

લગ્ન ભોજન સમારંભ મેનુ લિસ્ટ PDF 2024





રોટી, પુરી, પુલયા રોટી,
મીઠાઈ (કાજુ કતરી, બરફી,
સુખડી)

ફાડા લાપસી

ફરસાણ (ખમણ, ઢોકળા,
પાટુડી)

ફરસાણ (પેટીસ, ભજીયા,
ગોટા)

ફરસાણ (કોથમીર વડી,
સમોસા)

ફરસાણ (ચાઈનીઝ રોલ,
ચાઈનીઝ સમોસા)

શાક (રીંગણ બટાટા, પંજાબી)

દાળ ભાત

સલાડ

પાપડ

છાશ





1. પાઉંભાજી અને પુલાવ
2. ચાઈનીઝ મંચુરિયન
3. પરોઠા, શાક, છાસ, પાપડ,
સલાડ

4. દેશી જમણ- બાજરાના
રોટલા, ભાખરી, માખણ,
રીંગણ નો ઓળો, છાશ,
દૂધ, ગોળ

5. પરોઠા અને સેવ ટામેટા નું
રસાવાળું શાક અને છાશ, દૂધ

6. બાજરાના રોટલા અને આખા
ભરેલા રીંગણ, ટામેટા, કાંદા નું
શાક

7. પંજાબી શાક અને કુલચા
રોટી અને લચ્છી





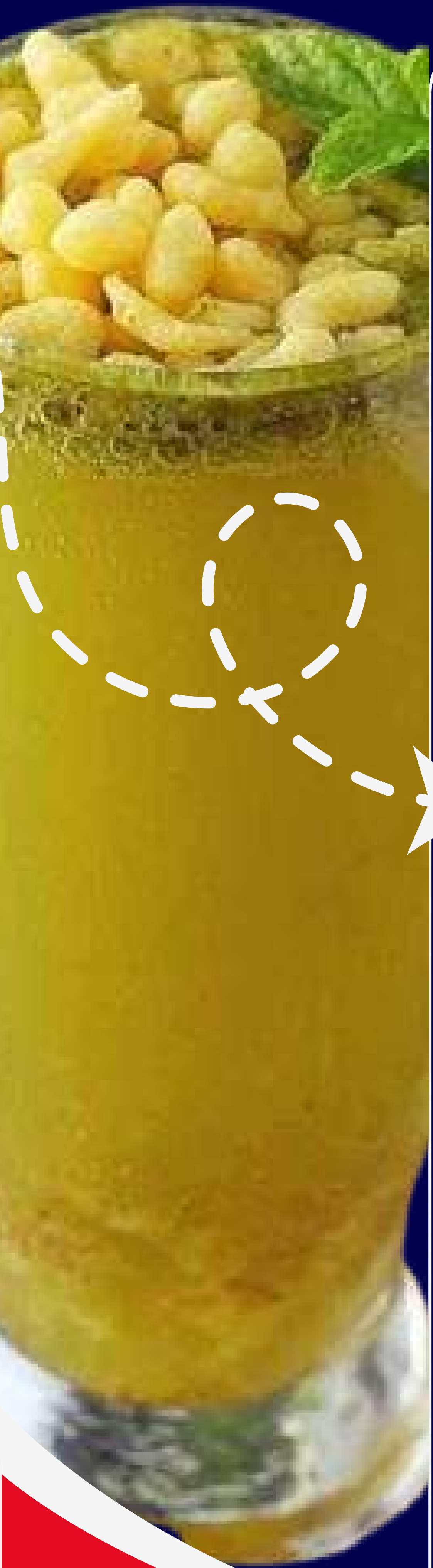
આઈસ્ક્રીમ
જ્યુસ- મોસંબી,
પાઈનેપલ, ચીકુ, કિવિ,
કાજુઅંજીર
ફ્રૂટ ડિસ





સેવ ખમણ,
પેટીસ, જલેબી
સેવ ખમણી, પેટીસ,
જલેબી
લાઈવ ઢોકળા, ઇદડા
જલેબી ફાફડા,
બટાટા પૌવા, જલેબી
ગાંઠિયા જલેબી, પાત્રા
ફાફડી જલેબી, સમોસા
કચોરી, ઢોકળા, જલેબી





1. વેલકમ જ્યુસ,
2. મનચાઉં સૂપ,
ટામેટા સૂપ,
બ્રોકલી સૂપ
3. તકમરીયા જ્યુસ
4. ઓરેન્જ જીંજર
મસાલા જ્યુસ
5. પાઈનેપલ
જલજીરા જ્યુસ
6. લેમન અને
તકમરીયા જ્યુસ



1. લીકવીડ આઈટમ જેવી કે રબડી, રસ, મલાઈ, શ્રીખંડ, બાસુંદી,
2. પકવાનમાં કાજુકતરી, બરફી, મોહન થાળ, અડદિયા, સુખડી, કાજુકસાતા, અંજીર રોલ, બુંદી લાડુ, ગાજર અને દૂધી હલ્વો, ડ્રાયફ્રુટ હલવો, જલેબી, મગ શિરો, ચુરમા ના લાડુ, બેસન ના લાડુ, મગજ ના લાડુ.
3. રોટી, પુરી, સાધુ રોટી, ફુલયા રોટી, પંજાબી રોટી, મસાલા રોટી.
4. ફરસાણ મરચાંના ભજીયા, મેથી ભજીયા, બટાટા પુરી, રતાળા પુરી, ચાઈનીઝ રોલ.
5. શાક માં રસાવાળાં શાક, કોરા શાક, કાજુકરી, કાજુ મસાલા, પનીર ટીકા, ઊંધિયું, રીંગણ બટાટા, ફાય ભીંડી, કારેલા બટાટા, મેથી-પાપડનું શાક, ભરેલા ભિંડાનું શાક, વડી-પાપડનું શાક, રાજમા,
6. દાળભાત, જીરા રાઈસ.
7. સલાડ, સીંગદાણા નું સલાડ, મગ નું સલાડ, કાંદા ટામેટા અને કોથમીર સલાડ, કેરીનું અથાણું, કાચી કેરી, મુરબ્બો, રાયતા મરચાં, ચણાનું સલાડ
8. પાપડ, અને છાશ.

