

The Surf Club

May 5th, 1992

Reception

Champagne, al fresco

Hors d'oeuvres du Chef

Le Diner

Chateau La Louviere, '75  
Graves

Millefeuille de rilette de Fruits  
de Mer aux Oeufs de Saumon

- - - - -

Amontillado Viejo de Jerez  
R. B. Giron

Consommé de Canard Avec Sa  
Brunoise de Legumes

- - - - -

Meursault, Porusots, '86  
Olivier Leflaive Frères

Blinis a la mousse de Crevette  
Sauce Americaine

- - - - -

Granité a la Fine Champagne

- - - - -

Chateau Meyney, '79, magnums  
St. Julien

Tournedo Rossini Sauce Perigourdine  
Panier Primeur

- - - - -

Salade de Mesclum  
a L'Huile de Noix

- - - - -

Pommard - Fremiers, '87  
J. Drouhin

Terrine de Fromage

- - - - -

Soufflé Glacé Grand Marmer

- - - - -

Café ou Thé

- - - - -

Mignardises

General Manager: Walter C. Giffrow  
Executive Chef: Jacques J. Noël  
Maitre d' Hotel: Peter Quinn  
Sommelier: Thomas Windrim

Host: T. Sinclair (Tory) Jacobs