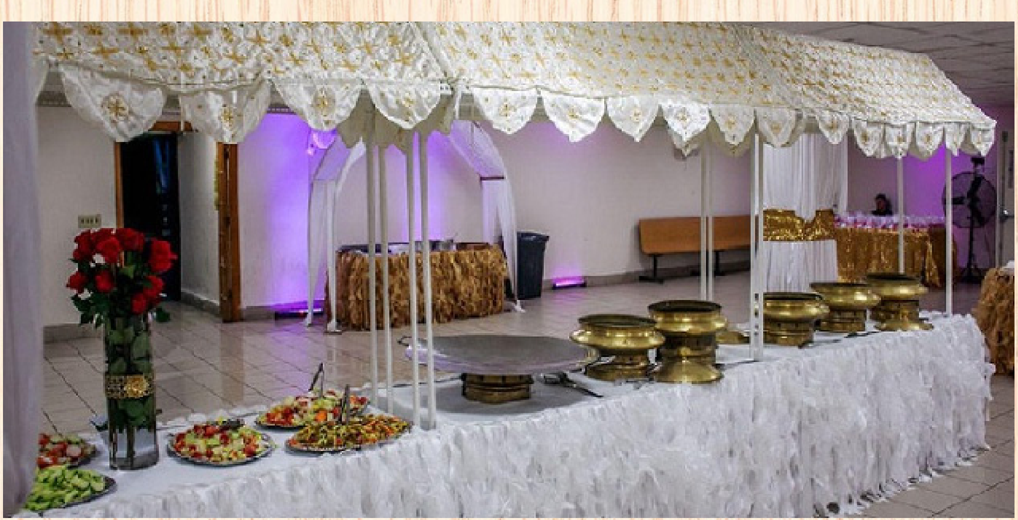
NSA

# N.S.Anandan

## Marriage Catering Contractor

#42, Ayyappa Nivas, Abraham Street,
Mylapore, Chennai - 600004.
Cell : 98403 96042 / 96772 53995
Ph: 044 - 2464 3251 / 2493 3301

# BUFFET ARRANGEMENTS INDOOR



# BUFFET ARRANGEMENTS OUTDOOR

வக்ர துண்ட மஹாகாயா
ஸூர்ய கோடி ஸமப்ரபா!
நிர்விக்னம் குருமே தேவ
ஸர்வ கார்யேஷு ஸர்வதா!

கஜானனம் பூதகணாதிஸேவிதம்
கபித்தஜம்பூ பலஸாரபக்ஷிதம்
உமாஸுதம் சோக விநாசகாரணம்
நமாமி விக்னேஷ்வர பாதபங்கஜம்

## AT THE RECEIPTION TABLE

Sugar, Sugarcandy, Sandal Paste, Vermilion (Kum Kum), rose water and welcome rose will be arranged.

## OUR IMPORTANT SERVICES

### 1. MANGALAVADHYAM

Double set of NADHASWARAM (two nadhaswarams and two thavils) will be arranged for the entire session of:

- Welcoming the Bride, Bridegroom
- Vratham
- Nichayathartham
- Muhurtham and
- Kattusadhakoodai

## 2. GARLANDS AND FLOWERS

Ref. Page No.9

GARLANDS for the bride and bridegroom, reception, nichayathartham, muhurtham will be arranged apart from

- Matrumalai (exchanging of garlands)
- Vrathamaalai
- Reception's special garland
- Strings of Jasmine (Seasonal)
- Fresh flowers for pooja will be arranged.

## 3. KOLAM

KOLAM drawings will be arranged for the following places:

- Outside the marriage hall
- Rooms of the bride and bridegroom
- Platform where the function will be held
- Oonjal (swing)
- Two ladies will be available for the entire functon - one each for the bride and the bridegroom's family to help for the fulfillment arrangement of any basic need.

## 10. PATTU PAI (SILKY MAT)

PATTU PAI will be presented interwoven with the names of the bride and the bridegroom (with marriage date).

## 11. MAPILLAI KIT

A complete set of branded toiletries please refer “Mapillai Kit” Photograph. Turkey towl is included with the items displayed.

## 12. KASI YATHRA REQUIREMENTS

For the KASI YATRA

- Umbrella
- Walking Stick
- Book
- Kasi yathra thundu
- Rice and dhal
- Jaggery
- Coconut
- Turmeric

will be arranged

## THINGS TO BE ARRANGED BY THE BRIDES SIDE

1. Sandals for the Bridgegroom
2. Plaintain Tree
3. Brass Vessels for Pacha Pidi: oonjal
   - ✦ Kamakshi Vilaku - 1
   - ✦ Sombu (brass) - 2
   - ✦ Brass mysore vanai (Arukkan Chatty) - 1
   - ✦ Thambulam - 2
   - ✦ Panchapathram and Udharani
   - ✦ Dhothies
4. Photographer and Videographer

## ARRANGEMENTS BY PARTY AT MANDAPAM

1. Name Board
2. Welcome Arch
3. Vaazhai Maram
4. Muhurtha Medai Alangaram
5. Reception Stage decoration
6. Oonjal Decoration
7. Nephtals Room decoration

## SERVICES ON REQUEST

1. Photo & Video
2. Buffet Arrangements
3. Carnatic & Light Music
4. Water Bottle
5. Veg. Carving
6. Popcorn, Cotton Candy, Baloon
7. Frill Arrangements
8. Mehandhi, Valayal, Tatoo, etc.,
9. Aarthi Plates
10. Bommai Set (Small / Big)

# MAALAI & FLOWERS

- Swamy Maalai
- Ponnu Varaverpu Maalai
- Mappilai Varaverpu Maalai
- Vratha Maalai
- Nichayathartha Maalai
- Matru Maalai
- Jadai
- Vadhyaar Pushpangal
- Reception Maalai
- Kaichendu
- Thalaiku Pushpangal
- Welcome Rose

# மாலை மற்றும் புஷ்பங்கள்

- சுவாமி மாலை
- பெண் வரவேற்பு மாலை
- மாப்பிள்ளை வரவேற்பு மாலை
- விரத மாலை
- நிச்சயதார்த்த மாலை
- முஹூர்த்த மாலை
- மாற்று மாலை
- ஜடை
- வாத்தியார் புஷ்பங்கள்
- உதிரி புஷ்பங்கள்
- வரவேற்பு புஷ்பங்கள்
- கைச்செண்டு
- தலைக்கு புஷ்பங்கள்
- வரவேற்பு ரோஜாப்பூக்கள்

# VAIDEEGA MATERIALS

1. Manjal Podi
2. Rice
3. Coconut
4. Ghee
5. Thuvaramparuppu (nandhi)
6. Flowers
7. Camphor
8. Match Box
9. Vetrilai
10. Seeval
11. Sunnambu
12. Manjal Kizhangu
13. Diamond Karkandu
14. Sugar
15. Banana
16. Nel
17. Nel Pori
18. Umi
19. Idhayam Nallennai
20. Sandal
21. Honey
22. Navadhaniyam
23. Thirinool
24. Kumkumam
25. Noolkandu
26. Panneer Bottle
27. Vazhakkai (Big)
28. Vazha Elai
29. Varatti
30. Sirai (Viragu Sulli)
31. Pot - 1
32. Madakku (Small) - 6
33. Paligai Kinnam - 10
34. Madakku (Big) - 4
35. Vellam
36. Milk
37. Curd
38. Kaavi
39. Visiri
40. Kalipakku

# ANGUMANI MATERIALS

### IN STAINLESS STEEL CONTAINERS

1. Manjal Podi
2. Rice 15 Kg
3. Thuvaram Paruppu
4. Ulutham Paruppu
5. Kadala Paruppu
6. Payatham Paruppu
7. Coffee Powder
8. Appalam (Medium)
9. Vellam
10. Sugar
11. Cashewnut
12. Dry Grapes
13. Elakkai
14. Vadam
15. Anjarai Petti
16. Akhroot
17. Badham
18. Pistha

# வைதீக சாமானங்கள்

1. மஞ்சள் பொடி
2. பச்சரிசி
3. தேங்காய்
4. நெய்
5. து.பருப்பு (நாந்தி)
6. உதிரி புஷ்பம்
7. கற்பூரம்
8. தீப்பெட்டி
9. வெற்றிலை
10. சீவல்
11. சுண்ணாம்பு
12. மஞ்சள் கிழங்கு
13. டைமண்ட் கற்கண்டு
14. சர்க்கரை
15. வாழைப்பழம்
16. நெல்
17. நெல்பொரி
18. உமி
19. இதயம் நல்லெண்ணெய்
20. சந்தனம்
21. தேன்
22. நவதானியம்
23. திரிநூல்
24. குங்குமம்
25. நூல் கண்டு
26. பன்னீர் பாட்டில்
27. வாழைக்காய் (பெரியது)
28. வாழை இலை நுனி
29. பசு வரட்டி
30. சிராய் (விறகு சுள்ளி)
31. பானை - 1
32. மடக்கு (சிறியது) - 6
33. பாலிகை கிண்ணம் - 10
34. பெரிய மடக்கு - 4
35. வெல்லம்
36. பால்
37. தயிர்
38. காவி
39. விசிறி
40. களிபாக்கு

# அங்குமணி சாமானங்கள்

(சில்வர் டப்பா)

1. மஞ்சள் பொடி
2. ப. அரிசி - 15 கிலோ
3. து. பருப்பு
4. க. பருப்பு
5. க. பருப்பு
6. ப. பருப்பு
7. காப்பித்தூள்
8. அப்பளம் மீடியம்
9. வெல்லம்
10. சர்க்கரை
11. முந்திரி பருப்பு
12. உலர் திராட்சை
13. ஏலக்காய்
14. வடாம்
15. அஞ்சறைபெட்டி
16. அக்ரூட்
17. பாதாம்
18. பிஸ்தா

# சீர் பக்ஷணங்கள்

| மாப்பிள்ளை வீட்டாருக்கு | | பெண் வீட்டாருக்கு | |
|---|---|---|---|
| 7 சுற்று முறுக்கு | 51 | 7 சுற்று முறுக்கு | 51 |
| முள்ளு தேன் குழல் | 51 | முள்ளு தேன் குழல் | 51 |
| அதிரசம் | 51 | அதிரசம் | 51 |
| நெய் மைசூர்பாக் | 51 | நெய் மைசூர்பாக் | 51 |
| லட்டு | 51 | லட்டு | 51 |
| தீபாவளி மருந்து | | தீபாவளி மருந்து | |
| திரட்டிபால் | 3 | திரட்டிப்பால் | 1 |
| விரத அப்பம் | 21 | | |

# பருப்புத் தேங்காய்கள்

| | | |
|---|---|---|
| 1. மனோகரம் | (விரதம்) | 1 ஜோடி |
| 2. மைசூர்பாக் | (நிச்சயதார்த்தம்) | 1 ஜோடி |
| 3. லட்டு | (முஹுர்த்தம்) | 1 ஜோடி |
| 4. தேங்காய்பர்பி | (கிரஹபிரவேசம்) | 1 ஜோடி |
| 5. முந்திரி | (சாந்தி முஹுர்த்தம்) | 1 ஜோடி |

6. வேர்கடலை / பொட்டுக்கடலை (ஆசீர்வாதம்)

# SEER BAKSHANAM

| BRIDEGROOM | | BRIDE | |
|---|---|---|---|
| 7 Sutru Murukku | 51 | 7 Sutru Murukku | 51 |
| Mullu Then Kuzhal | 51 | Mullu Then Kuzhal | 51 |
| Adhirasam | 51 | Adhirasam | 51 |
| Ghee Mysore Pak | 51 | Ghee Mysore Pak | 51 |
| Laddu | 51 | Laddu | 51 |
| Deepavali Legiyam | | Deepavali Legiyam | |
| Thirattipal | 3 | Thirattipal | 1 |
| Vratha Appam | 21 | | |

# PARUPPU THENGAI

| BRIDEGROOM | | BRIDE |
|---|---|---|
| 1. Manoharam | (Vratham) | 1 Jodi |
| 2. Mysorepak | (Nichayathartham) | 1 Jodi |
| 3. Laddy | (Muhurtham) | 1 Jodi |
| 4. Thengai Burfi | (Grihapravesam) | 1 Jodi |
| 5 Cashewnut | (Nephtals) | 1 Jodi |
| 6. Verkadalai / Pottukadalai (Aseervadham) | | |

Date :

Time :

# விரத டிபன்

- அசோகா அல்வா / காசி அல்வா / கோதுமை அல்வா
- இட்லி / காஞ்சிபுரம் இட்லி
- வடை / வெஜ். வடை
- வெண் பொங்கல் / ரவா பொங்கல் / கோதுமை உப்புமா
- ரவா தோசை / பெசரட்
- தேங்காய் சட்னி
- தக்காளி சட்னி
- மிளகாய் பொடி - எண்ணெய்
- கொத்சு / சாம்பார்
- காபி, டீ, ஹார்லிக்ஸ், பூஸ்ட்
- சுக்கு காபி, லெமன் டீ

**Date :**

**Time :**

# VRATHA TIFFIN

- Ashoka Halwa / Kasi Halwa / Wheat Halwa
- Idly / Kancheepuram Idly
- Vadai / Veg. Vadai
- Ven Pongal / Rava Pongal / Godhumai Uppuma
- Rava Dosai / Pesarattu
- Coconut Chutney
- Tomato Chutney
- Gun Powder, Gingelly Oil
- Gothsu / Sambar
- Coffee, Tea, Horlicks, Boost

Date :

Time :

# விரத சாப்பாடு

- சர்க்கரை பொங்கல் / அக்கார உடைசல்
- தக்காளி தயிர்பச்சடி / கொடமிளகாய் தயிர் பச்சடி
- பேரீச்சம்பழம் ஜாம் / பீட்ரூட் ஜாம் / ஃபிக் ஜாம்
- பீன்ஸ் / அவரைக்காய் தேங்காய் கறி
- வாழைக்காய் / சேனை / சேப்பங்கிழங்கு காரகறி
- பூசணி கூட்டு / சௌ சௌ கூட்டு / ரசவாங்கி
- கொத்தமல்லி சாதம் / மிளகு சாதம் / மாங்காய் சாதம்
- சேனை சிப்ஸ்
- கீரை வடை
- இஞ்சி தொகையில் / மாங்கா தொகையில்
- வெஜ். ஊறுகாய்
- ஜாங்கிரி / போளி / பேனி
- பருப்பு
- நெய்
- வெண்டைக்காய் சாம்பார் / பூசனி சாம்பார்
- தயிர்
- வெற்றிலை - பாக்கு, சீவல்

**Date :**

**Time :**

# VRATHA LUNCH

- Sarakkarai Pongal / Akkara Udaisal
- Tomato Curd Pachadi / Capsicum Curd Pachadi
- Dates Jam / Beetroot Jam / Fig Jam
- Vazhakkai / Senai / Chepenkizhangu Kara Curry
- Poosani Kootu / Chowchow Kootu / Rasavaangi
- Kothamalli Sadham / Milagu Sadham / Mango Sadham
- Senai Chips
- Keerai Vadai
- Manathakkali Vathal
- Inji Thogayal / Mango Thogayal
- Veg. Pickle
- Parupu
- Ghee
- Vendakai Sambar / Poosani Sambar
- Lemon Rasam / Mysore Rasam
- Curd
- Vetrilai, Pakku, Seeval

## ஜானவாச டிபன்

- டிரை ஃப்ரூட் அல்வா / கேரட் அல்வா / பைனாப்பிள் புட்டிங்
- தேங்காய் / வெஜ். / மிளகு சேவை
- எலுமிச்சை / தக்காளி / பருப்பு உசிலி சேவை
- மைசூர் பேண்டா / உருளை கிழங்கு போண்டா / குழிபணியாரம்
- பூரி - மசாலா / அடை அவியல், வெண்ணெய், வெல்லம் / பெசரட்
- தேங்காய் சட்னி
- புதினா சட்னி / இஞ்சி சட்னி
- சாம்பார்
- காபி, டீ, ஹார்லிக்ஸ், பூஸ்ட்

Date :

Time :

## நலங்கு டிபன்

Date :

Time :

- சோன்பப்பபடி / காஜு கத்திலி
- சமோசா / வெங்காய பக்கோடா / வெரைட்டி பஜ்ஜி
- சட்னி / சாஸ்
- காபி, டீ, ஹார்லிக்ஸ், பூஸ்ட்

# JANAVASA TIFFIN

- Dry Fruit Halwa / Carrot Halwa / Pineapple Pudding
- Coconut / Veg. / Pepper Sevai
- Lemon / Tomato / Paruppu Usili Sevai
- Mysore Bonda / Potato Bonda / Kuzhipaniyaram
- Poori - Masala / Adai - Aviyal, Butter, Vellam / Pesarat
- Coconut Chutney
- Pudhina Chutney / Ginger Chutney
- Sambar
- Coffee, Tea, Horlicks, Boost

**Date :**

**Time :**

# NILANGU TIFFIN

- Soanpapadi / Kaju Kathli
- Somosa / Onion Pakoda / Assorted Bajji
- Chutney / Sauce
- Coffee, Tea, Horlicks, Boost

**Date :**

**Time :**

# ஜானவாச இரவு சாப்பாடு

- பால் பாயாசம் / பாலடை பிரதமன்
- கேரட் / வெண்டை தயிர் பச்சடி
- பைனாப்பிள் ஜாம் / ஆப்பிள் ஜாம்
- உருளை கிழங்கு பொடிமாஸ்
- கத்தரிக்காய் பொடி காரக்கறி
- வெஜிடெபிள் கூட்டு / கத்தரிக்காய் ரசவாங்கி
- புதினா சாதம் / பாலக்கீரை சாதம் / வெற்றிலை சாதம்
- தயிர் வடை / ரசவடை
- நேந்திரங்காய் சிப்ஸ்
- மாங்காய் தொக்கு / கோங்குரா ஊறுகாய் / வெந்தய மாங்கா
- அப்பளம் / மரவள்ளி அப்பளம்
- தேங்காய் போளி / மங்களூர் போளி
- பருப்பு
- நெய்
- குடை மிளகாய் சாம்பார் / முருங்கைக்காய் சாம்பார் (சின்ன வெங்காயம்)
- மைசூர் ரசம்
- தயிர்
- வெற்றிலை - பாக்கு, சீவல்

Date :

Time :

# JANAVASA DINNER

**Date :**

**Time :**

- Pal Payasam / Pal Adai Pradhaman
- Carrot / Vendakka Curd Pachadi
- Pineapple Jam / Apple Jam
- Potato Podimass
- Brinjal Podi Kara Curry
- Veg. Koottu / Kathrika Rasavangi
- Pudhina Sadham / Palak Keerai Sadham / Vetrilai Sadham
- Curd Vadai / Rasa Vadai
- Nendranga Chips
- Mango Thokku / Gongura Pickle / Vendhaya Manga
- Appalam / Maravalli Appalam
- Coconut Boli / Mangalore Boli
- Paruppu
- Ghee
- Capsicum Sambar / Murungaikai sambar (Small Onion)
- Mysore Rasam / Pineapple Rasam
- Curd
- Vetrilai - Pakku, Seeval

Date :
Time :
ST. Time :
CL. Time :

# முஹூர்த்த டிபன்

- பாதாம் அல்வா / காசி அல்வா / அசோகா அல்வா
- இட்லி / மினி இட்லி சாம்பார் / தட்டு இட்லி
- மெதுவடை / கோஸ், கேரட் வடை
- வெண் பொங்கல் / ரவா பொங்கல் / வெஜ். கிச்சடி
- நெய் ரோஸ்ட் / மசால் தோசை / பூரி - மசாலா
- தேங்காய் சட்னி / வேர்கடலை சட்னி
- கொத்தமல்லி சட்னி / புதினா சட்னி
- தக்காளி வெங்காய சட்னி / இஞ்சி சட்னி
- சாம்பார்
- மிளகாய் பொடி - எண்ணெய்
- காபி, டீ, ஹார்லிக்ஸ், பூஸ்ட்

Just Come as Guest
Leave the Rest
Go with the Best
That's NSA

**Date :**
**Time :**
**ST. Time :**
**CL. Time :**

# MUHURTHA TIFFEN

- Badam Halwa / Kasi Halwa / Ashoka Halwa
- Idly / Mini Idly Sambar / Thattu Idly
- Medhu Vadai / Cabbage Carrot Vadai
- Ven Pongal / Rava Pongal / Veg. Kitchidi
- Ghee Roast / Masal Dosai / Poori - Masala
- Coconut Chutney / Pudhina Chutney
- Kothamalli Chutney / Pudhina Chutney
- Tomato, Onion Chutney / Ginger Chutney
- Sambar
- Gun Powder, Gingelli Oil
- Coffee, Tea, Horlicks, Boost

**Just Come as Guest**
**Leave the Rest**
**Go with the Best**
**That's NSA**

# முஹூர்த்த விருந்து

Date :

Time :

ST. Time :

- பருப்பு பாயாசம் / பால் பாயாசம் / பால் அடை பிரதமன்
- வெள்ளரி தயிர்பச்சடி / மிக்ஸ் வெஜ். தயிர் பச்சடி
- ப்ரூட் பச்சடி / பைனாப்பிள் பச்சடி
- பீன்ஸ் / காளி ஃபிளவர் பட்டாணி / குடை மளிகாய் பருப்பு உசிலி
- உருளைக்கிழங்கு காரகறி / சேனைகாரகறி
- அவியல்
- புளியோதரை / வாங்கிபாத் / ஜீரா ரைஸ்
- ஆமவடை / வாழைப்பூ வடை / பாலக்கீரை வடை
- வாழைக்காய் சிப்ஸ்
- புளிஇஞ்சி / வேப்பிலை கட்டி
- மாங்காய் ஊறுகாய் / மாங்காய் தொக்கு / ஆவக்காய்
- அப்பளம்
- லட்டு
- நெய்
- கதம்ப சாம்பார் / குடை மிளகாய் சாம்பார்
- மோர் குழம்பு / பருப்பு உருண்டை குழம்பு / வத்தல் குழம்பு
- தக்காளி ரசம்
- மட்கா தயிர்
- வெற்றிலை - பாக்கு, சீவல்

# MUHURTHA LUNCH

- Paruppu Payasam / Pal Payasam / Pal Adai Pradhaman
- Vellai Curd Pachadi / Mix Veg. Curd Pachadi
- Fruit Pachadi / Pineapple Pachadi
- Beans / Cauliflower Peas /Capsicum Paruppu Usili
- Potato Kara Curry / Senai Kara Curry
- Aviyal
- Puliyodharai / Vaangi Bath / Jeera Rice
- Aamavadai / Vazapoo Vadai / Palak Keerai Vadai
- Vazhaikai Chips
- Pulinji / Veppilai Katti
- Mango Pickle / Mango Thokku / Avakka
- Appalam
- Laddu
- Paruppu
- Ghee
- Kadhamba Sambar / Capsicum Sambar
- Mor Kuzhambu / Parupu Urundai Kuzhambu / Vathal Kuzhambu
- Tomato Rasam
- Mutka Curd
- Vetrilai Pakku, Seeval

**Date :**

**Time :**

**ST. Time :**

Date :                                                                 Min.:

# ரிசப்ஷன் இரவு சாப்பாடு

- ரசமலாய் / மலாய் சேன்ட்விஜ் / ஆக்ராபான் / பிஸ்தா ரோல்
- கட்லெட் / வெஜ். ரோல் / ஸ்பிரிங் ரோல்
- புல்கா / பூரி / ருமாலி ரொட்டி
- மட்டர் பன்னீர் / சென்னா / கடாய் பன்னீர்
- கோபி ப்ரை / பின்டி ப்ரை / பேபி கான் ப்ரை
- வெஜ். புலாவ் / ஜீரா ரைஸ் / தம்பிரியாணி
- ஆனியன் ரைத்தா / பூந்தி ரைத்தா / மிக்ஸ் வெஜ். ரைத்தா
- பிசிபேளாபாத் / வத்தல்குழம்பு சாதம்
- உருளை சிப்ஸ் / வாழைக்காய் சிப்ஸ் / மரவள்ளி சிப்ஸ்
- கோஸ் கேரட் கறி / உருளை ஃபிங்கர் கறி
- சாதம் / மிக்ஸ் ரசம் சாதம்
- பைனாப்பிள் ரசம் / மிளகு ரசம் / மைசூர் ரசம்
- பஹாளாபாத்
- வத்தல் குழம்பு / வெந்திய குழம்பு
- ஆவக்காய் / கட் மாங்காய் / புளி இஞ்சி
- மோர் மிளகாய்
- ஐஸ்கிரீம் வகைகள், சுகர் ப்ரீ
- பீடா

**Date :** **Min.:**

# RECEPTION DINNER

- Rasamalai / Malai Sandwich / Agra Paan Pistha Roll
- Cutlet / Veg. Roll / Spring Roll
- Phulka / Poori / Rumali Roti
- Mutter Panneer / Chenna / Kadai Panneer
- Gobi Fry / Bhindi Fry / Baby Corn Fry
- Veg. Pulav / Jeera Rice / Dhum Biriyani
- Onion Raitha / Boondhi Raitha / Mix. Veg. Raitha
- Bisibela Bath / Vathalkuzhambu Sadam
- Potato Chips / Vazhakkai Chips / Topioca chips
- Cabbage Carrot Curry / Potato Onion Peas Curry
- White Rice / Mixed Rasam Sadam
- Pineapple Rasam / Mysore Rasam / Pepper Rasam
- Bahalabath
- Vathal Kuzhambu / Vendhaya Kuzhambu
- Aavakka / Mango Titbits / Puli Inchi
- Fried Chilli
- Ice Cream & Sugar Free
- Beeda

# கட்டுசாத சாப்பாடு

- சேமியா பாயசம்
- கேரட் தயிர் பச்சடி
- மிக்ஸ் வெஜிடெபிள் கறி / கோவக்கா காரக்கறி
- சேம்பு ரோஸ்டு
- எலுமிச்சை சாதம்
- ரச வடை
- கடுகுமாங்கா
- அரிசி அப்பளாம்
- ஸ்வீட்
- பருப்பு
- நெய்
- பொரிச்ச குழம்பு
- மிளகு குழம்பு
- ஜீரக ரசம்
- தொகையல்
- தயிர்
- வெற்றிலைப் பாக்கு

Date :
Min. :
Time :

# கட்டுசாத கூடை

- இட்லி மிளகாய் பொடி
- சப்பாத்தி - தக்காளி தொக்கு
- புளியோதரை - சிப்ஸ்
- தயிர் சாதம் - ஊறுகாய்
- வாழை இலை
- பூசணிக்காய்
- பரங்கிக்காய்
- வாழைக்காய்

Date :
Min. :
Time :

# KATTUSADHA LUNCH

- Semiya Payasam
- Carrot Curd Pachadi
- Mix Ve.g Curry / Kovakka Kara Curry
- Chepankizhangu Roast
- Lemon Rice
- Rasa Vadai
- Kadugu Manga
- Rice Appalam
- Sweet
- Paruppu
- Ghee
- Poritha Kuzhambu
- Milagu Kuzhambu
- Jeeraga Rasam
- Thogayal
- Curd
- Vetrilai Pakku

**Date :**
**Min. :**

# PACKED FOOD (KATTUSADHA KOODAI)

- Idly Gun Powder
- Chappathi - Tomato Thokku
- Puliyodharai - Chips
- Curd Rice - Pickle
- Vazha Elai
- Pooshanika
- Parangikka
- Vazhaika

**Date :**
**Min. :**
**Time :**

# NSA SPECIAL MENU

## CHAT

Pani Poori
Seva Poori
Dahi Poori
Bhel Poori
Papdi Chat
Chat Katori

Raj Kachori
Bread Sandwich
Moong Dal Pakoda
Veg. Ketti
Sweet Corn
Kuncha Dahi Vada

Mirchi Vada
Veg. Diamond
Kaala Chenna
Veg. Kacha
Dokla
Jhal Muri

## LIVE COUNTER

Aloo Tikki
Ragada Pattice
Mini Pizza

Paav Baaji
Aloo Chat
Grilled Sandwich

Misal Paav
Tawa Chat
Vada Paav

## GO AROUND

Friench Fries
Cheese Pops
Cocktail Samosa
Cheese Pineapple Cherry
Hara Bara Kabab
Dry Manchuiran Ball

Cheese Ball
Veg. Bread Ball
Panneer Parwall
Makai Roll
Sweet Badam Ball
Potli Samosa

Onion Rings
Potato Wedges
Veg. Semiya Roll
Veg. Pocket
Momos
Veg. Biscuits

# NSA SPECIAL MENU

## STARTERS

Jaipuri Bhindi Fry
Cheese Corn Nuggets
Pepper Mushroom
Spring Roll
Gobi Fry
Veg. Roll

Baby Corn Fry
Sidia Gosla
Veg. Cone
Schezwan Roll
Cutlet
Pithod Roll

Cheese Totz
Veg. Wonton
Smileys
Panner Roll
Money Bag
Bread Pie

## SALAD

Green Salad
Coleslaw Salad
Tossed Salad

Fruit Punch
Chickpeas
Veg. Hawalian

Beans Sprout
Russian Salad
Waltrap

## SOUP

Veg. Creamy Soup
Tomato Basil Soup
Baby Corn Soup
Mushroom Pepper Soup
French Onion Soup

Drumstick Soup
Tomato Soup
Veg. Clear Soup
Hot & Sour Soup
Carrot Soup

Mutter Soup
Sweet Corn Soup
Kothmir Soup
Palak Soup
Almond Soup

## ROTI

Rumali Roti
Tandoori Roti
Amisri Roti
Makai Roti

Poori
Chola Poori
Butter Naan
Kulcha

Phulka
Reshmi Paratha
Lacha Paratha
Methi Thepla

# NSA SPECIAL MENU

## STUFFED

Onion Panneer Paratha
Gobi Paratha
Methi Paratha
Aloo Paratha

Garlic Kulcha
Masala Kulcha
Panneer Kulcha
Onion Kulcha

Masala Poori
Palak Poori
Methi Poori
Pudhina Poori

## RED GRAVY

Panneer Mutter
Corn Capsicum Panneer
Kadai Panneer
Sweet Corn Panneer
Baby Corn Capsicum

Aloo Gobi Masala
Chenna Masala
Mutter Gobi Masala
Peas Mushroom Panneer
Baby Corn Capsicum

Mix. Vegetable
Veg. Makkan Wala
Kaju Masala
Aloo Mutter Semi
Kashmiri Dhum Aloo

## WHITE GRAVY

Malai Koftha
Mutter Malai Methi

Shahi Panneer
Dhoodh Kurma

Veg. Makhanwala
Panneer Chilli

## PUNJABI GRAVY

Panneer Tikka Gravy
Panneer Bhurji Gravy
Palak Corn Gravy
Kamal Kakdi Gravy

Chenna Murmura
Alu Chenna
Alu Palak
Palak Panner

Veg. Jalfrezi
Stuffed Bhindi
Stuffed Capsicum
Navrathan Kurma

# NSA SPECIAL MENU

## DHAL

Pancha Ratna Dhal
Rajasthani Dhal
Red Masoor Dhal
Tadka Dhal

Yellow Dhal Fry
Black Dhal Fry
Dhal Makhani
Navrathna Dhal

Rajma Masala
Sindhi Kadi
Rajasthani Kadi
White Kadi

## LIVE STUFFED GRAVY

Stuffed Bharwan Turai
Stuffed Bitter Ground
Stuffed Capsicum

Stuffed Tomato
Mixed Tawa Sabji
Stuffet Brinjal

Stuffed Bhindi
Stuffed Aloo
Burma Parwal

## CHINESE

Veg. Fried Rice
Panneer Fried Rice
Sweet Corn Fried Rice
Schezwan Fried Rice
Mushroom Pepper Fried Rice

Veg. Manchurian Ball
Baby Corn Manchurian
Panneer Manchurian
Alu Gobi Manchurian
Gobi Macnchurian

Panneer Noodless
Garlic Noodless
Tawa Noodless
Veg. Noodless
Schezwan Noodless

## OOTHAPPAM VARIETIES

Onion Oothappam
Pepper Podi Onion Oothappam
Dry Fruit Oothappam
Gun Powder Oothappam

Dindigul Oothappam
Pollachi Oothappam
Karaikudi Oothappam
Kashmiri Oothappam

Carrot Oothappam
Plain Oothappam
Veg. Oothappam
Tomato Oothappam

# NSA SPECIAL MENU

## DOSAI VARIETIES

Ghee Roast
Mysore Masala
Mysore Butter Dosai
Kumbakonama Dosai
Masala Dosai
Onion Dosai
Podi Dosai
Cheese Dosai
Onion Rava
Rava dosai
Dry Fruit Rava
Kara Dosai

## ADAI VARIETIES

Vazhaipoo Adai
Madras Onion Adai
Murungai Elai Adai
Verum Arisi Adai
Tiruchi Nice Adai
Dry Fruit Adai

## IDLY VARIETIES

Mini Idly
Tri Colour Idly
Kanchipuram Idly
Chettiand Idly
Kudanthai Idly
Fried Idly
Kushboo Idly
Elaneer Idly
Thattu Idly

## OTHER VARIETIES

Aappam
Idiyappam
Puttu
Rasa Vadai
Curd Vadai
Sambar Vadai
Sweet Paniyaram
Kuzhipaniyaram
Vazhakkai Vadai

## CHUTNEYS

Green Chilly Chutney
Verkadalai Chutney
Chettinad Chutney
Red Chilly Chutney
Coconut Chutney
Tomato Chutney
Kothamalli Chutney
Puthina Chutney
Inji Chutney
Gun Powder
Dhal Powder
Garlic Powder

# NSA SPECIAL MENU

## SEMI SPICY

Kadala Curry
Vadacurry
Kadappah

Aviyal
Gassi
Chidhambaram Gothsu

Coconut Milk
Veg. Stew
Sodhi

## NORTH INDIAN RICE

Corn Capsicum Pulav
Gatta Ram Kichadi
Jodhpuri Kabuli Rice

Veg. Pulav
Kashmiri Pulav
Gobi Peas Pulav

Ghee Rice
Jeera Rice
Peas Pulav

## RAITHA

Onion Raitha
Cocumber Raitha

Mix. Veg Raitha
Boondhi Raitha

Mapion Raitha
Dhudhi Raitha

## SOUTH INDIAN RICE

Bisibelabath
Aval Bisibelabath
Vathalkuzhambu Sadham
Rasam Sadham

Kothamalli Sadham
Pudhina Sadham
Vetrilai Sadham
Methi Greens Sadham

Vaangi Bath
Karamani Sadham
Kondakadalai Sadham
Sukmithi Sadham

## CHIPS

Potato Chips
Vazhakka Chips

Nendranga Chips
Jack Fruit Chips

Tapioca Chips
Senai Chips

# NSA SPECIAL MENU

## PAPPAD

| | | |
|---|---|---|
| Masala Pappad | Mini Pappad | Aloo Papri |
| Rajasthani Khichiya | Pappad Roll | Mix. Pappad |

## RICE & RASAM

| | | |
|---|---|---|
| White Rice | Boiled Rice | Basmathi Rice |
| Tomato Rasam | Pineapple Rasam | Pepper Rasam |
| Mysore Rasam | Lemon Rasam | Panneer Rasam |

## CURRYS

| | | |
|---|---|---|
| Chepankizhangu Kara Curry | Potato Finger Curry | Baby Potato Curry |
| Kathirika Mochai Curry | Beans Coconut Curry | Mix. Veg Curry |
| Cabbage Carrot Curry | Carrot Beans Curry | Sweet Potato Curry |

## VADAM

| | | |
|---|---|---|
| Javvarisi Vadam | Kuchi Vadam | Sukkanga Vathal |
| Omapodi Vadam | Ribbon Vadam | Maravalli Appalam |
| Onion Vadam | Thali Vadam | Arisi Appalam |
| Pudhina Vadam | Vendakka Vathal | Tomato Appalam |
| Thamarai Kizhangu Vathal | Kothavaranga Vathal | Potato Appalam |

## SPICY BROWN

| | | |
|---|---|---|
| Vatha Kuzhambu | Milagu Kuzhambu | Puli Inji |
| Vendhaya Kuzhambu | Gongura | Veppilaikatti |

# NSA SPECIAL MENU

## CURD & PICKLE

Rice Bahalabath
Avakai Pickle
Kothamalli Pickle
Mango Thokku
Lemon Pickle
Vazhapoo Pickle
Pulicha Keerai Pickle

Semiya Bahalabath
Nellikai Pickle
Pudhina Pickle
Tomato Pickle
Kadaranga Pickle
Red Chilly Pickle
Mahagani Pickle

Rice & Curd
Karuvepilai Pickle
Ginger Pickle
Avarampoo Pickle
Vazhaithandu Pickle
Veppampoo Pickle
Garlic Pickle

## NUTS SWEETS

Badam Anjeer Cake
Badam Dry Fruit Burfi
Badam Hot Biscuts
Kaju Sangam Burfi
Kaju Mango Burfi

Kaju Pista Roll
Kaju Dry Fruit
Cadbury Roll
Kaju Pista Burfi
Kaju Anarkali

Badam Katli
Kesar Katli
Badam Roll
Badam Biscuits
Kaju Katli

## BENGALI SWEET

Kesar Chum Chum
White Chum Chum
Malai Chum Chum
Malai Sandwich
Malai Roll
Rasamalai

Pakiza
Sandesh
Panneer Jamun
Kesar Bati
Angoor Rabdi
Raskadam

Rasagulla
Rose Rasagulla
Rajbhog
Makhan Bhog
Kamal Bhog
Champakali

# KERALA LUNCH

- Pal Adai Pradhaman / Chakka Pradhaman / Godumai Pradhaman / Sadhasadhayam
- Malabar Vellari Pachadi
- Mathan Pachadi
- Kootucurry / Erisserri
- Kalan
- Oalan
- Malabar Aviyal
- Thoran
- Four Cut Chips
- Chakkarai Varattu Upperi
- Puli Inji
- Paruppu
- Ghee
- Sambar / Rasagalan / Pulisserri
- Valiya Pappadam
- Curd
- Vetrilai Pakku

**Date :**
**Min. :**

NSA


# N.S.Anandan

#42, Ayyappa Nivas, Abraham Street, Mylapore,
Chennai - 600004. Ph: 044 - 2464 3251 / 2493 3301
Cell : 98403 96042 / 96772 53995


Marriage Date

Name of Mandapam

Advance Amount

Just Come as Guest
Leave the Rest
Go with the Best
That's NSA

## மணமேடை அமைத்தல்

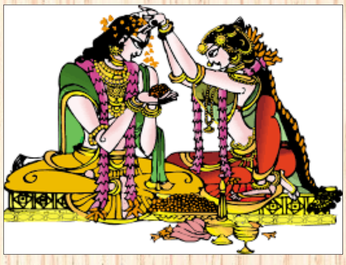
வீட்டின் வளைவு வாசலில் சதுரிக்கப்பட்ட இடத்தில் ஈச்வரனே திக்குக்கு அதிபதியாக இருக்கும். வடகிழக்கு (ஈசாந்ய) மூலையில், மஞ்சள் தடவிய அல்லது காவிப்பட்டை - சுண்ணாம்பு பட்டை அடிக்கப்பட்ட ஒரு மூங்கில் அல்லது சவுக்கு கொம்பில் (கழியின்) மூலையில், மாவிலைக்கட்டி ஊன்றி வைப்பர். ஈச்வரனை வேண்டுவதே பந்தகால் நடும் விழா.

## வ்ரதம்

திருமண நிகழ்ச்சிகள் தொடங்கும் முன்பாக, மணமகளின் வீட்டாரும் மணமகனின் வீட்டாரும், குழந்தை பிறந்தநாள் முதல் இதுநாள் வரை செய்ய வேண்டிய, ஆனால் செய்யாது விடுபட்டுப்போன ஸம்ஸ்காரங்களை (சடங்குகளை) செய்ய வேண்டும். வேதோக்த விவாஹங்களில் இதை வ்ரதம் என்று வழங்குகின்றனர்.

## பாலிகை தெளித்தல்

வ்ரதம் செய்யும் காலக்கட்டத்தில், நிகழ்த்த பெரும் இன்னொரு முக்கியமான நிகழ்ச்சி பாலிகை தெளித்தல். இதை அங்குரார்ப்பணம் அல்லது முளை தெளித்தல் அல்லது முளைப் பாலிகை அல்லது முளைப்பாரி அல்லது மொளப்பாரி என்றும் அழைப்பர். பாலி: என்ற சொல் மரங்களின் வரிசை என்று பொருள்படும். மண் கலங்களில் வளமான உரமிடப்பட்ட மண்ணைப் பரப்பி, அதில் முளைக்கும் திறனுள்ள, முளை கிளம்பிய தானியங்கள் விதைக்கப்படும். கோதுமை, கடலை, உளுந்து, பயிறு, மொச்சை, செந்நெல், கொள்ளு, எள்ளு, துவரை, வெண்கடுகு (அல்லது திணை) ஆகியவை முளைக்க வைக்கப்பட்டுப் பயன்படுத்தப் பெறும். சுமங்கலிப் பெண்டிர் அவற்றின் மீது பால் கலந்து நன்னீரைக் தெளிப்பர். புது மணத் தம்பதியர் பன்னெடுங்காலம், மழலை வளமும், வனவளமும் செழிக்க வாழ வேண்டும் என்று இறையருளை வேண்டி வணங்கி, அப் பெண்டிர் வாழ்த்தியருள்வதே பாலிகை தெளித்தலின் உட்கருத்து.



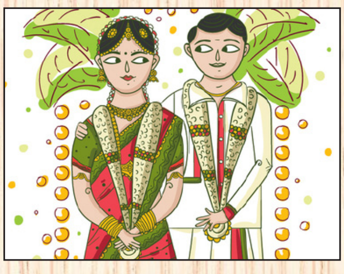
## மாப்பிள்ளை அழைப்பு

மணவிழாவின் தொடக்கத்தில் மணமகனை ஊர் எல்லையிலிருந்து ஊர்வலமாக அழைத்துச் செல்லும் வழக்கமும் பலரால் கடைபிடிக்கப்பட்டுகிறது. சம்பந்தப்பட்ட பெருமானின் பல்லக்கை அப்பர் பெருமானே சுமந்து வந்த வரலாறு நாம் அறிந்ததே. அன்னமய்யாவின் மாப்பிள்ளை அழைப்பில் ஸ்ரீவெங்கடாஜலபதியே பல்லக்கு சுமந்து வந்ததாக புராண வரலாறு. இதுபோல மணமகனைப் பெருமைப்படுத்தி அழைத்து வரும் நிகழ்ச்சியே மாப்பிள்ளை அழைப்பு எனப்படுகிறது.

## காசியாத்திரை

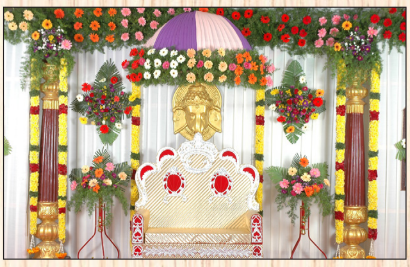
திருமணத்தன்று காலை, (ஸமாவர்த்தனம் ஆன பிறகு) பாரம்பரிய உடை உடுத்திக் கொண்ட மணமகன் வரன் எனப்படுகிறான். அவன் அணியும் உடைகள் அவன் வெளியூர் செல்வதற்கு ஏற்ற கோலம், அதாவது, பரதேச யாத்திரை கோலம். அதை அணிந்து கொண்ட அவன், தனது கல்வியறிவை மேலும் விருத்தி செய்து கொள்வதற்காகக் கல்விக் கூடங்கள் நிறைந்த காசி (வாரணாசி) போன்ற தலங்களுக்கு கிளம்புவதாகவும், அப்போது பெண்ணின் பெற்றோர் அவனை இடைமறித்து இல்லற தர்மத்தின் மாண்பினை விளக்கி, பெண்ணைத் தர வாக்களித்து தர வாக்களித்து, அவனை மணப்பந்தலுக்கு அழைத்து வருவதாகவும் பொருள் விளங்க காசியாத்திரை நிகழ்ச்சி நடத்தப்படுகிறது.

## மாலை மாற்றிக்கொள்ளுதல்



மணமக்களை ஓரளவு நெருங்கச் செய்வதற்கும், அவர்தம் அனுபவங்கள் செவ்வனே செயல்படுவதை அனைவரும் உறுதி செய்து கொள்வதற்குமான அழகிய நிகழ்ச்சியே மாலை மாற்றுதல், மாலை மாற்றும் போது, இருபக்கத்துத் தாய்மாமன்களுக்கும் சிறப்பிடம் அளிக்கப்படுகிறது.

## ஊஞ்சல்

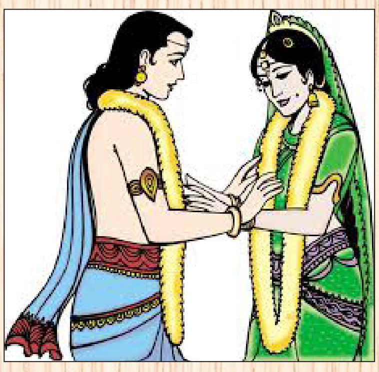


ஊஞ்சலிலுள்ள மணமக்களுக்குப் பாலாலே காலலம்பி, பாலும் பழமும் தந்து, சிறப்பு உபசாரம் நிகழ்த்துவதுண்டு. பால் என்பது புனிதப் பொருள்; மதிப்பு மிக்க பொருள்; அதைக் கண்டு கால் அலம்புவதன் மூலம், மணமக்களை எந்த அளவுக்கு உயர்வாகக் கருதுகின்றோம் என்று பெண்டிர் அறிவிக்கும் நிகழ்ச்சி இது. அலம்பிய கால்களைத் தாங்கள் உடுத்தி இருக்கும் சேலைத் தலைப்பினாலேயே துடைத்துவிட்டுப் பெருமைப் படுத்துவர்! இப்படிப் பலரால் பெருமைப்படுத்தும் மணமக்கள், பிற்காலத்தில் தங்களது சிறந்த இல்லற வாழ்க்கையால் தாங்கள் அன்று போற்றப்பட்டதற்குத் தகுதி உள்ளவர்கள்தான் என்பதை நிரூபிக்க வேண்டும்.

## பாணிக்ரஹணம் (கைப்பிடித்தல்)

மணமகன், மணமகளின் கைகளைச் சேர்த்துப்பிடித்து, மணமேடையில் அமர அழைத்துவரும்போது, மணமகளின் தந்தையார் பின் வரும் வால்மீகி ராமாயணம், சீதா கல்யாண கட்ட ஸ்லோகத்தைச் சொல்லும் ஸம்ப்ரதாயமும் உண்டு; இயம் ஸீதா மம ஸூதா ஸஹதர்மசாரீ தவ / ப்ரதீச்ச சைனாம் பத்ரம் தே பாணிம் க்ருஹ்ணீஷ்வ பாணிதா //. இது ஜனகமகராஜன் ஸ்ரீராமரிடம் சொன்னதாக ராமாயணத்தில் காணப்படுகிறது. இதன் பொருள்; இந்த ஸீதை என் மகள். ஒவ்வொரு தர்மத்தையும் உன்னோடு உடன் இருந்து நிறைவேற்ற உள்ளவன். இவளை ஏற்றுக் கொள்வாயாக. உனக்கு சகல மங்கல்களும் உண்டாகட்டும். உன் கையால் இவள் கையைப் பற்றிக் கொள்வாயாக என்பதே பாணிக்ரஹணம் என்பதன் பொருள்.

## அம்மி மிதித்து, அக்நி ப்ரதக்ஷிணம் செய்தல்



மனைவியின் வலதுகால் கட்டை விரலைக் கணவன் தன் இடது கரத்தால் பற்றி, வேள்வித் தீயின் வடக்குப் புறமாக வைக்கப்பட்டுள்ள அம்மிக்கல் மீது வைக்க வேண்டும். மரம், இரும்பு போன்றவையும், திடப் பொருள்களாயினும், உடையும் முன் ஓரளவு வளையக் கூடியவை. கருங்கல்தான் வளையாமலே நின்று, சுமையின் எல்லை தாண்டினால் உடனே உடைந்துவிடுவது; எனவே அது உறுதிக்கு இலக்கணமாகிறது. கற்பு என்ற சொல்லே இந்த நிகழ்ச்சியின் அடிப்படையில் எழுந்ததாகச் சொல்வர்.

## கட்டு சாதம்

திருமணத்திற்கு மறுநாள் சம்மந்திகளுக்கு விருந்து சாப்பாடு வைத்து தாம்பூல மரியாதை செய்து வெளியூர்காரர்களுக்கு ஆசையுடன் கலந்து சாதவகை, வடாம், அப்பளம் வகைகள் செய்து கையில் (வழியில் சாப்பிட) கொடுத்து உபசரித்து அனுப்பி வைக்க வேண்டும்.

**மங்களம்**