

THURSDAY, NOVEMBER 4, 1971



RECEPTION

AVANT L'OEUVRES

- Le Caviar Beluga Caviar Malossol sur Socle en Glace
- Le Saumon Fume de la Nouvelle Ecosse
- Les Escargots de Bourgogne
- Le Pate de Foie-Gras de Strasbourg en Gellee
- Les Petites Quiches de Lorrain

LE MENU

- Les Huitres de l'Atlantique, Sauce Mignonette
- Le Consomme Saint Hubert aux Quenelles de Faisan
- Les Paillettes Dorees
- Le Supreme de Pompano en Coquille, Joinville
- Le Sorbet Hawaïen
- Les Medallions de Filet de Boeuf, Perigourdine
- Le Fond d' Artichaut Farci
- Les Pommes de Terre Parisienne Persillees
- La Salade de Coeurs de Palmiers avec Feuilles de Manoa
- A l'Huile Vierge et Citron Fines Herbes
- Le Plateau de Fromage Assortis et Fruits de la Saison
- Le Souffle Grand Marnier, Sauce Sabayon
- La Pompadour Escorttes de Mignardises en Vogue
- Le Cafe de Colombie Noir

Havana Cigars

Cigarettes



Outrigger chef William Teruya, left, is helped by chef Walter Schiess of Kapiolani Community College.