

Zum Imbiß, den der Rektor der Ludwig-Maximilian-Universität München mit Unterstützung der Stadt Landshut und Landshuter Wirtschaftskreise aus Anlaß des 489. Stiftungsfestes im Rathaus-Prunksaal in Landshut gibt:

Es wird gebeten, am Kalten Büfett sich selbst zu bedienen, das vom Feinkosthaus Alois Kohldorfer, Landshut, angerichtet wurde.

Wir hoffen, Ihren Geschmack mit folgender Auswahl an Gerichten zu treffen:

*Tee-Brötchen*

Fischdelikatessen, Aufschnitt- und Käsespezialitäten auf ovalen Weißbrotschnittchen

*Gefüllte Tomaten und garnierte Eier*

*Spargelköpfe mit editem Räucherlachs*

*Gänselebermedaillons, Salmsülzen, Aalsülzen, Krabbensülzen*

dazu gewürfeltes Madeira-Aspik und kandierte Kirschen

*Forellen blau in Filets geteilt und in Madeira-Aspik eingelegt*

dazu Tomaten, gefüllt mit marinierten Champignons-Köpfen, Ravigote Sauce

*Geflügel-Galantine mit Gänseleber, Ochsenzunge, Trüffeln und Pistazien*

dazu exquisite Lacroix-Senfrüchte in süßwürzigem Saft und goldgelbe Indian-Mangofrüchte mit dem etwas harzigen Aroma

*Wild-Galantine mit Gänseleber, Ochsenzunge, Trüffeln und Pistazien*

garniert mit Johannisbeer-Gelee und Preiselbeeren. Dazu Champignons-Mayonnaise, abgeschmeckt mit indonesischem Ketchup

*Gekochter Schinken, westfälischer Rohschinken, milder Lachsschinken, Stangenspargel*

dazu Bonner Mayonnaise-Salat aus Äpfeln, Ananas und Nüssen

*Schweineschulter gebraten, mit Indian Relish*

dazu Puszta-Salat (Paprika, Gurken, Zwiebeln)

*Kalbsfricandeau, westfälischer Rohschinken, Frühlingseier mit Mayonnaise-Creme*

*Kalbsrücken, garniert mit Bananen und Trüffeln*

dazu Artischokenböden mit Spargelköpfen, Spargel-Mayonnaise

*Ochsenzunge nach Pariser Art gepökelt*

garniert mit mariniertem Blumenkohl und Pariser Karotten, dazu Gemüse-Salat (Mayonnaise mit Erbsen, Karotten, Spargel)

*Roastbeef nach englischer Art*

pikant und rassig ergänzt mit Mixed Pickles, Maiskölbchen, gefüllten grünen und schwarzen Oliven und Tomatenpaprika, dazu Remouladen-Sauce

*Grillhähnchen*

mit gewürfeltem Madeira-Aspik, Ananas, Mandarin-Orangen, Mangofrüchten und dunkelvioletten großen californischen Brombeeren

*Rehrücken mit Kalbslebercreme gespritzt*

garniert mit Mandarin-Orangen und Maraschino-Kirschen, umlegt mit Ananas- und Orangenscheiben, dazu Cumberland-Sauce

*Rehshlegel mit Gänselebermedaillons*

dazu Cumberland-Sauce

*Delikater Obstsalat*

erlesene Früchte und Beeren mit Kirschwasser, mit Walnußkernen belegt

Wir servieren an den Tischen Weiß- und Rotwein aus der Weinkellerei Alois Kohldorfer, Landshut, und zwar:

*1959er Bockenheimer Vogelsang — Rheinpfalz*

ein naturreiner fruchtig-würziger Weißwein

*1959er Königsbacher Rotwein — Rheinpfalz*

voll, kräftig, reif

und halten außerdem Orangensaft „hohes C“ und Teinacher Mineralwasser bereit