

OUTBOUND RESTO BANYU SUMILIR

Fokus melayani keluarga dan komunitas kecil dengan protokol kesehatan vs. Covid-19

BUKA/PUKUL 10.00 - 21.00
PENGINAPAN 24 JAM
Frans 0878 3900 3054

PROGRAM

- Refreshing - Penyegaran - Pendidikan alami disertai monumen Covid-19
- Selfie dalam suasana taman alam hijau luas.

PAKET

Permainan:
(Aneka Bola, bersepeda, Flying Fox, sepeda terbang, panjat tebing, wahana air, tali, mancing, renang, kuliner) istirahat leyeh-leyeh santai

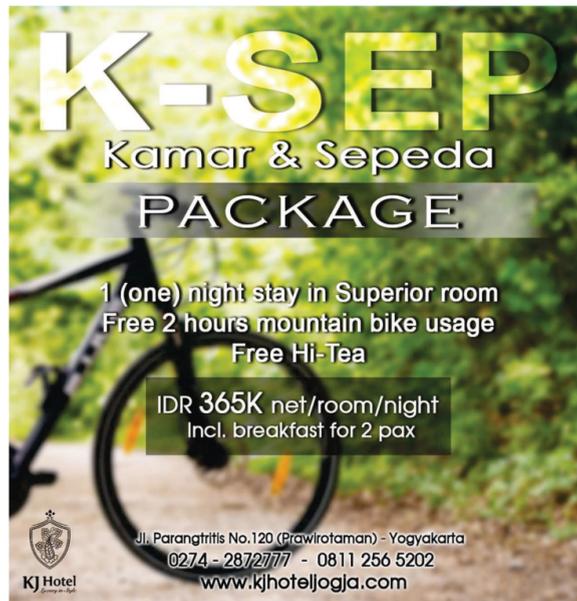


K-SEP
Kamar & Sepeda
PACKAGE

1 (one) night stay in Superior room
Free 2 hours mountain bike usage
Free Hi-Tea

IDR 365K net/room/night
Incl. breakfast for 2 pax

Jl. Parangtritis No.120 (Prawirotaman) - Yogyakarta
0274 - 2872777 - 0811 256 5202
www.kjhoteljogja.com



SEKOTAK
(banyak pilihan)
Rp. 22.000/kotak*

Nasi Putih, 1 Lauk, 1 Sayur, 1 Buah Potong
Kerupuk, Acar, Sambal

* minimum 15 kotak FREE Delivery

Informasi & Pemesanan:
0274-2836333
0813 3838 2399

Jl Padjajaran No.160 - Ring Road Utara, Pugeran, Maguwoharjo, Depok Sleman, Yogyakarta, Indonesia 55282



PANDANARAN
Prawirotaman - Yogyakarta

Sah Aja Dulu
Niat Baik Jangan Ditunda

Rp. 3.500.000,-

Benefit:
*Akad decoration
*Buffet lunch or dinner for 30 persons
*Complimentary 1 night stay at Deluxe room with honeymoon decoration
*Special disc 50% room for family
*Standard sound system

"STICK TO THE HEALTH PROTOCOL DURING COVID-19"

Prawirotaman No.38, Yogyakarta
(0274) 4580077 | WA: 0811 2727 38
jogja.pandanaranhotel.com
@pandanaranjogja



Tour & Travel Kaerindo Wisata
Melayani dengan sepenuh hati

Head Office :
Jl. Margo Utomo (Mangkubumi) No.42 (Gedung Kedaulatan Rakyat) - Jogjakarta
Telp/HP : (0274) 556633, Email : kaerindowisatajogja@gmail.com
email: kaerindowisata.co.id

MENYEDIKAN :

- TIKET PESAWAT
- TIKET KERETA API
- VOUCHER HOTEL
- TRANSPORT SERVICE
- OUTBOND
- MICE
- PENGURUSAN PASSPORT

PAKET DOMESTIK

- JOGJA CITY TOUR
- DIENG, PLATEAU, TAWANGMANGU, KARIMUNJAWA
- BANDUNG, PANGANDARAN, MALANG, BROMO
- JAKARTA, BALI, LOMBOK, MINANGKABAU

PAKET WISATA MANCANEGERA

- BANGKOK PATTAYA
- HONGKONG MACAU
- BEIJING TIANJIN
- VIETNAM
- MALAYSIA
- SINGAPORE
- KOREA
- AUSTRALIA
- JEPANG



Kedaulatan Rakyat Kulinaria

Hotel - Oleh-oleh
Restoran - Tour & Travel
Cafe - Kuliner

Setiap Minggu hanya di Kedaulatan Rakyat

INFO PEMASANGAN IKLAN 08122965678



#dirumahsaja

SELAMA Pandemi Covid-19 dan banyak waktu di rumah. Lebih menyenangkan jika diisi dengan kegiatan memasak atau mencoba resep baru. Berikut resep masakan yang sudah dipraktikkan oleh PPJI (Perkumpulan Pengusaha Jasaboga Indonesia) DIY.

Resep Abon Ayam



- Bahan:**
1. Filet ayam tanpa kulit 1 kg
 2. Santan cair 200 ml
 3. Gula pasir 150 gram
 4. Gula merah 50 gram
 5. Minyak untuk menggoreng secukupnya
 6. Air secukupnya untuk merebus filet ayam

Daun jeruk purut 3 lembar
Sere 2 batang geprek

- Proses pembuatan:**
1. Filet ayam di rebus dg rempah2 sampai matang
 2. Tiriskan
 3. Ayam di tumbuk sampai hancur
 4. Angkat sisihkan
 5. Bumbu halus di tumis sampai harus
 6. Tambahkan bumbu urai dan gula aduk
 7. Tambahkan santan
 8. Masukkan filet yg sudah di tumbuk
 9. Aduk sampai bumbu meresap dan kering
 10. Evaluasi rasa
 11. Angkat Goreng
 12. Tiriskan dg alat spiner bisa manual maupun listrik
 13. Siap di hidangkan

- Bumbu Halus:**
- Bawang Merah 100 gram
 - Bawang putih 50 gram
 - Kemiri 25 gram
 - Ketumbar bubuk 10 gram
 - Kunir bubuk 5 gram
 - Garam 5 gram
 - Kaldu bubuk ayam 10 gram
 - Bumbu urai
 - Lengkuas 50 gram geprek
 - Daun Salam 2 lembar

Kering Tempe

- Bahan:**
1. Tempe 1 kg potong tipis sesuai selera goreng garing
 2. Gula merah 50 gram
 3. Gula pasir 200 gram
 4. Minyak untuk menumis sckp nya
 5. Cabe merah 100 gram potong serong goreng
 6. Asem rendam air sekitar 5 mata
 7. Air 100 ml

- Bumbu halus:**
1. Bawang merah 100 gram
 2. Bawang putih 50 gram
 3. Garam 5 gram
 4. Kaldu bubuk 10 gram
 5. Cabai merah sesuai selera

- Bumbu urai:**
1. Lengkuas 50 gram geprek
 2. Daun salam 2 lembar
 3. Daun jeruk 5 lembar
 4. Sere 2 batang geprek

- Proses pembuatan:**
1. Tumis bumbu sampai harum
 2. Tambahkan bumbu urai aduk
 3. Tambahkan gula merah dan gula pasir
 4. Tuang air
 5. Aduk terus sampai bumbu mengental (tidak



6. ada sisa air)
6. Evaluasi rasa
7. Masukkan tempe yg sdh di goreng kering
8. Aduk hingga merata
9. Angkat hidangkan

Asem-asem Sayuran

- Bahan:**
1. Labu siam 500 gram potong dadu
 2. Jagung rebus 500 gram potong-potong sesuai selera
 3. Kacang panjang 100 gram potong sesuai selera
 4. Daun so sckp
 5. Thokolan kedelai 200 gram buang akarnya
 6. Kacang tanah rebus 100 gram
 7. Cabai hijau 100 gram potong sesuai selera
 8. Cabai rawit utuh 50 gram
 9. Tomat hijau 1 buah

10. Tomat merah 1 buah
11. Air kaldu sapi 2 liter
12. Asem 25 gram rendam air
13. Garam 10 gram
14. Kaldu bubuk 15 gram

- Bumbu halus:**
1. Bawang Merah 150 gram
 2. Bawang Putih 75 gram
 3. Kemiri 3 butir
 4. Terasi 25 gram
 5. Cabai merah 50 gram

- Bumbu Urai:**
1. Daun salam 3 lembar
 2. Lengkuas 100 gram geprek

- Proses pembuatan:**
1. Didihkan air kaldu
 2. Masukkan bumbu halus dan bumbu urai, garam dan kaldu bubuk
 3. Aduk2 sampai kuah mendidih
 4. Masukkan jagung
 5. Kacang tanah
 6. Aduk
 7. Masukkan labu siam
 8. Kacang panjang
 9. Thokolan
 10. Daun so lalu aduk
 11. Masukkan Tomat hijau dan merah aduk
 12. Masukkan cabe rawit dan cabe hijau
 13. Aduk merata
 14. Evaluasi rasa
 15. Sajikan

