

खरे क्लब हाऊस

जेवण, अल्पोपहार, चहा, कॉफी, कोल्ड्रिंक्स, आईस्क्रीम, ज्यूस, स्नॅक्स, चहा-कॉफी. इ. चे माहितीपत्रक
स्विटचे प्रकार

अ.नं.	स्विटचे नांव	अ.नं.	स्विटचे नांव
१	शेवयाची खिर	२	साजूक तुपातील शिरा
३	केशर श्रीखंड	४	ड्रायफ्रुट श्रीखंड
५	आम्रखंड	६	फ्रुटखंड
७	गुलाबजाम	८	बासुंदी
९	गाजर हालवा	१०	दुधी हलवा
११	काला जामून	१२	रसमलाई
१३	अंगूर मलाई	१४	मुगाच्या डाळीचा शिरा
१५	रबडी जिलेबी (रिफाईंड)	१६	जिलेबी (रिफाईंड),
१७	पुरण पोळी	१८	खवा पोळी
१९	फ्रुट सॅलेड	२०	उकडीचे मोदक
२१	अक्रोड हलवा	२२	बदामाचा शिरा
२३	मॅंगो रबडी	२४	जिलेबी [साजूक तुपातील]
२५	सिताफळ रबडी	२६	रबडी मालपुवा
२७	अंजीर रबडी	२८	मावा सामोसा
२९	रजवाडी रबडी	३०	मावा कचोरी
३१	रेनबो रबडी	३२	तवा मिठाई

कॉमनपदार्थ व इतर पदार्थ

अ.नं.	पदार्थाचे नाव	अ.नं.	पदार्थाचे नाव
	कॉमन पदार्थ:-	४	भाजी :- (कोणतीही एक)
	मीठ , लिंबू, लोणचे, पापड, तूप, वरण, पुरी, फुलका , दही-भात		सुकीबटाटा भाजी, फ्लॉवरमटार भाजी, कोबीमटार
	मुखवास सुपारी		भाजी, पडवळडाळींब्याची भाजी, वांगीबटाटा भाजी,
१	ओली चटणी :- (कोणतीही एक)		दोडकाभाजी, कुर्मा, व्हेज-कोल्हापुरी, मिक्स-व्हेज,
	नारळाची हिरवी मिरची वापरून चटणी, नारळाची		कांदा-बटाटा सुकीभाजी, स्वीटकार्णपालक भाजी,
	लाल ओली मिरची वापरून चटणी, कच्या किवा लाल		आलू-मटारभाजी, भरलेल्या वांग्याची भाजी,
	टोमॅटोची चटणी, हरभरा डाळीची चटणी, आमचूर		भेंडी-मसाला, गवारिची भाजी, दुधीभोपळा भाजी,
	कांदा चटणी हिरव्या मिरचीचा खरडा, हिरवी मिरचीमध्ये		वरील भाज्यांच्या ऐवजी खालीलपैकी कोणतीही
	कैरी वापरून खरडा, टिकमिकल, चिंचखजूर चटणी		१ भाजी होऊ शकेल
२	सुककी चटणी :- (कोणतीही एक)		स्टफ सिमला, बेबीकार्ण मसाला, दमआलू, फणसाची
	तीळ कोथींबीर चटणी, सुक्या खोबऱ्याची लसूण		भाजी, पालकपनीर, मटार पनीर, व्हेज-जयपुरी,
	चटणी, शेंगदाणा लसूण चटणी, जवस चटणी,		व्हेज-हैदराबादी, कोफ्ताकरी, नवरत्न-कुर्मा,
३	कोशिंबीर / पचडी / चाट:- (कोणतेही एक)		उदीयो, तवा-भाजी, मटारमेथी-मलई, व्हेज-मख्खनवाला
	काकडीची डाळीब घालून कोशिंबीर, कांदा-टोमॅटोची		वरील भाज्यांच्या ऐवजी खालीलपैकी
	कोशिंबीर, गाजराची कोशिंबीर, बुंदी-रायता,		कोणतीही १ भाजी होऊ शकेल
	फरसाण चाट, आलूटिक्की चाट, पापडी चाट,		पनीरटिक्का मसाला, पनीर-बुर्जी, पनीर मख्खनी, काजू
	बटाटयाचे भरीत, वांग्याचे भरीत, लाल भोपळ्याचे		पनीर, पनीरघुंगरू, पनीर चायनीज व्हेजीटेबल, पनीरबटर
	भरीत, दही-कांदा रायता, व्हेज फ्रुट रायता,		मसाला, कढई पनीर, खोयापनीर, पनीरकुर्मा, पनीर हरियाली
	बीटाची कोशिंबीर, खमंग काकडी, गाजराची पचडी		
	कोबीची पचडी, कडधान्याचे स्प्राउट, ग्रीनसॅलड.		

अ.नं.	पदार्थांचे नाव	अ.नं.	पदार्थांचे नाव
५	भजी :- (कोणतीही दोन) मुगडाळभजी, कांदागोलभजी, कांदाखेकडाभजी मिरचीभजी, बटाटाभजी, पालकभजी, मसालावडा, कोथिंबीरवडी, आळूचीवडी, मेथीचीभजी, कोबीचीभजी, स्वीटकार्न कांदाभजी, फ्लॉवरभजी, सुरळीची वडी, मटारकरंजी, सुरतीप्लाझा, दहीवडा, मिनी सामोसा, व्हेज-कटलेट, स्प्रिंग-रोल, पनीरपकोडा, चीज-व्हेजबॉल,		पॅटीस व सॉस इत्यादी पैकी एक जेवणानंतर आईस्क्रीम हवे असल्यास खालील खर्चाप्रमाणे मिळू शकेल
		१	व्हॅनिला / पिस्ता / स्टॉबेरी पैकी एक
		२	व्हॅनीला with टॉपिंग चॉकलेट सॉस
		३	बटर स्कॉच, शाही गुलाब, मॅंगो
		४	मस्त मलई, जेलो मेलो, रॉयल गुलकंद, मंगो टॅंगो, ब्लॅक करंट, केशर पिस्ता, संत्रा-मंत्रा
६	भाताचे प्रकार (कोणताही दोन) मसालेभात, पुलाव, व्हेजिटेबल बिर्याणी, दमबिर्याणी, पालकपुलाव, लेमनराईस, जीराराईस, व्हेजफ्राईड-राईस दहीभात, मुगाच्या डाळीची खिचडी,	५	नट न नटस, रोस्टेड अलमंड, अंजीर गुलकंद, गुलजार, चोको चिप्स, रॉयल अफगाणी, टेंडर कोकोनट
		६	सिताफळ, राजभोग, लिची
		७	पंजाबी कुल्फी स्लाईस
७	आमटीचे प्रकार (कोणतीही एक) तूरडाळीची आमटी, मिक्स डाळीचीआमटी, कटाचीआमटी, डाळमेथीचीआमटी, गोळ्याचीआमटी, सांबार, कढी, टोमॅटोचे सार, रस्सम, व्हेज रस्सा, अळूचीपातळभाजी, दालफ्राय, व्हेज करी		कोल्ड्रिंक्स / ज्यूस / चहा व कॉफी
		१	कलिंगड/पायनापल ज्यूस, कोकोनट पंच, मस्क मेलन ज्यूस
		२	मॉकटेल :- ब्लू कोरॅको, कालाखट्टा, खस, पान शॉट, रोज, ऑरेंज, लीची, किवी, कैरी पन्हे, लिंबू सरबत, कोणतेही दोन
८	उसळ :- (कोणतीही एक) अख्खा-मसूर, मोड आलेल्या मुगाची उसळ, मटकी मोड उसळ, मिक्स कडधान्याची उसळ, छोले, हिरवा वाटाणा उसळ, हरभऱ्याची उसळ, पावटा उसळ, मटारची उसळ	३	रेडीमेड सॉफ्टड्रिंक्स
		४	चहा व कॉफी बिस्किट
**	जेवणामध्ये २०० मि. लि. मिनरल वॉटरच्या बाटल्या हव्या असतील तर देता येतील		
**	अल्पोपहार सकाळसाठी व सायंकाळसाठी		
१	शेव उप्पीट / मसाला उप्पीट / कांदा पोहे / बटाटा पोहे कोणतेही एक		
२	१) आलू बटर पराठा, २) पनीर बटर पराठा, . ३) मेथी बटर पराठा ४) भाजणीचे थालीपीठ दही- लोणी-खर्डा ५) दोन सामोसे व सॉस इत्यादी पैकी एक व		
३	१) बास्केट चाट, २) तीन नग रगडा पॅटीस ३) २ नग कचोरी- सॉस ४) ओली भेळ ५) पाच नग पाणीपुरी ६) एक इडली एक उडीदवडा-चटणी-सांबर ७) दोन इडली चटणी-सांबर ८) साजूक तुपातील साबुदाणा खिचडी ९) ३ नग साबुवडा दही-चटणी १०) दोन बटाटेवडा चटणी सांबर ११) चार पुरी कुर्मा किवा भाजी १२) मसाला डोसा चटणी- सांबर भाजी १३) उत्तप्पा चटणी नारळाची व टोमॅटोची. १४) मिसळ-पाव १५) तीन नग स्वीटकार्न		