

KULINARIA LEISURE

HOTEL | RESTO | CAFÉ | KULINERIA
OLEH-OLEH | TOUR & TRAVEL

INFORMASI
PEMASANGAN IKLAN
081-2296-5678

theManohara
HOTEL YOGYAKARTA

Treasure of Ramadhan
All You Can Eat Buffet

IDR **99,999** nett per Pax
Available during month of Ramadhan 2021

17:00 - 20:00 WIB
BUY 5 GET 6 Period 5 - 12 May 2021
Kids 6 - 11 Years Old Discount 50%

Reservation : 0856 4377 2335 / 0818 662 212 (Laura)

SPECIAL LUCKY DRAW
5 - 12 MAY 2021*
WIN 1 Deluxe Room EVERYDAY

Live MUSIC DAILY



THE MANOHARA HOTEL YOGYAKARTA Jl. Affandi No.35, Gejayan, Yogyakarta 55281

*terms and conditions applied

Pak Dibyo
"Buka bersama Pak Delivery dan all you can eat"
Rp. 69.000,- nett per Pax
Buy 5 free!
All you can eat

- Open daily : 17.00 - 20.00 WIB
- Location : Tlogo Putri Restaurant
- Information & Reservation : 0812 1202 8888
0811 2626 8888
0857 9999 8885

0274 - 433 2772 / 2992
Jl. Seturan no 99, Depok, Sleman, 55281

www.merapimerbabu.com
Merapi Merbabu Yogyakarta
MerapiMerbabuHotel

niki sari
SIRUP Seseger Buah Asli

LEBIH KENTAL
ISI LEBIH BANYAK
25 %

Sdr. Eka 0811 2692 398
CS : 0895-0101-0011
marketing@sukasari.co.id
www.sukasari.co.id



The Alana
HOTEL & CONVENTION CENTER - YOGYAKARTA
BY ASTON

Ramadan Berkah

Experience Ramadan culinary
Everyday 5 - 9 PM
Weekly Gift Away : Room voucher
Dine In Package Pawon Semar
IDR 130,000 nett/ person
Private Breakfasting
Starting from
IDR 150,000 nett/ person
Drive Thru Package (3 - 6 PM):
IDR 30,000 - IDR 50,000

For reservation
+ 62 274 88 8800
+ 62 813 9381 5026
yogyakarta.alanahotels.com



#dirumahsaja

SELAMA pandemi Covid -19 dan di rumah saja, tentu lebih asyik jika diisi dengan mencoba aneka resep baru. Berikut resep masakan yang sudah dicoba oleh Tim PPJI (Perkumpulan Pengusaha Jasaboga Indonesia) DIY.

Ayam Siram Sambel Cabe Hijau

Bahan

- Ayam 1 kg ,potong sesuai selera
- Minyak untuk menggoreng

Bumbu Halus Untuk Ayam

- Bawang merah 100 gram
- Bawang putih 50 gram
- Kemiri 30 gram
- Ketumbar 5 gram
- Garam 5 gram
- Kaldububuk 10 gram

Bumbu Urai

- Daun salam 3 lembar
- Daun jeruk purut 5 lembar

3. Gula merah 50 gram

Bumbu Geprek

- Lengkuas 1 ruas ibu jari
- Jahe 1 ruas ibu jari
- Sere 3 batang

Bahan Sambal

- Cabe hijau 250 gram
- Tomat hijau 100 gram
- Bawang Merah 100 gram
- Garam 5 gram
- Kaldububuk 10 gram
- Minyak untuk menumis

Proses Sambal

- Kukus semua bahan kecuali no 4,5,6
- Siram dengan sambel cabe hijau
- Hidangkan

Bahan:

- Salmon bersih 250 potong sesuai selera, balur dengan perasan jeruk lemon, sisihkan
- Kemangi secukupnya, siangi perkuntum
- Air 2000 ml

Bumbu Iris:

- Bawang merah 100 gram
- Cabai hijau 50 gram
- Tomat 1 buah

Bumbu Geprek:

- Jahe 1 ruas jari
- Sere 2 batang

Bumbu Urai:

- Daun jeruk purut 3 lembar
- Masukkan kemangi
- Aduk, hidangkan

Sop Salmon



Bahan

- Kwetiau 1 px kurleb 250 gram, rebus dengan air di kasih minyak goreng secukupnya, sisihkan
- Margarin untuk menumis
- Kecap manis secukupnya
- Telur ayam 1 butir
- Kaldubair cair secukupnya

Bumbu Geprek

- Bawang putih 3 siung

Bumbu Halus

- Merica bubuk 1/2 sdt
- Garam 1/2 teh
- Kaldububuk ayam 1 sendok teh

Bumbu Cair

- Minyak wijen 1 sdt
- Minyak ikan 1 sdt
- Saos raja rasa 1 sdt

Bahan Sayur

- Kol 100 gram
- Caisin 100 gram
- Loncang 50 gram

Bahan Urai

- Udang 100 gram, kupas bersih belah pung-

Kwetiau Goreng



Bahan Pelengkap

- Daun seledri
- Bawang merah goreng
- Saos sambal

Proses Pembuatan

- Tumis bumbu geprek dengan margarin dan bumbu cair sampai harum
- Masukkan Bahan urai, aduk rata
- Masukkan telor yg telah dikocok
- Aduk rata
- Tambahkan sayuran, aduk rata
- Tambahkan kaldubair cair secukupnya ,aduk rata
- Tambahkan bumbu halus, aduk rata
- Evaluasi rasa
- Masukan kwetiau
- Tambahkan kecap manis, aduk rata hingga matang
- Angkat plating
- Tabur dg seledri dan bawang merah goreng, hidangkan

