

॥ श्री ॥

सुजय हॉल

डहाणुकर कॉलनी जवळ, रुपी बँक कर्वेनगर शाखेच्या समोर, पृथ्वी हॉटेलच्या वर, कोथरुड, पुणे-२९
फोन - २५४५८२२९. वेळ सकाळी ९.३० ते १.३० सायंकाळी ५ ते ८.३०



● व्यवस्थापन ●

स्वाद केटरिंग सर्व्हिसेस

१७२९ सदाशिव पेठ, नारद मंदिराजवळ,
श्री अक्कलकोट स्वामी मठासमोर, पुणे ४११ ०३०
फोन : २४४७०१३४ मो. : ९४२३००३५३५

Intelligent's Choice
SWAD
CATERING
SERVICES



वेबसाईट : www.swadcaterers.com ई-मेल swadcatering@gmail.com

हॉलचे भाडे

लाईट चार्ज

छोटी लढे, मुंज, मंगळागौरीसाठी :

सकाळी ७.०० ते सायंकाळी ५.०० ----- रु. ६०००/- +

फक्त छोट्या समारंभांकरिता :

सकाळी १०.०० ते दुपारी २.०० ----- रु. २०००/- +

सायंकाळी ५.०० ते रात्री ९.०० ----- रु. २०००/- +

यापुढील प्रत्येक जादा तासाला ----- रु. ५००/-

सदर भाड्यात :

हॉल, चेंज रुम, हॉलमधील कायमस्वरूपी लाइटिंग, स्टेज, बुफेसाठी लागणारी टेबले, खुर्च्या, म्युझिक सिस्टीम या गोष्टींचा समावेश आहे.

या व्यतिरीक्त फुलांचे अथवा लाईटचे डेकोरेशन, फोटो, व्हिडीओ पाहीजे असल्यास ते जादा आकार घेवून हॉल मार्फतच देण्यात येईल.

केटरिंगच्या बिलावर ६.१८% सर्व्हिस टॅक्स आकारला जाईल.

विजेचा आकार वेगळा द्यावा लागेल.

स्टेजच्या मागच्या वेलवेटच्या पडद्यावर, भिंतींवर व पार्टीशनवर कृपया काहीही चिटकवू नये. भिंती व पडदा, पार्टीशन खराब केल्यास दंड आकारला जाईल.

झालेले बुकींग कोणत्याही कारणास्तव रद्द होणार नाही तसेच तारिख बदलता येणार नाही व पैसे परत मिळणार नाहीत याची कृपया नोंद घ्यावी. कामाच्या तारखेच्या आठ दिवस आधी आपला संपूर्ण कार्यक्रम व ठरलेल्या पानांचे पैसे आगाऊ भरावे लागतील.

कार्यक्रम कधीही ठरवला असल तरी कार्यक्रमाच्या दिवशीच्या दराप्रमाणे बिल केले जाईल.

हॉलमध्ये बाहेरून कोणतेही खाद्यपदार्थ व पेय आणण्यास सक्त मनाई आहे.

सर्व व्यवस्था हॉल व्यवस्थापनातर्फेच पुरवल्या जातील.

॥ शुभं भवतु ॥

बुफेसाठी सविस्तर माहिती -

शाही बुफे : २ पक्वान्ने (१ बंगाली १ महाराष्ट्रीयन), २ भाज्या (आवडीप्रमाणे), सूप/करी, तवाभाजी, २ प्रकारचे कमीत कमी १०० पानांसाठी फरसाण, भाताचा प्रकार, पुरी, तवापराठा, सॅलेड, रायता, लोणचे, २ चटण्या, व्हॅनिला आईस्क्रीम रु. /-

महाराष्ट्रीयन बुफे : जिलेबी/श्रीखंड/गुलाबजाम, पुरी/तवापराठा/पोळी, पुलाव/म. भात, टॅमॅटो सुप/टॅमॅटो सार/कमीत कमी ७५ पानांसाठी कढी/आमटी, १ रसभाजी, १ सुकीभाजी/उसळ, भजी/छोटे ब. वडे/सुरळीवडी, सॅलेड/कोशिंबीर, चटणी, लोणचे, लींबू, मीठ. मसाला पान. _____ रु. /-
जिलेबी/श्रीखंड/ गुलाबजाम या ऐवजी आम्रखंड हवे असल्यास _____ रु. /-

रिसेप्शन - कमीत कमी ७५ पानांसाठीचे दर

- * **मिनी बुफे :** श्रीखंड/गुलाबजाम, पुरी, रस्सा/छोले/मटकी उसळ/मटार उसळ, मसालेभात/पुलाव, छोटे बटाटेवडे/ भजी/सुरळीवडी, चटणी, लोणचे, लींबू, मीठ. मसाला सुपारी. _____ रु. /-
श्रीखंड/गुलाबजाम या ऐवजी आम्रखंड हवे असल्यास रु. _____ रु. /-
- * **मर्यादीत डीश :** श्रीखंड -१ वाटी/ आम्रखंड-१ वाटी/गुलाबजाम-३ नग, पुरी-४ नग, रस्सा/कुर्मा-१ वाटी, मसालेभात/पुलाव १ मूद, बटाटेवडे २ नग (मध्यम), चटणी. मसाला सुपारी. _____ रु. /-
- * **स्वास डीश :** पुरणपोळी/खवापोळी २ नग, मसालेभात १ मुद, दहीवडा २ नग, बटाटा भाजी, चटणी _____ रु. /-
- * **चहा रु.** /- * **एक्सप्रेसो कॉफी रु.** /- * **मसाला दुध रु.** /-
- * **कॉफी रु.** /- * **कोकम/रसना सरबत/कैरीचे पन्हे (सिझनल) रु.** /- ग्लास
- * **नाश्ता :** उप्पीट/पोहे रु. /- सा. खिचडी/इडली-चटणी-सांबार रु. /-

मिनी बुफे किंवा महाराष्ट्रीयन बुफेमध्ये १ पंजाबी भाजी घेतल्यास (भाजीच्या दरामधील फरक) रु. १५/- ते रु. २०/- फरसाण बदलल्यास रु. ४/- ते रु. १०/-, जादा फरसाण घेतल्यास रु. ८/- ते रु. १४/- जादा आकारले जातील.

आपल्या निवडीसाठी पदार्थांचे प्रकार खालील प्रमाणे.

- महाराष्ट्रीयन भाज्या :** डोसा भाजी, बटाटा सुकी भाजी, काचरी बटाटा, फ्लॉवर-बटाटा रस्सा, भरलं वांग, जिरा-आलु, मेथीची भाजी, फ्लॉवर मटार सुकी, कोबी-बटाटा, कोबी मटार, भरली तोंडली, पालकाची भाजी, मसाला दोडके, वांग-बटाटा रस्सा, मटकी उसळ, मटार उसळ, बिरड्याची उसळ, मिक्स कडधान्य उसळ.
- गुजराथी (स्पे.) :** गुजराथी चंधीया
- पंजाबी भाज्या :** छोले, पालक पनीर, मटार पनीर, पनीर बटर मसाला, व्हेज मखनवाला/जयपुरी/ भुना/हंडी, मिक्सव्हेज, व्हेज जालफ्राजी, व्हेज कुर्मा, नवरत्नकुर्मा, दमाअलु, मलई कोसा, नर्गीस कोसा, सांज-सवेरा, व्हेज दिवानी हंडी, पनीरबुर्जी, मेथी मटार मलई, मश्रूम-मटार मसाला, बेबी कॉर्न मश्रूम, व्हेज मंघुरीयन.
- फरसाण प्रकार :** छोले बटाटे वडे, कांदा भजी, पालक गोल भजी, मुग भजी, डिस्को समोसा, सुरळी वडी, कटलेट, ढोकळा, ढोकळा सॅन्डविच, मटार करंजी, मटार रोल, बटाटा पॅटीस, मका पॅटीस, दही वडा, मूग कचोरी, साबुदाणा वडा, खेकडा भजी, भाजणीचे वडे, उपवास कचोरी, कोथींबीर वडी, आळू वडी, शेव बटाटा पुरी.
- भाताचे प्रकार :** प्लेन/जिरा राईस, मसाले भात, व्हे. पुलाव, ग्रीन पीज/ काश्मिरी पुलाव, व्हेज बिर्याणी, पालक/व्हे. फ्राईड राईस, दही बुत्ती, चित्रान्न, मुगाची खिचडी.
- करींचे प्रकार :** टॉमॅटो सूप, टॉमॅटो सार, कढी, कढी पकोडा, कढी-गोळे, आमटी, सांबार, कोसा करी, सोलकढी, दाल फ्राय, दाल मखनी, दाल महारानी, दाल-पालक, गोळ्यांची आमटी, कटाची आमटी.
- रोटीचे प्रकार :** साधी पुरी, पालक पुरी, मेथी पुरी, तवापराठा, साध्या पोळ्या, फुलके, पालक पराठा, मेथी पराठा, रुमाली रोटी (जादा आकार), आलु पराठा (जादा आकार) भटोरा (जादा आकार)
- चाटचे प्रकार :** पाणी-पुरी, रगडा पॅटीस, शेव बटाटा पुरी, आलु चाट, आलु टिक्का, बास्केट चाट, दही बताशा, छोला-समोसा भेळ.
- रायता :** बूंदी रायता, मिक्स व्हेज रायता, प्लेन सॅलड, खमंग काकडी, काकडी कोशिंबीर, ग्रीन सॅलड पचडी, रशियन सॅलड, पायनॅपल रायता, मिक्स सॅलड (मूग/टॉमॅटो/कॅप्सीकम/कांदा), स्प्राउट सॅलड.

याशिवाय इतर मेनू आपल्या आवडीनुसार बनवून देउ. त्याचप्रमाणे बुफे मध्ये सुध्दा मेनू आपल्या आवडीनुसार बनवून देउ. हॉल बाहेरील कामाचे वेळी फर्निचर व ट्रान्सपोर्ट वेगळे आकारले जाईल.

रिसेप्शनसाठीचे मेनू

(कमीतकमी ७५ डीशसाठी)

- चना भटोरा/ पराठा, पुलाव/ दहीबुत्ती+आईस्क्रीम १ स्कूप _____ रु. _____ प्लेट
- आलू पराठा/मेथी पराठा, म. भात/पुलाव/मटकी उसळ, गुलाबजाम _____ रु. _____ प्लेट
- पाव-भाजी (अमर्यादीत) _____ रु. _____ प्लेट
- पाव-भाजी-पुलाव/ दहीबुत्ती (अमर्याद) + आईस्क्रीम १ स्कूप _____ रु. _____ प्लेट
- डोसा (साधा किंवा मसाला) अमर्याद + आईस्क्रीम १ स्कूप _____ रु. _____ प्लेट
- डोसा (कोणताही) उत्तप्पा-पुलाव, अमर्याद + आईस्क्रीम १ स्कूप _____ रु. _____ प्लेट
- रगडा पॅटीस/शेवपुरी+डोसा अमर्याद + आईस्क्रीम १ स्कूप _____ रु. _____ प्लेट
- रगडा पॅटीस व शेवपुरी/पाणी पुरी + डोसा प्रकार + पुलाव + आईस्क्रीम १ स्कूप _____ रु. _____ प्लेट
- बास्केट चाट-१ प्लेट + दही भन्ना-१ प्लेट + आलू चाट रबडी-१प्लेट _____ रु. _____ प्लेट
- पावभाजी व शेवपुरी + डोसा + पुलाव/दही बुत्ती + आईस्क्रीम १ स्कूप _____ रु. _____ प्लेट

चायनीज डीशेस

- व्हेज मंचुरीयन + चायनीज फ्राइड राईस + हक्का नुडल्स + आईस्क्रीम १ स्कूप _____ रु. _____ प्लेट
- स्प्रिंग रोल + मंचुरीयन + इडली चिली + + आईस्क्रीम १ स्कूप _____ रु. _____ प्लेट
- पनीर चिली + राइस + हक्का नुडल्स + आईस्क्रीम १ स्कूप _____ रु. _____ प्लेट
- अमेरीकन चॉप्सी + शेझवान राईस + पनीर मंचुरीयन + आईस्क्रीम १ स्कूप _____ रु. _____ प्लेट
- इडली चिली + स्प्रिंग रोल + व्हे.मंचाओ सुप+शेझवान राईस+आईस्क्रीम १ स्कूप _____ रु. _____ प्लेट

* डिशबरोबर आईस्क्रीम फक्त व्हॅनिलाच आहे.

* आईस्क्रीम शिवाय सूफ्ले, पेस्ट्रीज, चॉकलेट मूस, मॅंगो मूस, ॲपल पाय/बनाना पाय/ वॉलनट पाय. फ्रूट-कर्टर्ड, प्लेन-कर्टर्ड, ट्रायफल पुडींग मिळेल.

आईस्क्रीमचे प्रकार स्कुप/स्लॉब

- व्हॅनिला रु. _____ ■ मॅंगो रु. _____ ■ पिस्ता रु. _____
- बटर स्काॅच रु. _____ ■ गुलकंद रु. _____ ■ इतर नॉव्हेल्टीज रु. _____

मिल्क शेक / ज्यूस (प्रत्येक ग्लास)

- मॅंगो रु. _____ ■ चॉकलेट रु. _____ ■ ॲपल रु. _____
- बदाम रु. _____ ■ कोल्ड कॉफी रु. _____ ■ थंडई रु. _____
- मोसंबी रु. _____ ■ संत्रा रु. _____ ■ डाळींब रु. _____ ■ अननस रु. _____ ■ गंगाजमना रु. _____

वरील दर सेल्स टॅक्स व सर्व्हिस टॅक्स सोडून आहे.



समारंभांसाठी लागणारे साधारण मेनू व त्यांचे (प्रति व्यक्तिस) दर खालीलप्रमाणे आहेत.

कमीत कमी ७५ पानांसाठीचे दर

	१) जिलेबी	- रु.	<input type="text"/>
	२) श्रीखंड	- रु.	<input type="text"/>
	३) आम्रखंड/फ्रुट श्रीखंड/पायनॅपल श्रीखंड	- रु.	<input type="text"/>
	४) ड्रायफ्रुट श्रीखंड	- रु.	<input type="text"/>
	५) गुलाबजाम	- रु.	<input type="text"/>
	६) पुरणपोळी/खव्याची पोळी	- रु.	<input type="text"/>
	७) उकडीचे मोदक	- रु.	<input type="text"/>
	८) बासुंदी/सिताफळ बासुंदी	- रु.	<input type="text"/>
	९) फ्रुट सॅलड/फ्रुट बासुंदी	- रु.	<input type="text"/>
	१०) रसमलाई/अंगुरमलाई/अंजीर बासुंदी	- रु.	<input type="text"/>
	११) शेवयाची खीर/गव्हाची खीर	- रु.	<input type="text"/>
	१२) रबडी मालपुवा/मालपुवा/मुगहलवा	- रु.	<input type="text"/>
	१३) गाजरहलवा/दुधीहलवा/ साजुक तुपातलाशिरा	- रु.	<input type="text"/>
	१४) दिलजानी	- रु.	<input type="text"/>
	१५) ओल्या नारळाच्या करंजा/ खव्याच्या साटोन्या	- रु.	<input type="text"/>
	१६) इतर बंगाली मिठाई (चमचम, मलाई सॅन्डवीच इ.)	- रु.	<input type="text"/>
	१७) बर्फी (काजुकतली, मलाई सॅन्डवीच इ.)	- रु.	<input type="text"/>

सर्वसाधारण मेनू : - पक्वान्न (वरील पैकी कोणतेही एक), पुरी/पोळी, मसाले भात/पुलाव, टॅमॅटोसार/ टॅमॅटोसुप/ कढी/आमटी, एक रसभाजी, एक सुकी भाजी/ उसळ, भजी/छोटे बटाटे वडे/सुरळीवडी, पापड, कोशंबीर/ग्रीनसॅलड, लोणचे, चटणी, लिंबू, मीठ, मसाला सुपारी/ मसाला पान.
पंगत असल्यास साधा भात, साधवरण मिळेल.

तसेच मेनुमध्ये पंजाबी भाज्या, व्हे. बिर्याणी, फरसाणमध्ये

काही बदल पाहिजे असल्यास जादा दर आकारला जाईल -----रु.

टिप : केटरिंगच्या बिलावर सेल्स टॅक्स व सर्व्हिस टॅक्स वेगळा आकारला जाईल.

बुकींग कधीही केलेले असले तरीही कामाच्या दिवशी जे दर असतील त्याप्रमाणे बील आकारण्यात येईल.

■ हॉल बाहेरील कामाचे वेळी फर्निचर व ट्रान्सपोर्ट वेगळे आकारले जाईल.