



**PUNCHIN RESTAURANT LAUNCH  
PRINT COVERAGE**

Publication: Dastak

Page no: 04

Date: 8<sup>th</sup> December 2018

## सीट्रस होटल-इंदौर ने अपना पंचिन रेस्टोरेंट लॉन्च किया



इंदौर। सीट्रस होटल इंदौर, अपने पंचिन रेस्टोरेंट के लॉन्च के साथ इंदौरियों को पाक कला के शानदार अनुभव देने के लिए तैयार है। रेस्टोरेंट में विशेष तौर पर ऑथेंटिक पंजाबी व्यंजन और देसी चीनी व्यंजन उपलब्ध रहेगा। कोल्लापूर में अपनी शानदार सफलता के बाद, इंदौर में लॉन्च किया गया। आउटलेट भारतीयों के पसंदीदा विविध स्वादों को एक साथ प्रस्तुत करेगा, और पाक कला को लेकर एक अद्वितीय उल्लास और उत्साह का माहौल प्रदान करेगा। सीट्रस होटल में स्थित, यह रेस्टोरेंट ऑरेंज टाइगर हॉस्पिटैलिटी द्वारा संचालित और प्रबंधित किया जाएगा। सीट्रस होटल का प्रबंधन भी ऑरेंज टाइगर हॉस्पिटैलिटी करता है। शाकाहारी और मांसाहारी दोनों विकल्पों के साथ, मेनू में सरसों दा साग, अमृतसरी वडिया, कोमा कालेजी, दाल पुदीना शोरवा, ट्राई पेपर पिशा, चिकन इन ब्लैक बीन सॉस, लेमन कोरिएंडर चिकन और अन्य भोजन शामिल हैं। शेफ रेकमेंडेड सिग्नेचर्स में पंचिन कबाब प्लैटर, टंगडी वाजिद अली, मोगेम दा कुक्कड़, मुर्ग कुर्चन, नूडल मखानी और तंदूरी मोमो चिकन

शामिल हैं। पंचिन ने स्टार्टर के अंतर्गत सूप, और ब्रेड में फ्यूजन विकल्पों की एक विस्तृत रेंज पेश करेगा। रेस्टोरेंट में डेजर्ट की मनभावन रेंज यह सुनिश्चित करेगी कि मेहमान अपने भोजन को मधुर स्वाद के साथ समाप्त करें। पंचिन में उपलब्ध अनूठे पकवानों में फ्राइड आइसक्रीम, मूंग दाल हलवा, और फिरनी भी शामिल है। ऑरेंज टाइगर हॉस्पिटैलिटी के प्रेसिडेंट-सेल्स शलीन माथुर ने कहा कि "अब तक हमारी सफलता का कारण उत्कृष्टता और सत्कागर को लेकर हमारी प्रतिबद्धता रही है। इस नए आउटलेट के साथ, हम एक बार फिर से अपने ग्राहकों को एक अनुभव प्रदान करने का प्रयास करते हैं जिसे वे पसंद करेंगे और फिर वापस आना चाहेंगे।" सीट्रस होटल इंदौर के रेजिडेंट मैनेजर नवेद मुर्तजा ने कहा कि ग्राहकों को अद्वितीय और यादगार पैलेट उपलब्ध कराने की अपनी क्षमता पर गर्व करते हुए, हम उम्मीद करते हैं कि हमारे अन्य आउटलेट की तरह यह आउटलेट भी सफलता हासिल करेगा और इंदौर में पाक कला का आनंददायक अनुभव प्राप्त करने का नया डेस्टिनेशन बनेगा।

Publication: Dabang Dunia

Page no: 10

Date: 8<sup>th</sup> December 2018

## सीट्रस होटल ने अपना पंचिन रेस्टोरेंट लॉन्च किया

इंदौर। सीट्रस होटल इंदौर, अपने पंचिन रेस्टोरेंट के लॉन्च के साथ इंदौरियों को पाक कला के शानदार अनुभव देने के लिए तैयार है। रेस्टोरेंट में विशेष तौर पर ऑथेन्टिक पंजाबी व्यंजन और 'देसी चीनी' व्यंजन उपलब्ध रहेगा। कोल्हापुर में अपनी शानदार सफलता के बाद, इंदौर में लॉन्च किया गया। लॉन्च के बारे में, ऑरिज टाइगर हॉस्पिटैलिटी के प्रेसिडेंट-सेल्स शशीन माथुर ने कहा आउटलेट भारतीयों के पसंदीदा विविध स्वादों को एक साथ प्रस्तुत करेगा, और पाक कला को लेकर एक अद्वितीय उल्लास और उत्साह का माहौल प्रदान करेगा। सीट्रस होटल में स्थित, यह रेस्टोरेंट ऑरिज टाइगर हॉस्पिटैलिटी द्वारा संचालित और प्रबंधित किया जाएगा। सीट्रस होटल का प्रबंधन भी ऑरिज टाइगर हॉस्पिटैलिटी करता है। शहर की खाद्य संस्कृति के प्रति ईमानदार दृष्टांतें हुए, पंचिन के मेनू में अस्तरदार रूप से ऑथेन्टिक पंजाब के तड़के के साथ 'देसी चीनी' की जिंग उपस्थित है। शाकाहारी और मांसाहारी दोनों विकल्पों में उपलब्ध है। सीट्रस होटल इंदौर के रेजिडेंट मैनेजर नवेद मुर्तजा ने कहा कि पंचिन ने स्टार्टर के अंतर्गत सूप, और ब्रेड में फ्यूजन विकल्पों की एक विस्तृत रेंज पेश करेगा। रेस्टोरेंट में डेजर्ट की मनभावन रेंज यह सुनिश्चित करेगी कि मेहमान अपने भोजन को मधुर स्वाद के साथ समाप्त करें। इंदौर पाक कला का आनंददायक अनुभव प्राप्त करने का नया डेस्टिनेशन बनेगा।

Publication: Nav Bharat

Page no: 05

Date: 8<sup>th</sup> December 2018

## ऑथेन्टिक पंजाबी और देसी चीनी व्यंजन का मिलेगा स्वाद



इंदौर, 7 दिसंबर. इंदौर देश के हर कोनों से आने वाले भोजन प्रेमियों को विभिन्न स्वाद उपलब्ध कराने वाले शहर के रूप में प्रसिद्ध है। शहर की खाद्य संस्कृति के प्रति ईमानदार दृष्टि हुए सीटस होटल ने पश्चिम रेस्टोरेंट को लॉन्च किया। यह रेस्टोरेंट इंदौरियों को पाक कला के शानदार अनुभव देने के लिए तैयार है। रेस्टोरेंट में विशेष तौर पर ऑथेन्टिक पंजाबी व्यंजन और देसी चीनी व्यंजन उपलब्ध रहेगा।

रेस्टोरेंट के बारे में अरिज टाइगर हॉस्पिटैलिटी के प्रेसिडेंट-सेल्स सलीम माधुर ने कहा कि पश्चिम के मेनू में असरदार रूप से ऑथेन्टिक पंजाब के तहक के साथ देसी चीनी का जिंग भी है। शाकाहारी और मांसाहारी दोनों विकल्पों के साथ, मेनू में सरसों-दा साग, अमृतसरी बड़िया, कीमा कालेजी, दाल पुदीना शौरभा, ट्राई पेपर फिश, चिकेन इन ब्लैक बीन सॉस, लेमन कोरिएण्डर चिकन और अन्य भोजन शामिल हैं। शेफ रेकमेंडेड सिग्नेचर्स में पैंचन कबाब प्लैटर, टंगड़ी वाजिद अली, मोगेम दा कुकड़, नुर्ग कुचन, नूडल मखानो और तंदूरी मोमो शामिल हैं। अब तक हमारी सफलता का कारण उत्कृष्टता और सत्कार को लेकर हमारी प्रतिबद्धता रही है। इस नए आउटलेट के साथ, हम एक बार फिर से अपने ग्राहकों को एक अनुभव प्रदान करने का प्रयास करते हैं जिसे वे पसंद करेंगे और फिर वापस आना चाहेंगे। सीटस होटल इंदौर के रेसिडेंट मैनेजर नवेद मुर्तजा ने कहा कि हम उम्मीद करते हैं कि हमारे अन्य आउटलेट की तरह यह आउटलेट भी सफलता हासिल करेगा और इंदौर में पाक कला का आनंददायक अनुभव प्राप्त करने का नया डोस्टिनेशन बनेगा। पैंचन ने स्टार्टर के अंतर्गत सूप, और ब्रेड में पसूनन विकल्पों की एक विस्तृत रेंज पेश करेगा।

Publication: Indore Samachar

Page no: 07

Date: 8<sup>th</sup> December 2018

**शहर की पाक कला को मिला नया रंग**

## सीट्रस होटल-इंदौर ने अपना शपंचिन रेस्टोरेन्ट लॉन्च किया

इंदौर। सीट्रस होटल इंदौर, अपने शपंचिन रेस्टोरेन्ट के लॉन्च के साथ इंदौरियों को पाक कला के समृद्ध अनुभव देने के लिए तैयार है। रेस्टोरेन्ट में विशेष तौर पर ऑर्गेनिक स्पंजली, ब्लंडन और स्ट्रेसी चोरीस ब्लंडन उपलब्ध होगा। कोल्हापुर में अपनी खानपान सफलता के बाद, इंदौर में लॉन्च किया गया।

आइटोरेन्ट शराबीयो के फसदीय विधीय स्वादो को एक सख प्रस्तुत करेगा, और पाक कला को लेकर एक ऑटोरीय उपस और उपाह को जर्हीत प्रदन करेगा। सीट्रस होटल में स्थित, यह रेस्टोरेन्ट ऑनज ददुगार हॉमिस्टैलिनरी द्वाय संभरलिन और जर्नीया किया जगरण।

सीट्रस होटल का प्रबंधन भी ऑनज ददुगार हॉमिस्टैलिनरी करण है। अपने खानपान को




अनुभवो लॉन्चिंग, कोय बरलोनो, दान पुदेय, होयवा, गुर्गु पिपु विज, पिबन इर बेलक पीन सीन, निपन कोरिगुल पिबन और अन्य पाज्जुन खरिपिन हो। फोक रेस्टोरेन्ट सिपियेपचर में पिबन कलकल जेरेर, टंगरी खरिपन ज्जरी, गोयय द कलकल, गुर्गु कुर्रन, नुखल मल्लनी और गुर्गु रेवेरे पिबन खरिपिन है।

सीट्रस होटल इंदौर के रेस्टोरेन्ट केनकर नुवेद मुर्तुयु ने कल कि पाज्जुन को अटिरीय और पाज्जुन फिरेर उपलब्ध कराने की अरुवे कलकल पर गुरु करेरे दूय, उन जर्मीय करेरे रे कि हवारे कलकल अज्जरेन्ट को गुरु वार जर्जरेन्ट भी उपलब्ध खरिपिन करेरे और इंदौर में पाक कला का अज्जरेन्टपाक अनुभव प्रदन करने का नया इतिहास बनना।

नीचे पर गुरु करेरे कलकल इंदौर, शहर के हर कनेरे में अने अने भोतन जेनिय को विपिन कलकल उपलब्ध कराने कलकल इंदौर का कल में प्रसिद्ध है। शहर की शपंचिन संस्कृति के प्रति समिन्तर दर्शाते हुए, शपंचिन के मेनु में अरुवारा रूप में अटिरीय पाज्जुन के कलकल के कलकल देवेरे-भोनी की विजल जर्जरेन्ट है। कलकलारी और पाज्जुनारी देवेरे विपिनके के साथ, मेनु में कलकल द सट्ट

Publication: Nav Bharat

Page no: 07

Date: 8<sup>th</sup> December 2018

## कोल्हापुर के बाद सीट्रस होटल का पंचिन रेस्टोरेंट इंदौर में

इंदौर 7 दिसम्बर. कोल्हापुर के बाद सीट्रस होटल विजय नगर इंदौर में पंचिन रेस्टोरेंट खोला है. पाक कला के साथ रेस्टोरेंट में अथेन्टिक पंजाबी व्यंजन और देसी चीनी व्यंजन मिलेंगे। अरिंज टाइगर होस्पिटैलिटी के प्रेसिडेंट-सेल्फ शालीन माधुर ने कहा कि सीट्रस होटल का प्रबंधन अरिंज टाइगर होस्पिटैलिटी करता है। यहां भोजन प्रेमियों को विभिन्न स्वाद मिलेगा.

पंचिन के मेनू में अथेन्टिक पंजाब के तड़के के साथ देसी चीनी का जंग है। शाकाहारी और मांसाहारी मेनू में सरसों दा साग, अमृतसरी बहिवा, कीमा कालेजी, दाल पुदीना शोरबा, ट्राई पेपर फिश, चिकन इन ब्लैक, बीन सॉस, लेमान कोरिएंडर चिकन हैं। शेफ रेकमेंडेड सिग्नेचर्स में पंचिन कबाब प्लैटर,



टंगड़ी वाजिद अली, मोगेम दा कुकड़, मुर्ग कर्चन, नूडल मखाना और तंदूरी मोमो चिकन भी हैं।

इंदौर के रेजिडेंट मैनेजर नवेद मुर्तजा ने कहा कि ग्राहकों को अद्वितीय और यादगार प्लेट

उपलब्ध कराने की अपनी क्षमता पर गर्व करते हुए. हम उम्मीद करते हैं कि हमारे अन्य आउटलेट की तरह यह आउटलेट भी सफलता हासिल करेगा और इंदौर में पाक कला का आनंददायक अनुभव प्राप्त करने का नया डेस्टिनेशन बनेगा। सूप, और ब्रेड में फ्यूजन रेंज के साथ कवानों में प्राइड आइसक्रीम, मूंग दाल हलवा, और फिरनी भी शामिल है। टेबल मैट्स आदि के आर्ट पर बनाये गये चीनी और पंजाबी कैरेक्टर्स टेबल सेटिंग और इस्तेमाल किये गये एक्सैटस भी रेस्टोरेंट की थीम को याद दिलाते हैं। ब्रांड की शैली के अनुसार, रस्टिक इंटो से बनी रेस्टोरेंटकी वाल पर देसी ह्यूमर और कोट्स प्रदर्शित किये गये हैं।

Publication: Choutha Sansar

Page no: 02

Date: 8<sup>th</sup> December 2018

## सीट्स होटल ने अपना पंचिन रेस्टोरेंट किया लॉन्च



इंदौर। सीट्स होटल इंदौर, अपने पंचिन रेस्टोरेंट के लॉन्च के साथ इंदौरियों को एक काल के सागर अनुभव देने के लिए तैयार है। रेस्टोरेंट में विशेष तौर पर ऑर्गेनिक फ़र्माबी व्यंजन और ठोसी चीनी व्यंजन उपलब्ध रहेगा। सीट्स होटल में स्थित, यह रेस्टोरेंट ऑरेंज टाउनर हॉस्पिटैलिटी द्वारा संचालित और प्रबंधित किया जाएगा। सीट्स होटल का प्रबंधन भी ऑरेंज टाउनर हॉस्पिटैलिटी करता है। लॉन्च के बारे में, ऑरेंज टाउनर हॉस्पिटैलिटी के प्रेसिडेंट सैल्स शशीश कापूर ने कहा कि अब तक हमारी सफलता का कारण उत्कृष्टता और सकारात्मक को लेकर हमारी प्रतिबद्धता रही है। इस नए आउटलेट के साथ, हम एक बार फिर से अपने ग्राहकों को एक अनुभव प्रदान करने का प्रयास करते हैं जिसे वे पसंद करेंगे और फिर वापस आना चाहेंगे। सीट्स होटल इंदौर के रेसिडेंट मैनेजर लवेंद्र कुर्तजा ने कहा कि ग्राहकों को अद्वितीय और सादर गैलेट उपलब्ध कराने में अपनी लगन पर गर्व करते हुए, हम उम्मीद करते हैं कि हमारे अलग आउटलेट की तरह यह आउटलेट भी सफलता हासिल करेगा और इंदौर में एक काल का अनन्य अनुभव प्राप्त करने का नया डेस्टिनेशन बनेगा।

Publication: News Today

Page no: 02

Date: 8<sup>th</sup> December 2018

**पंचिम रेस्टोरेंट की हुई शुरुआत**

# पंजाबी तड़के के साथ देसी चायनीज

इंदौर • न्यूज टुडे

सीट्रस होटल इंदौर ने पंचिम रेस्टोरेंट लांच किया है। इस रेस्टोरेंट में पंजाबी तड़के के साथ ही देसी चीनी व्यंजन-परोसे जाएंगे। कल इसकी औपचारिक शुरुआत भी हो गई है। इसके साथ बार भी है।

कोल्हापुर में अपनी शानदार सफलता के बाद इसे इंदौर में लॉन्च किया गया। सीट्रस होटल में स्थित यह रेस्टोरेंट ऑरेंज टाइगर, हॉस्पिटैलिटी द्वारा संचालित और प्रबंधित किया जाएगा। सीट्रस होटल का प्रबंधन भी ऑरेंज टाइगर हॉस्पिटैलिटी करता है। लॉन्च के बारे में हॉस्पिटैलिटी के प्रेसीडेंट सेल्स शलीन माधुर ने बताया कि इंदौर में रेस्टोरेंट लॉन्च करने से पहले यहां के खान-पान की आदत के बारे में स्टडी की गई है। रेस्टोरेंट को भी इसी तरह से डिजाइन किया गया है। खाने में पंजाबी और देसी, चीनी खाना ही ज्यादा पसंद किया जाता है। इसके चलते शहर में रेस्टोरेंट में विशेष तौर पर ऑथेन्टिक पंजाबी व्यंजन और देसी, चीनी व्यंजन उपलब्ध रहेगा। वह भी दोनों को पर्युर्जन के साथ ही रहेगा। इसके लिए शैफ ने नए प्रयोग भी किए हैं। इस नए आउटलेट में ग्राहकों को हर बार एक अनुभव प्रदान करने का प्रयास करते हैं, जिसे वे पसंद करें और फिर वापस आना चाहें।





Publication: Prabhat Kiran

Page no: 06

Date: 8<sup>th</sup> December 2018



देपालपुर के नौ ग्रह शनि मंदिर में 56 भोग लगाकर महाआरती की गई।

## सीट्रस होटल का पंचिन रेस्टोरेंट

इंदौर। कोल्हापुर के बाद सीट्रस होटल ने विजय नगर इंदौर में पंचिन रेस्टोरेंट खोला है। पाक कला के साथ रेस्टोरेंट में पंजाबी और देसी चीनी खाना मिलेंगे। सीट्रस होटल का प्रबंधन अरिज टाइगर हॉस्पिटैलिटी करता है। प्रेसिडेंट-सेल्स शलीन माथुर ने कहा कि मेनू में पंजाब के तड़के के साथ देसी चीनी की जंग है। शाकाहारी और मांसाहारी मेनू में सरसों दा साग, अमृतसरी वडिया, कीमा कालेजी, दाल पुदीना शोरबा, टाई पेपर पिश, चिकेन इन ब्लैक बीन सॉस, लेमन कोरिण्डर चिकन हैं। पंचिन कबाब फ्लैटर, टंगड़ी वाजिद अली, मोगेम दा कुकड़, मुर्ग कुर्चन, नूडल मखानी और तंदूरी मोमो चिकन भी हैं।

इंदौर के रेजिडेंट मैनेजर नवेद मुर्तजा ने कहा कि ग्राहकों को यादगार पैलेट देगे। उम्मीद करते हैं कि इंदौर में पाक कला का आनंददायक अनुभव का नया डेस्टिनेशन बनेगा। सूप, और ब्रेड में फ्यूजन रेंज के साथ कवानों में फ्रिड आइसक्रीम, मूंग दल हलवा और फिरनी भी है।

Publication: Prabhat Kiran

Page no: 02

Date: 8<sup>th</sup> December 2018

शहर में नया-नया स्वाद...

## पंजाब और चीन का मिलाजुला...

आर | अंत में

आहर से तो कुछ अटार्जना नहीं होता, आहर आकर भी कुछ समय लगता है। जब आगे चोकना कर लेती हैं और एक-एक करके अटारी पाक के मसाले स्लेनन मजा जाने लगते हैं। यहां नर हर कोना इन पिप गाले बाहो से पटा पडर है। डिफे के ती नगी, इस रेस्टोरंट का नाम भी सभेदर है, जो कि पंजाब और चीन को मिला कर बना है। नौरस होटल इंडी के अन्तर कोलहार में भी है। नू-टुन पर कुछ चीनल से इसे देखा थ, चहां नाच तो नहीं हुआ, पर रेस्टोरंट थोड़ी खुल जाया, खेचा नगी थ।

छीर, होटल के रीक भगत अन्तर ने बताया कि खाना तो हर कहीं मिल जाता है, पर हमने बाद कौन-कौनो कले लभे बनाने की कोशिश की है। खाने की बात पर आगे है। आहर है, पंजाबी और साहनीज का मिलन है, पर जानसे लखक आत पे है कि पंजाबी बिलकुल देरी है, पर खानेवा को हिन्दुस्तानी खाने के लामका बनाया गया है कि खास खाने की बात करते हैं। भोज खोलने के लिए पबिन फनीर डिक्का, खमश गेही बाइर, बेलगो पिना डिक्का और रोटी सिंगी रोम बिलकुल खाने जैसे हैं और रीक को पसंद जाने से देखते कर्मिअ अली, नुनल सवागी और मॉन खुरफन खपन खमन बाहिर। खुरी मसलूम ज़ीर बटर डिक्कन सिब नुनलस कुछ नया सवद थर खमसुन का नाउडा, सोनहार आ टैटर और डेमा पैर। शपक जेसी बातें से रीक डीकर पूरा खोलल बनाती है। खन खोमने का अटन भी जलन है। आगे ही खेरे-सी भापटी में खपड का कोला और जमने पामन की बट, खेरी-मै गसल में थिा जाते हैं और खलसी खन मेन काई ले खोपिपत है। तो थर आकने से मनेदुर ज़ाथ बनई का सकले है और श, मोने में खडद अदसकौन खन न भूने।

अंतरवला



Publication: Prabhat Kiran

Page no: 13

Date: 8<sup>th</sup> December 2018



## पंजाबी व्यंजन के साथ देसी चीनी व्यंजन का लुत्फ उठाइए सीट्रस होटल-इंदौर का पंचिन रेस्टोरेंट लॉन्च

इंदौर (असरएनएन)। अपने खानपान की चीजों पर गर्व करने वाला इंदौर, शहर के हर कोनों से आने वाले भोजन प्रेमियों को विभिन्न स्वाद उपलब्ध कराने वाले शहर के रूप में प्रसिद्ध है। शहर की खाद्य संस्कृति के प्रति इमानदार दृष्टि हुए सीट्रस होटल इंदौर ने अपने पंचिन रेस्टोरेंट के लॉन्च किया है। रेस्टोरेंट में विशेष तौर पर ऑथेंटिक पंजाबी व्यंजन और देसी चीनी व्यंजन उपलब्ध रहेगा। कोल्हापर में अपनी शानदार सफलता के बाद, इंदौर में लॉन्च किया गया। आउटलेट भारतीयों के पसंदीदा विभिन्न स्वादों को एक साथ प्रस्तुत करेगा और चाक कला को लेकर एक अद्वितीय उल्लास और उत्साह का माहौल प्रदान करेगा। सीट्रस होटल में स्थित, यह रेस्टोरेंट अरिंज टाइगर हॉस्पिटैलिटी द्वारा संचालित और मैनेज किया जाएगा। सीट्रस होटल का प्रबंधन भी अरिंज टाइगर हॉस्पिटैलिटी करता है।

अरिंज टाइगर हॉस्पिटैलिटी के प्रेसिडेंट-सेल्स शशीन माधुर ने कहा कि इस नए आउटलेट के साथ, हम एक बार फिर से अपने ग्राहकों को एक अनुभव प्रदान करने का प्रयास करते हैं जिसे वे पसंद करेंगे और फिर वापस आना चाहेंगे। पंचिन के मेनू से असरदार रूप से ऑथेंटिक पंजाब के तड़के

के साथ देसी चीनी की जिंग उपस्थित है। शाकाहारी और मासाहारी विकल्पों के साथ, मेनू में सरसो वर साग, अमृतसरी बंदिया, कौमा काले की, दाल पुदीना शोरबा, टाई पेपर पिठा, चिकेन इन क्रीक बोन सॉस, लेमन कोरिएंडर चिकन और अन्य भोजन शामिल हैं। शेफ रेकमेंडेड सिग्नेचर्स में पंचिन कबाब प्लैटर, टंगडी बाज्रिद अली, मोगेम वर कुकड़, मुर्ग कुचन, नूटल मछानी और तंदूरी मीमा चिकन शामिल हैं।

सीट्रस होटल इंदौर के रेजिडेंट मैनेजर नवेद मुर्तजा ने कहा कि पंचिन ने स्टार्टर के अतिरिक्त सूप, और ब्रेड में पसून विकल्पों की एक विस्तृत रेंज पेश करेगा। रेस्टोरेंट में डेजर्ट की मनभावन रेंज यह सुनिश्चित करेगी कि मेहमान अपने भोजन को मधुर स्वाद के साथ समाप्त करें। पंचिन में उपलब्ध अनूठे पकवानों में फ्रिड आइसक्रॉम, मूंग दाल हलवा, और मिर्ची भी शामिल है। रेस्टोरेंट की अवधारणा को ध्यान में रखते हुए, भोजन बर्तनों में परोसा जाता है जिससे उत्कृष्ट भारतीय अहसास मिलता है। इसके अपने ड्रिक्स का आनंद पुरानी खेवरज बॉटल्स में ले सकते हैं, जिन पर बाइ की पंच लाइन्स पेंट की गई हैं। इनमें से सभी निश्चित ही उन्हें पुरानी यादों में ले जायेंगे।



## **PUNCHIN RESTAURANT LAUNCH ONLINE COVERAGE**

Website: On Time News

Date: 8<sup>th</sup> December 2018

Link: <http://www.ontimenews.in/citrus-hotel-indore-launches-its-panchin-restaurant/>



Home > खास खबरें > सीटस होटल-इंदौर ने अपना पंचिन रेस्टोरेंट लॉन्च किया

खास खबरें

9,038

## सीटस होटल-इंदौर ने अपना पंचिन रेस्टोरेंट लॉन्च किया

By Ontimenews Desk -

0



इंदौर, 7 दिसंबर, 2018: सीट्रस होटल इंदौर, अपने पंचिन रेस्टोरेंट के लॉन्च के साथ इंदौरियों को पाक कला के शानदार अनुभव देने के लिए तैयार है। रेस्टोरेंट में विशेष तौर पर पंजाबी व्यंजन और देशी चीनी व्यंजन उपलब्ध रहेगा। कोल्हापुर में अपनी शानदार सफलता के बाद, इंदौर में लॉन्च किया गया। आउटलेट भारतीयों के पसंदीदा विविध स्वादों को एक साथ प्रस्तुत करेगा, और पाक कला को लेकर एक अद्वितीय उल्लास और उत्साह का माहौल प्रदान करेगा। सीट्रस होटल में स्थित, यह रेस्टोरेंट ऑरेंज टाइगर हॉस्पिटैलिटी द्वारा संचालित और प्रबंधित किया जाएगा। सीट्रस होटल का प्रबंधन भी ऑरेंज टाइगर हॉस्पिटैलिटी करता है।

अपने खानपान की चीजों पर गर्व करने वाला इंदौर, शहर के हर कोनों से आने वाले भोजन प्रेमियों को विभिन्न स्वाद उपलब्ध कराने वाले शहर के रूप में प्रसिद्ध है। शहर की खाद्य संस्कृति के प्रति ईमानदार दृष्टि हुए, पंचिन के मेनू में असरदार रूप से ऑथेन्टिक पंजाब के तडके के साथ देसी चीनी की शिजंगश् उपस्थित है। शाकाहारी और मांसाहारी दोनों विकल्पों के साथ, मेनू में सरसों दा साग, अमृतसरी वडिया, कीमा कालेजी, दाल पुदीना शोरवा, ट्राई पेपर फिश, चिकेन इन ब्लैक वीन सॉस, लेमन कोरिएंडर चिकन और अन्य भोजन शामिल हैं। शोफ रेकमेंडेड सिग्नेचर्स में पंचिन कबाव प्लैटर, टंगडी वाजिद अली, मोग्गेम दा कुक्कड़, मुर्ग कुर्चन, नूडल मखानी और तंदूरी मोमो चिकन शामिल हैं।

पंचिन ने स्टार्टर के अंतर्गत सूप, और ब्रेड में फ्यूजन विकल्पों की एक विस्तृत रेंज पेश करेगा। रेस्टोरेंट में डेजर्ट की मनभावन रेंज यह सुनिश्चित करेगी कि मेहमान अपने भोजन को मधुर स्वाद के साथ समाप्त करें। पंचिन में उपलब्ध अनूठे पकवानों में फ्राइड आइसक्रीम, मूंग दाल हलवा, और फिरनी भी शामिल है।

रेस्टोरेंट की अद्वितीय अवधारणा को ध्यान में रखते हुए, भोजन श्वर्तनॉश् में परोसा जाता है जिससे उत्कृष्ट भारतीय अहसास मिलता है। ग्राहक अपने भोजन का स्वारद भव्य कांच की थाली में, और अपने ड्रिंक्स का आनंद पुरानी वेवरेज बॉटल्स में ले सकते हैं, जिन पर ब्रांड की पंच लाइन्स पेंट की गई हैं। इनमें से सभी निश्चित ही उन्हें पुरानी यादों में ले जायेंगे।

समकालीन सेट-अप, जो कि अलग किस्म के विशेष फर्नीचर और रस्टिक रोशनी से सुसज्जित है, विश्राम और शांति का अद्वितीय वातावरण बनाता है, जहां कोई अपने स्वाद और जीवंत वातावरण का आनंद ले सकता है। यहां तक कि, को स्टार्स और टेबल मैट्स आदि के आर्ट पर बनाये गये चीनी और पंजाबी कैरेक्टर्स टेबल सेटिंग और इस्तेमाल किये गये एक्सेंट्स भी रेस्टोरेंट की थीम की याद दिलाते हैं। ब्रांड की शैली के अनुसार, रस्टिक इंटी से बनी रेस्टोरेंटकी वाल पर देसी ह्यूमर और कोट्स प्रदर्शित किये गये हैं।

लॉन्च के बारे में, ऑरेंज टाइगर हॉस्पिटैलिटी के प्रेसिडेंट-सेल्स श्री शलीन माथुर ने कहा कि "अब तक हमारी सफलता का कारण उत्कृष्टता और सत्कागर को लेकर हमारी प्रतिबद्धता रही है। इस नए आउटलेट के साथ, हम एक बार फिर से अपने ग्राहकों को एक अनुभव प्रदान करने का प्रयास करते हैं जिसे वे पसंद करेंगे और फिर वापस आना चाहेंगे।"

सीट्रस होटल इंदौर के रेजिडेंट मैनेजर नवेद मुर्तजा ने कहा कि ग्राहकों को अद्वितीय और यादगार पैलेट उपलब्ध कराने की अपनी क्षमता पर गर्व करते हुए, हम उम्मीद करते हैं कि हमारे अन्य आउटलेट की तरह यह आउटलेट भी सफलता हासिल करेगा और इंदौर में पाक कला का आनंददायक अनुभव प्राप्त करने का नया डेस्टिनेशन बनेगा।