoe of Mutton
Hash, Irish Stew
Meat Pie
Pastry Vegetables

Dressers Table
6 Soup, Fish
6¼ Loin of Pork
6½ Mutton Chops Hash
3 Mashed Potatoes & Sausages
Pastry

Master Cooks Table
31 Soup, Fish
20¼ Rt Pork
20 Rt Mutton
Pastry
Vegetables

Silver Pantry
11 15¼ Pork Rt & Bd

Coffee Room
3 6¾ Pork

Coal Porters
6 9½ Pork

Housemaids
4 6¾ Pork

Servts Hall
90 84 Rt & Bd Pork
63½ Rt Mutton

Band
14 9 Pork
10¼ Rt Beef

Sick Stableman
3 Mutton

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 19th Novr

Potages

A la Tortue
3 Queux de Boeuf
2 Poulets au ris

Poissons

Turbot bouilli et Eperlans
Esturgeon et Soles frittes

Relevées

1 Pardiny 9½ Quartier d'agneau roti
2 Poulardes au ris
1 Pardiny 11½ Noix de Veau a l'oseille
18 Rump Pâté chaud de Faisans

Entrées

6¾ Cotelettes de Mouton
2 Poulets decoupés frits
Sauté de Poulets
Sauté de Faisans
Tendons de Veau
Escallopes de Lievre
Emincé a la reine
Petits Pâtés de Volailles
2 Poitrine de Volailles
Timballe de Macaroni
Casserole a la financière
Timballe roulé
Cabillaud au choucroute
Filets de Merlans
3¾ Cotelettes de Mouton d'agneau
Salmi de Becasses

Rots

Faisans
2 Becasses 3 Parcelles
Lievre

Relevees

Trifle
Boudin de Cabinet

Entrémets

Becasses a la gelée
Homards au gratin
Epinards au jus
Pommes de terre
Fondus frits
Salade de Poissons
Haricots Verts
Choufleurs
Gelée d'orange
Gelee de Vin
Gelée au Caffée
Gelée au Maraschino
Crême au chocolat
Crême de Mille fruits
Crême de Framboises
Gateaux a la chantilly
Vol au Vent de Poires
Gateau de Pommes
Biscuit chaud
Gros Meringue
Panier garni
Panier garni

Buffet

19¼ Sir Loin of Beef
Haunch of Venison
13¼ Chine of Mutton
2 Rt Turkey

47 The Royal Table

8 Luncheon

Soup
Rt Game
2 Rt Chickens
6½ Loin of Mutton
Emincé de Poulets
Escallopes de Veau
Souffle Jelly
Pastry Vegetables

5 Equerries Lunch

Ham, Fowl, Game Pie
Sir Loin of Beef
Pastry Jelly

2 Prince George

Soup Fish
Rt Game
6¼ Chump of Veal & Bacon
Pastry & Jelly
Vegetables

6 Lady Erskines (Nursery

5¼ Leg of Mutton
2 Rt Chickens

5 Lady Errols (Nursery

5½ Loin of Mutton
1 Rt Fowl

8 Lady Sidney

2 Fowls

13 Sir H Taylor

1 Chickens

1 Mr Wilkie

Soup
1 Rt Chicken

2 Mr Mc Farlane

Mutton Cutlets
1 Rt Chicken

Stock

49¾ Veal
19¼ Beef
60 Suet
56¾ Chine & Nks of Mutton
17 Leg of Veal (Cow-calf)
15 Sir Loin of Beef
4 Fowls

30 Comptrollers Table

Soup
35¾ Rd of Beef
28½ Chine Leg & Shor of Mutton
10¼ Breast of Veal Bacon
Rt Game 7¾ Irish Stew
Hash
Pastry & Vegetables

6 Dressers Table

Soup
1 Boild Fowl
Loin of Mutton
Hash Tongue
Pastry & Vegetables

31 Master Cooks Table

Soup
24 Boild Beef
26¼ Chine & Leg of Mutton
18½ Loin of Veal & Bacon
Pastry & Vegetables

11 Silver Pantry

14¾ Boild Beef

6 Coal Porters

11½ Boild Beef

3 Coffee Room

6¾ Boild Beef

4 Housemaids

8½ Boild Beef

90 Servts Hall

84½ Boild Beef
63½ Mutton

14 Band

10¾ Boild Beef
7¼ Chump of Veal & Bacon

Her Majesty

1 Chicken to cut & Spoth
1 do Rt

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Their Majesties Dinner 20th Novr

Potages

Tendons en Ochepot
2 Mulligotauny
Vermicel a la Windsor

Poissons

Cabillaud, Soles et Eperlans
Enguilles etuves

Relevées

19¾ Culotte de Boeuf
Faisans au choucroute
2 Poulardes braizés
16½ Col de Mouton braizé

Entrées

4¼ Cotelettes d'agneau
3 Lardings 3 Ris de Veau marque
3 Cervelles de Veau
Emincé de Volailles
Pâtés aux Huîtres
Casserolettes au ris
Turban de Soles
Poupton de Merlans
2 Blanquette aux truffes
Purée a la Polonaise
Salmi de Gibier
3 Sauté de Poulets
1 Larding Fricandeau a l'oseille
4 do 2 Filets de Volailles
3 Lardings Filets de Lapreaux
Ris de Veau piqués

Rots

Becassines
Faisans
Lievre

Relevées

Soufflé d'ananas
Pommes au ris

Entrémets

Celeri etuve
Haricots verts
Pommes de terre
Salsifis au beurre
Macaroni au gratin
Salade de poissons
Omelette roularde
Canapes d'Anchois
Gelée de Fruit
Gelée de Noyau
Crême au Caramel
Crême a la Vanilla
Vol au Vent
Gateau de Genevoise
Gateau a la Chantilly
Croissants aux amandes
Panier garni de Meringues
— — de Tartelettes
— — de Balons
— — de Tartelettes
Grosse Piece
Grosse Piece

Buffet

18 Sir Loin of Mutton
15¼ Chine of Mutton
Haunch of Venison

36 The Royal Table

9 Luncheon

Soup
Rt Game
2 Rt Chickens
11 Rt Beef
2 Fricassée de Poulets
Cotelettes de Mouton
Soufflé Jelly
Pastry & Vegetables

6 Equerries

Cold Beef, Fowl, Ham,
Pastry Jelly

Prince George

1 Rt Fowl

6 Lady Erskine's Nursery

12 Rt Beef
2 Rt Chickens

5 Lady Errol's Nursery

9 Rt Beef
1 Rt Fowl

8 Lady Sidney

2 Fowls

13 Sir H Taylor

1 Chicken

2 Mr Mc Farlane

1 Rt Fowl
Fried Ham
Plum Pudding
Vegetables

Stock

50½ Veal
18¼ Beef
33½ Nks & Loin of Mutton
4 Fowls

Her Majesty

1 Chicken

31 Comptrollers Table

Soup
29 Rt Beef
4 Boild & Rt Fowls
Hands Hash Meat Pie
Chine of Mutton
25½ Leg of Mutton Irish Stew
8 Breast of Veal
Plum Puddings & Vegetables

6 Dressers Table

Soup
5 Leg of Mutton
2 Rt Fowls Tongues
6½ Mutton Cutlets
Plum Puddings & Vegetables

33 Master Cooks Table

Soup
23¾ Rt Beef
2 Rt Fowls & Tongue
18 Leg & Shor of Mutton
Plum Puddings & Vegetables

11 Silver Pantry

15¼ Rt Beef

3 Coffee Room

7¼ Rt Beef

6 Coal Porters

12½ Rt Beef

4 Housemaids

7½ Rt Beef

90 Servts Hall

82½ Rt Beef
61½ Mutton

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Number of Persons dined & Meat &c consumed from the 13th to the 20th inclusive

		Numbers		Days
Nov.	14th	26	The Royal Table	1
	15th	32	do. do.	1
	16th	24	do. do.	1
	17th	28	do. do.	1
	18th	36	do. do.	1
	19th	47	do. do.	1
	20th	36	do. do.	1
		105	The Luncheon	7
		12	Prince George	6
		42	Lady Erskine	7
		35	Lady Errol	7
		56	Lady Stanley	7
		91	Sir H. Taylor	7
		231	Comptrollers Table	7
		45	Dressers Table	7
		266	Master cooks Table	7
		77	Silver Pantry	7
		21	Coffee Room	7
		42	Royal Porters	7
		28	Housemaids	7
		590	Servts Hall	7
		84	Band	6
		48	Extras	7
		1992		

Beef	124 5/4	
Mutton	138 9	
Veal	56 2/4	331 3/4
Lamb	122 3/4	
Suet	62	
Calves Brains	8 2	
Sweetbreads	7	
Ox Tails	3	
Calves Feet	5 4	
Pork	38 1/2	
Sausages	3	
Pullets	7	
Chickens	62	
Fowls	89	
Cardings	42	
Turkies	5	
Snipes	3	
Ragout	1	
Larks	72	
Woodcocks	5	
Grouse	2	
Teal	4	
Pigeons	6	
Partridges	2	
Widgeons	3	

Game &c received from the 13th to the 20th Novr Inclusive

Novr 13th	2 Brace of Pheasants	Hamptn Court
	2 do — Carp	
15th	1 do of Hares	Windsor & Park
	4 do of Pheasants	
	4 Couple of Rabbits	
17th	1 Brace of Pheasants	Duke of Cumberland
	2 Does	Hamptn Court
	1 Woodcock	
	5 p Brace of Pheasants	Windsr & Park
	1 do of Partridges	
	4 Couple of Rabbits	
	1 Hare	
18th	1 Hunted Hare	Brighton Hount
	2 Does	Richmond Park
	1 Pheasant	
	2 Couple of Woodcocks	Richmond Park
	7 p do of Snipes	
20th	3 Brace of Pheasants	Westmr. Forest
	1 Hare	

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Monday 21st Novr 1831 Their Majesties Dinner

		Potages		Buffet		8 Lady Sidney		30 Comptroller's room
		Au ris	17	Saddle of mutton	2	Fowls		Soup
		Au Vermicel	18¼	Sir Loin of Beef 1	12	Mutton	15½	Loin of veal
		Poissons		Haunch of venison			33¾	Saddle Leg & Shol of mutton
				24 The royal Table		13 Sir H. Taylor	10¼	Quarter of Lamb
							20½	Beefsteaks
		Relevées		10 The Luncheon	7	Mutton		Meat Pie
Larding neck	1 15½	Noix de veau		Soup				5 Dressers room
Turkey	1	Dindon roti	2	R Chickens		2 Mr McFarlane		Soup
Pullets	2	Poulardes au ris	7¾	Loin of mutton		Soup	11½	Breast of veal
		Jambon aux epinards			1	R Fowl		R hare
		Entrées				Vegetables	7¾	Loin of mutton
		Cotelettes de porc		Pastry				33 Mast Cook's
neck	9	Cotelettes de mouton		Jelly		1 Mr Wilkie		Soup
Fowl	1	Emincé de volailles		Soufflé		Soup	12	Breast of veal
		Sauté de faisans			1	R Chicken	25½	Saddle & Leg of mutton
Loin	8¾	Petits Pâtés de mouton		6 The Equerries			9¾	Quarter of Lamb
		Filets de soles		Beef Lamb ham tongue		Stock		11 Silver Pantry
		Cervelles de veau	4	R Fowls Pastry Jelly	51	Veal	15½	Mutton
		Sauté aux huîtres			20½	Beef		3 Coffee room
		Rots		2 Prince George	18		7	Mutton
		Faisans Lièvre		Soup	30¾			6 Coal Porters
		Perdreaux	7⅛	Loin of mutton			11¼	Mutton
		Relevées	1	R Fowl				4 Housemaids
		Charlotte de pommes		6 Lady Erskines Nursery			7	Mutton
		Gaufres a la flamande	8½	Leg of mutton				90 Hall
		Entrémets	2	R Chickens			135¾	Mutton
		Potted Meat		5 Lady Errol's Nursery				18 Band
		Epinards	6⅛	Leg of Lamb			12	R Beef
		Huîtres	1	R Fowls			1	R Fowl & Tongue
		Pommes de terre						
		Gelée d'orange		1 Princess Louise				
		Gelée au caffé		Ham & Chicken Sandwich				
		Crême au thé						
		Crême de fraises						
		Cotelettes d'abricots						
		Oeufs a la neige						
		Tourte a l'allemande						
		Darioles a la crême						
		Panier						
		Panier						

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Tuesday 22nd Novr 1831 Their Majesties Dinner

Potages
A la tortue
Crême de ris
A la bressy

Poissons

Relevées
Dindon au celeri
Pullets 2 Poulets aux truffes
Culotte de boeuf
Faisans aux choux

Entrées
Petits Pâtés
Cotelettes de mouton
Sauté de faisans
Croquettes aux huîtres
Sweet bread 1 Ris de veau piqués
Sanding 1 4
Fowls 4 Filets de volailles
Sanding 1
Fowls 2 Poulardes a la financière
Ragout lb 1
Casserole au ris
Filets de soles
Filets de poissons
fillet of beef 5 Pâtés de boeuf
Salmi de perdreaux
Emincé de volailles
Tendrons de veau
Fowls 2 Poitrines de volailles
Croustades purée

Rots
Lièvre 24 Mauviettes
Faisans 3 Becasses

Relevées
Beignets de pommes
Soufflé d'ananas

Buffet
19¼ Sir Loin of Beef
15¾ Saddle of mutton
Jambon aux épinards

36 The Royal Table

Entrémets
Salade de homards
Canapes d'anchoies
Pommes de terre frittes
Epinards
Gelée d'oranges
Crême d'abricots
Gelée au maraschino
Crême a la vanille
Vol au Vent
Gateau a la russe
Flanc de pommes
Gateaux Chantilly
Panier garni
Panier garni
Panier garni
Panier garni
Piece Monté
Piece Monté
Beignets de fromage
Faisans a l'aspique
Truffes au vin
Asperges

10 The Luncheon
Soup
2 Ar Chickens 12 Larks
8½ Rt Mutton
Fourte
Jelly
Soufflé

7 The Equerries
Beef Lamb ham Veal
4 Fowls Pastry & Jelly

2 Prince George
7 Ar Beef
Ar Grouse

5 Lady Errol's Nursery
9¾ Ar Beef
1 Ar Fowl

6 Lady Erskine's Nursery
6¾ Ar Beef
2 Ar Chickens

8 Lady Sidney
2 Ar Fowls

13 Sir H. Taylor
1 Ar Fowl
9½ Ar Mutton

2 Mr McFarlane
Soup fish
Loin of Pork

Stock
42½ Veal
15¾ Beef
27¼ Nks of mutton
16 Sir Loin of Beef
11 Leg of mutton

29 Comptroller's room
Soup fish
Leg of Pork
Loin of veal
24¾ Saddle & Leg of mutton
3½ Liver & Bacon & hash

33 Mast Cook's
Soup fish
15¼ Chine of mutton
17½ Bd Beef
3½ Liver & Bacon

6 Dressers room
Soup fish
Loin of Pork
9 Mutton Chops
1 Ar Fowl & Bacon

6 Coal Porters
Ar Pork

4 Housemaids
Ar Pork

3 Coffee room
Ar Pork

11 Silver Pantry
Ar Pork

93 Hall
Ar Pork
53½ Mutton

18 Band
Ar Pork
11 Mutton

Sick
3 Mutton

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Wednesday 23rd Novr 1831 Their Majesties Dinner

Potages

Aux Lièvre
Neck 8½ Mouton a l'orge
Crême de ris

Poissons

Turbot bouilli

Relevées

Pigeons 6 / fillet beef 5½ Pâté chaud de pigeons
Pullets 2 Poulardes au ris
Faisans aux choux
Quarter 10¼ / Larding 1 Quartier d'agneau

Entrées

Larding 4 / Fowls 4 Filets de volailles piqués
Ris de veau piqués
Larding 1 Tricandeau a l'oseille
Larding 12 Filets de lapreaux
Eminée a la reine
Petits Pâtés de volailles
Salmi de perdreaux
Cabillaud aux choucroute
Poitrine de volailles
Hare 1 Lièvre piqués
Chartreuse de tendrons
Croquettes de poulets
Cotelettes de mouton
Blanquette aux truffes

Rots

Larks 36 Mauviettes Faisans
Birds 3 Perdreaux 3 Sarcelles

Relevées

Boudin de Gingembre
Beignets de pommes

Buffet

18 Sir Loin of Beef
14 Saddle of mutton
Haunch of venison
13
36 The Royal Table

Entrémets

Huitres
Potted Meat
Choufleurs
Truffes
Salade de poissons
Omelette
Celeri étuvés
Chicorée aux oeufs
Gelée de vin
Gelée de punch
Gelée d'or
Gelée au citrons
Chartreuse de pommes
Crême a l'anglaise
Crême de framboises
Crême au caffé
Biscuit a la crême
Gateaux en feuilletage
Vol au Vent
Brioche
Grosse Piece
Grosse Piece

11 The Luncheon

Soup
2 V Chickens
V Mutton
Emince de poulets
Cotelettes
Tourte
Jelly

6 The Equerries

Lamb veal ham Beef &
3 Fowls Pastry & Jelly

2 Prince George

Soup fish
7 V Beef
1 V Chicken

5 Lady Errol's Nursery

9 Nk of mutton
1 V Chickens

6 Lady Erskine's Nursery

10¼ Leg of mutton
2 V Chickens

8 Lady Sidney

2 V Fowls
13½ V Mutton

13 Sir H. Taylor

1 V Fowl
20¼ V Mutton

2 Mr McFarlane

9¼ Nk of mutton
V Grouse

1 Princess Louise

Beefsteaks

1 Mr Wilkie

1 V Chicken
Soup

1 Mr Jemmett

Mutton Chops

Stock

56¼ Veal
14¾ Beef
36 Nks of mutton
4½ Suet

31 Comptrollers room

Soup
24¼ Chine & Leg of mutton
35¼ Round of Beef hash
15½ Loin of veal Bacon
6¼ Suet Pudding

6 Dresser's room

Soup fish
13 Rich Bone of Beef
1 V Fowl Bacon

33 Mast Cook's

Soup
18½ V Beef
10¼ Leg of mutton
12¾ Rich Bone of Beef
Suet Pudding

11 Silver Pantry

15¼ Boil'd Beef

3 Coffee room

7½ Boil'd Beef

4 Housemaids

7½ Bd Beef

6 Coal Porters

13 Bd Beef

93 Hall

82¼ Bd Beef
79¼ Mutton

18 Band

13 Salt Beef
8 Leg of Mutton

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Thursday 24th Nov.r 1831 — Their Majesties' Dinner

Potages

Chickens 2 — Poulets au ris — crême d'orge
Ox Tails 3 — Queux de boeuf

Poissons

Cabillaud bouilli et soles frittes
Anguilles a la Genevoise

Relevées

Fillet 14 — Filets de veau a la bourgeoise
Turkey 1 — Dindon aux marons
necks 2 = 20 — bol de mouton, pommes de terre
Pheasants 2 — Faisans aux truffes

Entrées

neck 18 — Cotelettes d'agneau panés
Chickens 2 — Fricassee de poulets
Emincé de poulets
Petits Pâtés aux huitres
Chickens 2 — Poulets a la St Cloud
Croustade purée de Gibier
Larks 36 — Pâté chaud de mauviettes
Filets de leprreaux piqués
Filets de venerison piqués
Sweet breads 3 / Fowls 2 / Sausings 4 — Ris de veau piqués / Filets de volailles piqués
Boudin a la richelieu
Tendrons de veau
Croquettes de volailles
Escallopes de lièvre
Cotelettes de mouton
Fowls 3 — Sauté de volailles
Filets de soles
Merlans au gratin
Partridges 2 — Perdreaux aux choux

Rots

Faisans — 2 Canards Sauvages
Birds 6 — Perdreaux

Relevées

Gateaux Brunswick
Pommes a la Portugaise

40 The Royal Table

Entrémets

Truffes au Vin
Salmi a la Gelée
Epinards
Choufleurs
Omelette
Macaroni
Salade de poissons
Homards au gratin
Pommes de terre frittes
Celeri étuvé
Salsifis
Chicorée
Gelée d'orange
Gelée de fruits
Crême a la vanille
Crême de noyeau
Vase garni
Panier
Panier
Nougat
Vol au Vent
Gateau de Pommes
Flame de fruits
Turban a la Chantilly
Piece Montée
Piece Montée

Buffet

31½ — Saddle of mutton
37½ — Sirloin of Beef

10 The Luncheon

Soup — 2 ♄ Chickens
11½ — Loin of mutton
Fowls 1 — Emincé de volailles
neck 9½ — Cotelettes de mouton
Tourte — Jelly & Soufflé.

7 The Equeries

Lamb — ham — Fowls
Pastry & Jelly.

---

2 Prince George

Soup — Fish.
9½ ♄ Beef
1 ♄ Fowl.

5 Lady Errol's Nursery

6½ ♄ Beef
1 ♄ Fowl.

6 Lady Cheshire's Nursery

6½ ♄ Beef
2 ♄ Chickens

8 Lady Sidney

2 ♄ Fowls
16½ ♄ Beef
5½ ♄ Lamb

13 Sir H. Taylor

1 ♄ Fowl.
11 ♄ Beef
8½ ♄ Mutton
2 Mr. Mc. Farlane
Loin of Pork.

Stock

52¼ Veal.
20 Beef
28 ♄ Mutton
24½ Rump of Beef
24 Calf
28½ ♄ Mutton for hashes

---

31 Comptroller's room

Soup
24½ ♄ Beef — Meat Pie
32½ Saddle & Leg of mutton
10½ Quarter of Lamb
18½ Loin & veal — Bacon

6 Dressers room

Soup
1 B.d Fowl — Tongue
8½ Leg of Lamb — hash.

35 Mest.r Cook's

Soup
19½ ♄ Beef
22½ Saddle & Leg of mutton
11½ Breast of Veal & Bacon

11 Silver Pantry

15 ♄ Beef.

4 Housemaids

7 ♄ Beef.

3 Coffee room

7½ ♄ Beef

6 Coal Porters

18½ ♄ Beef

93 Hall

83½ ♄ Beef
53½ ♄ Mutton

18 Band

10½ Beef
4½ Lamb.

1 Sick Stablemen

1 Chicken

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Friday 25th Novr 1831. Their Majesties Dinner

Potages
Tendrons en hochepot
Crême de ris
Poissons
Turbot et eperlans
Soles et Harengs
Relevées
ribs 16½ Côtes de boeuf a la royal.
C. Head 1 Tête de veau en tortue
Pullets 2 Poulardes au ris
Jambon aux epinards
Entrées
neck 5½ Cotelettes d'agneau panés
C. Brains 4 Cervelles de veau
Cotelettes de porc
Chicken 2 Fricassée a la Chevaliere
ragout lbs ½ Petits Pâtés
Ris de veau piqués
Salmi de perdreaux
Cabillaud a la Crême
Eminée a la reine
Fowls 4 Sauté aux truffes
Chicken 2 Boudin de volailles
Eminée de boeuf
Rots
Lièvre
Faisans
Veal 4 Sarcelles
Relevées
Soufflé d'ananas
Pommes au ris
Entrémets
Croquettes de pommes de terre
Celeri étuvés
Potted Meat
Beignets de fromage
Salade
Huitres au gratin
Haricots verts
Oeufs a l'oseille
28 The royal Table

Gelée de vin
Gelée de pommes
Crême au caramel
Crême aux amandes
Oeufs a la neige
Coquilles des poirres
Darioles a la Crême
Tourte de pommes
Grosse Pièce
Grosse Pièce
Buffet
21 Sir Loin of Beef
14½ Saddle of mutton
11 The Luncheon
Soup
2 A Chickens
9½ Loin of mutton
Eminée de poulets
Fricassée de poulets
Tourte
Jelly
7 The Equerries
Beef veal ham Lamb
3 Fowls Pastry & Jelly
2 Prince George
Soup fish
Loin of Pork
1 A Fowl
Pastry
Jelly

5 Lady Errol's Nursery
Mince Veal
1 A Fowl
6 Lady Erskine's Nursery
7½ Loin of mutton
2 A Fowls
2 Mr Mr Farlane
Loin of Pork
8 Lady Sidney
2 A Fowls
8½ A Mutton
13 Sir H. Taylor
1 A Fowl
13½ A Mutton
Stock
54 Veal
18½ Beef
18 6 feet
25½ Nks of mutton

29 Comptroller's room
Soup fish
R Pork
31 Saddle Leg & Shol of mutton
Meat Pie
Irish Stew hash
6 Dresser's room
Soup fish
Leg of Pork
9½ Leg of mutton hash
33 Mast Cook's
Soup fish
A Pork
25½ A Mutton
11 Silver Pantry
A Pork
6 Coal Porters
A Pork
4 Housemaids
A Pork
3 Coffee room
A Pork
93 Hall
A Pork
63½ Mutton
18 Band
13 A Beef
5½ Leg of Lamb

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Saturday 26th Nov 1831 — Their Majesties Dinner

		Potages
		A la Tortue
Chicken	1	Poulets au ris
		Poissons
		Cabillaud et eperlans
		Brochet Sauce hachée
		Relevées
Larding / Quarter	1 / 9½	Quartier d'agneau
Turkey	1	Dindon bouilli
Leg	9½	Gigot de mouton
Fillet	12	Filets de veau
		Entrées
neck	9½	Cotelettes de mouton
		Escallopes de lièvre
		Cervelles de veau frits
Fowls	3	Blanquette de volailles
		Quenelles a la cuillière
Chickens	2	Fricassée a la dauphine
		Petits Pâtés aux huîtres
		Eminée a la reine
		Filets de merlans
		Brochet a la crême
		Purée de Gibier
		Croquettes de poulets
		Faisans aux choucrout
		Langue aux epinards
		Chartreuse de tendrons
Lardings	12	Grenade de lapreaux
		Rots
Larks	48	Manviettes 9
		Faisans
		Relevées
		Boudin de Cabinet
		Pommes en artichauts
		Buffet
	30½	Saddles of mutton
	19	Sir Loin of Beef
		Haunch of Venison
	38	The royal Table

		Gelée de noyeau
		Gelée d'oranges
		Crême de framboises
		Crême a la Canelle
		Vol au Vent
		Gateau
		Panier
		Panier
		Grosse Piece
		Grosse Piece
		Croquettes de pommes de terre
		Pain roti au jambon
		Haricots verts
		Omelette
		Celeri étuvés
		Salmi
		Choufleurs
		Salade de homards
		11 The Luncheon
		Soup
	2	A Chickens 12
	8	Loin of mutton
Fowl	1	Eminée de poulets
		Escallopes de fricandeau
		Tourte
		Jelly
		Soufflé
		6 The Equerries
		Beef veal Saml. ham
	4	Fowls Pastry & Jelly

		2 Prince George
		Soup fish
	7½	Loin of mutton
	1	A Duck
		5 Lady Errol's Nursery
		Mince veal
	1	A Fowl
		6 Lady Erskine
	10½	Leg of Mutton
	2	A Chickens
		8 Lady Sidney
	2	A Fowls
	6½	A Mutton
	18½	Bd Beef
		13 Sir H. Taylor
	1	A Fowl
	17	A Mutton
	16½	Bd Beef
		2 Mr Mc Farlane
		Veal & Bacon
		Stock
	50	Veal
	13	Beef
	60	Suet
	26½	Nks of mutton
	15½	Rump of Beef

		31 Comptroller's room
		Soup
	35½	Bd Beef
	23½	Saddle & Leg of mutton
	11	Breast of veal
Rump	23½	Beefsteak Pudding
		5 Dresser's room
		Soup
	11½	Bd Beef hash
	7½	Loin of mutton
		33 Mast Cooks
		Soup
	22	Bd Beef
	20½	Mutton
		Beefsteak Pudding
		11 Silver Pantry
	15	Bd Beef
		6 Coal Porters
	11½	Bd Beef
		4 Housemaids
	7½	Bd Beef
		3 Coffee room
	7½	Bd Beef
		92 Hall
	80	Bd Beef
	63	Mutton
		18 Band
	13½	Bd Beef
	8½	Mutton
		3 Sick Stableman
	1	Chicken
	6½	Mutton

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Sunday 27th Nov 1831. Their Majesties Dinner

Potages
8½ Mouton a l'orge
Crême de ris
Poissons
Turbot bouilli et soles frittes
Carpes a la Genevoise
Relevées
turkey 1 Dindon au marais
Boeuf braizé a la royal
Faisans aux truffes
Jambon aux choucroute
Entrées
Neck 5 Cotelettes d'agneau
Sweetbreads 3 } Ris de veau piqué
Larding 3 }
Larding 1 Truandeau a l'oseille
Fowls 3 Sauté de volailles au ris
Petits Pâtés de volailles
Sauté de faisans
Fowls 2 Eminée de poulets
Filets de soles
Escallopes de lièvre
Fowls 1 Eminée de volailles
Eminée de mouton
Quenelles de lièvres
Rots
Lièvre Faisans
Partridges 4 Perdreaux
Relevées
Pommes au beurre
Canelons de fraises
Entrémets
Celeri
Epinards
Homards
Macaroni
Haricots verts
Pommes de terre
Huîtres frits
Salmi a la Gelée
Gelée au citrons
Gelée de vin

Crême de framboises
Crême au thé
Flanc de fruits
Vol au Vent
Biscuit a la russe
Gateau Chantilly
Grosse Piece
Grosse Piece
Buffet
20½ R Beef
16 Saddle of mutton
26 The royal Table
11 The Luncheon
Soup
2 V Chickens
13 V Beef
Eminée de boeuf
Cotelettes de mouton
Tourte
Jelly
Souflé
6 The Equerries
Sir Lom 13½ Beef Lamb ham & Fowls
Pastry & Jelly
1 Princess Louisa
Ham & Chicken Sandwiches
Mutton Cutlets
1 Lord Adolphus
1 Rice & Chicken Soup
1 Miss Heart
Soup
1 V Chicken

5 Lady Errol's Nursery
7 V Beef
1 V Fowl
6 Lady Erskine's Nursery
8 V Beef
2 V Chickens
2 Mr McFarlane
8 Boil'd Mutton
1 V Fowl Bacon
8 Lady Sidney
2 V Fowls
13 Sir H. Taylor
1 Rice & Chicken
Stock
52½ Veal
21 Beef
20½ Nks of mutton
1 Miss Ripple
Soup
V Pheasant
1 Her Majesty
1 Bd Chicken

29 Comptroller's room
Soup
26 V Beef
22 Saddle & Leg of mutton
4 Bd & V Fowls
Ham
6 Dresser's room
Soup
6½ V Beef
4 Shol of Lamb
1 V Fowl
33 Mast Cooks
Soup
21 V Beef
17½ Leg & Shol of mutton
2 V Fowls tongue
11 Silver Pantry
14½ V Beef
6 Coal Porters
11½ V Beef
4 Housemaids
6½ V Beef
3 Coffee room
6 V Beef
92 Hall
80 V Beef
61½ Mutton

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Monday 28th Novr 1831 — Their Majesties Dinner

		Potages		Entrémets
Chicken	2	Mulligotauny		Croquettes de pommes de terre
		Julienne		Huitres au gratin
		Crême de ris		Petits Choux
		Poissons		Salade de homards
				Celeri étuvés
				Salsifis au beurre
		Relevées		Omelette
Loin of veal	18½	Longe de veau		Canapés d'anchoies
Pullets	2	Poulardes au ris.		Gelée de vin
Larding	1	Chevreuil piqués		Gelée caffé
Pigeons	6	Pâté chaud de pigeons		Blanc manger
fillet of beef	7½	Entrées		Crême de noyeau
Neck	7½	Cotelettes de mouton		Vol au Vent
		Tendrons de veau		Croissaints aux amandes
Chicken	2	Poulets decoupés frits		Gros meringues
Larding	1	Fricandeau a l'oseille		Flanc de ris
		Salmi de faisans		Panier
Lardings	10	Filets de lapreaux		Panier
		Eminée de poulets		Buffet
Fowls	3	Sauté de poulets		11 The Luncheon
		Cotelettes de porc		Soup
		Eminée de mouton		2 V Chickens
Chicken	1	Petits Pâtés		14 R Beef
		Croquettes de poulets	Fowls	1 Eminée de poulets
		Brochet a la crême		Cotelettes
		Filets de merlans		Tourte
		Sauté de volailles		Jelly
Lardings	8	Filets de lièvres piqués		Soufle
		Rots		7 The Equeries
				Beef Lamb ham Veal
				Fowls Pastry Jelly
		Relevées		Vegetables
		Gaufres a la flamande		
		Beignets de pommes		
		Buffet		
	40½	Sir Loin of Beef		
	34	Saddle of mutton		
	15¼	Arch Bone of Beef		
		36 The royal Table		

		2 Prince George		29 Comptrollers room
		Soup fish		Soup
	1	V Duck	29½	Saddle Leg & Shol of mutton
	6½	Loin of mutton	15	Loin of veal
			10	Liver & Bacon
		5 Lady Errol's Nursery		Meat Pie hash
	1	V Fowl		
	10	Ink of mutton		6 Dressers room
				Soup
		6 Lady Erskines Nursery		Liver & Bacon
				Meat Pie
	7¼	Leg of Mutton	9½	Leg of mutton
	2	V Chickens		
		Vegetables		33 Mastr Cooks
		8 Lady Sidney		Soup
	2	V Fowls	29½	Saddle Leg & Shol of mutton
	8½	V Mutton	10¾	Breast of veal Bacon
				Liver & Bacon
		13 Sir H. Taylor		11 Silver Pantry
	1	V Fowls	15¼	Mutton
	15½	V Mutton		
				3 Coffee room
			6½	Mutton
		2 Mr Mr Farlane		
		Soup		6 Coal Porters
	10	Loin of mutton	11	Mutton
		Stock		4 Housemaids
	50½	Veal	7¾	Mutton
	19¾	Beef		
	25			92 Hall
			141¼	Mutton
		1 Mr Wilkie		
		Soup		18 Band
		Mutton Cutlets.		Mutton
				1 Sick
			1	Chicken

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Tuesday 29th Nov.r 1831 — Their Majesties Dinner

Potages

Chickens 2 — Poulets aurix
Brunoise

Poissons

Relevées

Leg 9lb — Gigot à sept heures
Quarter Lamb 12 / 1 — Quartier d'agneau
Poissons aux choux
Turkey 1 — Dindon bouilli

Entrées

Ox Tails 3 — Queux de boeuf
neck 8 — Cotelettes de mouton
Croquettes de poulets
C. Brains 4 — Cervelles de veau
Chicken 1 — Petits Pâtés
Filets de soles
Emincé de volailles
Fowls 2 — Poulets decoupés
Purée de la Polonnise
Escallopes de lièvres
Fowls 2 — Blanquette aux truffes
Filets de capricaux

Rots

Widgeons 3
Larks 35

Relevés

Boudin de Cabinet
Soufflé d'ananas

Entrémets

Gelée de pommes
Gelée au maraschino
Crême a la Vanille
Crême de mille feuilles
Vol au Vent
Coquilles d'abricots
Gateau a la russe
Choux aux amandes
Nougat
Panier

Celery Stews
Crevettes
Pommes de terre
Huitres au gratin
Chicorée aux oeufs
Salade de poissons
Epinards
Salmi a la Gelée

Buffet

21 — Sir Loin of Beef
16 — Saddle of mutton
1 — Haunch of venison

36 The royal Table

11 The Luncheon

Soup
2 ℔ Chickens
7½ ℔ Loin of mutton
Chickens 2 — Fricassee de poulets
neck 7½ — Cotelette de mouton
Tourte
Jelly
Soufflé

6 The Equeries

Beef veal ham Lamb
4 Fowls Pastry & Jelly

2 Prince George

1 ℔ Fowl
4½ Leg of Lamb

5 Nursery

Minced Veal
8 — Mutton Chops

6 Lady Erskines Nursery

7½ Leg of mutton
2 ℔ Chickens

8 Lady Sidney

2 ℔ Fowls
9½ ℔ Mutton

13 Sir H. Taylor

1 ℔ Fowl
8 — Mutton

3 Mr. Mc Farlane

Sausages & Sourcrout
Mutton Chops

Stock

72 Veal
34 Beef
25½ — Ribs of mutton
25 Rumps of Beef

29 Comptrollers room

Soup Fish
39 Round of Beef
12 — Quarter of Lamb
28½ — Saddle Leg & Shob of mutton
Hash Meat Pie

5 Dressers room

Soup Fish
11½ Leg of Lamb
Sausages & Sourcrout

33 Mast.r Cooks

Soup Fish
23 Boiled Beef
20½ — Saddle & Leg of mutton

11 Silver Pantry

17 ℔ Beef

6 Coal Porters

12 ℔ Beef

14 Housemaids

6½ ℔ Beef

3 Coffee room

7 ℔ Beef

92 Hall

84 Beef
42 — Mutton

18 Bands

11½ Beef
7 Ribs of Lamb

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Wednesday 30th Nov 1831. Their Majesties Dinner

		Potages
Chickens	2	Mulligotauny
Rump	30	Bonne femme
		Aux Lièvre
		A la reine
		Poissons
		Relevées
Rump	27¾	Culotte de boeuf
Turkey	1	Dindon roti
Pullets	2	Poulardes au ris
Landing / Leg of veal	1 / 22¾	Noix de veau a l'oseille
		Jambon aux choucroute
		Chevreuil piqués
		32 Entrées
Necks 2 =	9 lbs	Cotelettes d'agneau panés
Breasts 2 =	18½	Filets de soles Sauce bechamel
Breasts 2 =	18½	Tendrons de veau aux epinards
Chickens	4	Fricassée de poulets
Necks 2 =	14½	Cotelettes de mouton
Fowls	6	Sauté de volailles
		Petits Pâtés aux huîtres
Fowls	2	Emincé de poulets
Landings / Fowls	6 / 6	Filets de volailles piqués
Sweetbreads / Landings	6 / 6	Ris de veau piqués
		Quenelles de lapreaux
		Sauté de faisans
Loins 2 =	16	Pâté de mouton dressé
Ragout lbs	2	Casserole a la financière
		Boudin de merlans
		Croustade a la Polonaise
		Rots
Wild Ducks	3	Canards Sauvages H. Faisans
	H.	Lièvres Fowls 2 Poulardes H. Becassines
		Relevées
		Charlotte de pommes
		Trifle
	67	The Royal Table

		Entrémets
		Celeri étuvés
		Homards au gratin
		Croquettes de pommes de terre
		Truffes au Vin
		Epinards
		Omelette
		Choufleurs
		Aspique de Gibier
		Gelée d'oranges
		Gelée de noyeau
		Crême au marashins
		Crême d'abricots
		Cheese Cakes
		Tartelettes a la crême
		Tourte de pommes
		Vol au Vent
		Flanc de fruits
		Gros Meringues
		Piece Monté
		Piece Monté
		Buffet
	39	Sir Loin of Beef
	37	Saddle of mutton
	2	Haunch of venison
		12 The Luncheon
		Soup
	2	A Chicken 3 A Snipes
	6	Leg of Lamb
Chickens	2	Fricassée de poulets
Necks	5	Cotelettes d'agneau panés
		Tourte Jelly & Souflé
		6 The Equerries
		Beef Lamb ham veal
	4	Fowls Pastry & Jelly
		Stock
	107¾	Veal
	43	Beef
	12	C feet
	24	Nks of mutton

Her Majesty's Dinner

		Potage
Chicken	2	Poulets au ris
		Poissons
		Relevées
Pullets	2	Poulardes au ris
Rump	20	Culotte de boeuf a l'Allemande
		Entrées
Necks	4½	Cotelettes d'agneau panés
		Croquettes de poulets
		Saucissons aux choucroute
Chicken	1	Petits Pâtés a la reine
Chicken	2	Fricassée de poulets
		Faisans aux choux
		Rots
Larks	36	Mauviettes
Pheasant	1	Faisan
		Relevées
		Gateau Brunswick
		Souflé
		Entrémets
		Gelée d'oranges
		Crême d'abricots
		Tourte de pommes
		Tartelettes a la crême
		Croquettes de pommes de terre
		Epinards
		Omelette
		Macaroni
		Buffet
	23	Sir Loin of Beef
	15½	Saddle of mutton
	12	The Royal Table
		13 Sir H. Taylor
	10¾	A Mutton
	10¼	A Beef
	1	A Fowl

		2 Prince George
		Soup fish
		Sausages & Sourcrout
	1	A Fowl
		5 Lady Errol's Nursery
		Minced veal
	1	A Fowl
		6 Lady Erskine's Nursery
	9	Leg of mutton 2 A Chicken
		30 Comptroller's room
		Soup Irish Stew
		A & B Pork hash
	31	Saddle Leg & Shol of mutton
		5 Dressers room
		Soup A Pork
	6¾	Loin of mutton
		33 Mast Cooks
		Soup
		A & B Pork Meat Pie
	21	Mutton Irish Stew
		11 Silver Pantry
		Pork
		3 Coffee room
		Pork
		4 Housemaids
		Pork
		6 Coal Porters
		Pork
		92 Hall
		Pork
	51	Mutton
		1 Sick Stablemen
	3½	Mutton
		18 Band
	13	A Beef 6½ Leg of Lamb
		23 Scotch Greys Band
	21½	A Beef 18 Mutton
		8 Lady Sidney
	6¼	A Mutton
	2	A Fowls

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016

Meat &c consumed from the 21st to 30th Nov. 1831 Inclusive

					lbs
379	The Royal Table	10	Beef	"	2011
172	The Luncheons	10	Mutton	"	2391
20	Prince George	10	Veal	"	863
50	Lady Caroline's Nursery	10	Lamb	"	167
60	Lady Erskine's D°	10	Suet	"	70½
80	Lady Sidney's D°	10	6 feet	94	"
130	Sir H. Taylor's D°	10	6 Liver	"	16½
298	Comptroller's room	10	6 Head	1	"
57	Dressers room	10	6 Brains	8	"
330	Maitre Cooks room	10	Sweet breads	20	"
110	Silver Pantry	10	Ox Tails	3	"
30	Coffee room	10	Pork	"	610
60	Coal Porters	10	Sausages	"	15
40	Housemaids	10			6145½
934	Servants Hall	10			
185	Pages	10			
97	Coachs.	10			
3022					

Poultry

Turkies	7
Fowls	174
Chickens	99
Pullets	17
Goslings	112
Larks	255
Pheasants	15
Birds	15
Ducks	2
Pigeons	12
W.d Ducks	5
Widgeons	3
Woodcocks	3
Teal	7
Norgout lbs.	3½
Snipes	12

Fish

Codfish Slices	35
Oysters Pints	53½
Smelts	114
Soles	92
Eels lbs	18
Salmon lbs	½
Whitings	42
Turbots	6
Lobsters	26
Herrings	159
Crab	1
Prawns	45
Shrimps P.t	1½
Haddock	8½
Scate lbs.	10
Brill	1

Game &c received from the 21st to the 30th Nov.r 1831 Inclusive

Nov.r 21st	7 Brace of Partridges		
	1 D.o of Pheasants	Windsor Park	
	3 D.o of Hares		
22	15 D.o of D.o		
	30 D.o of Pheasants	Windsor Park	
	22 D.o of Rabbits		
	4 D.o of Pheasants	Home Park	
	3 D.o of Hares		
	2 Does	Windsor Park	
	6 Pheasants	New Forest	
	1 Hare		
24	3 Pheasants	Bushey Park	
	4 Hares		
	3 Pike		
	2 Brace of Hares	Hampton Court	
	2 D.o of Carp		
	4 Pheasants	New Forest	
	2 Hares		
	2 D.o		
	8 Pheasants	Windsor Park	
	1 Bird		
	8 Rabbits		
	1 Reebuck	Duke of Argyle	
	3 Hares		
	8 Pheasants	Windsor Park	
	10 Rabbits		
	1 Woodcock		
26	2 Does	Home Park	
	1 Roebuck	Duke of Montrose	
28	2 Ptarmigans		
	6 Hares		
	2 Pheasants	L.d S. Fitzclarence	
	2 Birds		
	2 Woodcocks		
	1 Snipe 1 Grey Hen		
29	2 Pheasants	New Forest	
	1 Black Cock		
	2 Woodcocks		
	18 Snipes		
	2 Brace of Hares	Hampton Court	
	2 D.o of Carp		

Supplied by the Royal Archives/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016