#### 4 MAY Food Menu

#### Venue: Madhogarh Sikar Road

## 25<sup>th</sup> Anniversary Menu

Breakfast: 40 People

Live Counter: Chai, Cofee, Lemon Soda Juice Cookies, Snacks Whole Day

- 1. Upma,
- 2. Jelabi,
- 3. Dal Pakawan,
- 4. Kaman Sandwich,
- 5. Papita,
- 6. Mitira

Lunch: 120 people

- 1. Khadi Pakodi,
- 2. Damalu with poodina,
- 3. Bhindi Mirchi,
- 4. Roti (Bhevada Puri)
- 5. Namkeen Chaach,
- 6. Sada Rice
- 7. Sada Dal

#### Sweet:

- 1. Shri Khhand
- 2. Rasgulla

Desert: Matka Khulfi

Dinner: 300 people

#### Floating:

- 1. Falsa Juice,
- 2. Rose Bafchi Siya Shake,
- 3. Badam Shake,
- 4. Blue Lagoon,
- 5. Mint Mojito

#### Stall:

1. Pani Patshi and Dahi Patashi,

- 2. Pasta 2 Types,
- 3. Raj Kachori,
- 4. Garlic Bread,
- 5. Chola Tikiya,
- 6. Sizzler
- 7. Faluda with icecream,
- 8. Baraf Ka Gola ALL Flavours

#### Sweet:

- 1. Browine with Ice Cream,
- 2. Mango Rabri,
- 3. Chena Malai Roll Nav mein,
- 4. kaju pista Sandwitch,
- 5. Tiny Ghevar,
- 6. Ras Madhuri

#### Food:

#### Vegetable:

- 1. Dal 2 Types
- 2. Paneer Lababdar,
- 3. Malai Kofta Golden,
- 4. Staf Tinda Poodina Gravy,
- 5. Live Vegetables

### Others:

- 1. Dal ki Kachori,
- 2. Papad Mahafil,
- 3. Namkeen Mahafil,
- 4. Dahi Mahafil,
- 5. Jodhpuri Gatta Rice

#### Salad:

- 1. Sprouts,
- 2. Salad Green,
- 3. Russian

## Roti:

- 1. Tava,
- 2. Tandoori,
- 3. Missi,
- 4. Naan,
- 5. Biscuit

Note: Water Bottle 200ml Whole Day

# 4 मई भोजन मेनू

नाश्ताः ४० लोग

1 लाइव काउंटर: चाय, कॉफ़ी, सोडा जूस, कुकीज़, स्नैक्स पूरे दिन। उपमा, जेलाबी, दाल पकवान, खमन सैंडविच, पपीता, मिटीरा

# दोपहर का भोजन: 120 लोग

2. कड़ी पकौड़ी, पूडीना के साथ दमालू, बिंदी मिर्ची, रोटी छाछ, सादा चावल

मिठाइयाँ: श्री कन्द, रसगुल्ला नमकीन, मटका खुल्फी

रात्रिभोज: 280 लोग

3. फ्लोटिंग: फालसा जूस, गुलाब बाफची सिया शेक, बादाम शेक, ब्लू लैगून, मिंट मोहितो स्टॉल: पानी पतशी और दही पताशी, पास्ता 2 प्रकार, राज कचौरी, लहसुन ब्रेड, छोला टिकिया, सिज़लर फालूदा, बरफ का गोला सभी स्वाद

मीठा: आइसक्रीम के साथ ब्राउनी, आम रबड़ी, छेना मलाई रोल नाव में, काजू पिस्ता सैंडविच, टिनी घेवर, रस माधुरी

खानाः

सब्जी: दाल - 2 प्रकार

पनीर लबाबदार, मलाई कोफ्ता गोल्डन, स्टाफ टिंडा पूडीना ग्रेवी, लाइव सब्जियां

अन्य: दाल की कचौरी, पापड़ महफ़िल, नमकीन महफ़िल,

दही महफ़िल, जोधपुरी गट्टा चावल

सलादः स्प्राउट्स, सलाद हरा, रूसी

रोटी: तवा, तंदूरी, मिस्सी, नान, बिस्किट

नोट: पूरे दिन पानी की बोतल 200 मि.ली

# 4 मई भोजन मेनू स्थान: माधोगढ़ सीकर रोड

# 9414066347

# 25वीं वर्षगांठ मेनू

नाश्ता: ४० लोग

लाइव काउंटर: चाय, कॉफ़ी, नींबू सोडा जूस कुकीज़, पूरे दिन का नाश्ता

- 1. उपमा,
- 2. जलेबी,
- 3. दाल पकावन,
- 4. खमन सैंडविच,
- 5. पपीता,
- 6. मतीरा

दोपहर का भोजन: 120 लोग

- 1. कड़ी पकौड़ी,
- 2. पूदीना के साथ दमलू
- 3. भिंडी मिर्ची,
- 4. रोटी (भेवड़ा पुरी)
- 5. नमकीन छाछ,
- 6. सादा चावल
- ७. सादा दाल

मिठाई:

- 1. श्री खंड
- २. रसगुल्ला

रेगिस्तान: मटका खुल्फी

रात्रिभोज: 300 लोग

Floating:

- 1. फालसा जूस,
- 2. गुलाब बाफची सिया शेक,
- 3. बादाम शेक,
- 4. ब्लू लैगून,
- 5. मिंट मोजिटो

### Stall:

- 1. पानी पातशी और दही पताशी,
- 2. पास्ता २ प्रकार,
- 3. राज कचोरी,
- 4. लहसुन की रोटी,
- 5. छोला

टिकिया,

- 6. सिज़लर
- 7. आइसक्रीम के साथ फालूदा,
- 8. बरफ का गोला सभी स्वाद

# मिठाई:

- 1. आइसक्रीम के साथ ब्राउनी,
- 2. आम रबड़ी,
- 3. छेना मलाई रोल नाव में,
- 4. काजू पिस्ता सैंडविच,
- 5. छोटा घेवर,
- 6. रस माधुरी

## Dinner:

# सब्ज़ी:

- 1. दाल 2 प्रकार
- 2. पनीर लबाबदार,
- 3. मलाई कोफ्ता गोल्डन,
- 4. स्टाफ़ टिंडा पूदीना ग्रेवी,

- 5. Live सब्जियाँ
- अन्य:
- 1. दाल की कचौरी,
- 2. पापड़ महफ़िल,
- 3. नमकीन महफ़िल,
- ४. दही महफ़िल,
- 5. जोधपुरी गट्टा चावल
- सलाद :
- 1.अंकुरित,
- 2. हरा सलाद,
- 3. रूसी
- रोटी:
- 1. तवा,
- 2. तंदूरी,
- 3. मिस्सी,
- 4. नान,
- 5. बिस्किट

नोट: पूरे दिन पानी की बोतल 200 मि.ली