

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

Available during month of Ramadhan 2021

IDR 99,999 net/pax

KIDS 6 - 11 YEARS OLD DISCOUNT 50% | 17:00 - 20:00 WIB
Early Bird Reservation (BUY 5 GET 6 Period 18 - 24 April 2021)

Reservation : 0274 550001 / 0818 662 212 (Laura)

THE MANOHARA HOTEL YOGYAKARTA Jl. Affandi No.35, Gejayan, Yogyakarta 55281
@themanoharahotelyogyakarta @TheManohara The Manohara Hotel Yogyakarta



Live
MUSIC
DAILY

theManohara
HOTEL YOGYAKARTA

Blessed Ramadhan

1 Night Stay (Start From)
IDR 588,888 net/room/night

2 Nights Stay (Start From)
IDR 988,888 net/room/2 nights

BOOK NOW :
www.themanoharahotelyogyakarta.com
0274 550001

Stay Period :
12 April - 10 May 2021

Kurma
Kuliner Ramadan

Make your Iftar better with more wholesome choices for you and family.

Everyday during Ramadan

IDR 110.000 nett/package
BUY 5 GET 1 PACKAGE FREE
Available for dine in, takeaway & delivery.

To book: +62 811 2858 577 (WA)
+62 274 530 777

GAIA SEMEJA
GAIA COSMO

Iftar Ramadhan
All You Can Eat Buffet
@Ila Kitchen Resto
13th April - 12th May 2021
IDR 87K net/ pax

Early Bird 1st - 11th April 2021
IDR 75K net/ pax
Min.10 Get 1 Free + 1 Lucky Number
will be drawn on 12th May 2021
(Apply for multiples)

Grand Prize
Free 1 night stay in Deluxe room
incl. Breakfast for 2 persons
*Terms & Conditions Apply

Reservation :
0878 0390 4454 (Dimas) - 0812 2643 1564 (Rizky)
0817 0361 7777 0274-2872 777
Jl.Parangtritis No.120 (Prawitotaman) Yogyakarta
www.kjhoteljogja.com

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 Covid19 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.

Asem Iga

- | | |
|---|--|
| <p>Bahan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tulang iga 1 kg di rebus dg air yg di beri garam secukupnya sampai lunak 2. Air untuk kuah kurleb 2000 ml 3. Air asem dari 50 gram asem sayur <p>Bumbu iris</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bawang merah 150 gram 2. Bawang putih 75 gram 3. Cabai merah sckp 4. Cabai rawit sesuai selera 5. Tomat hijau 2 buah 6. Belimbing sayur 5 buah <p>Bumbu urai</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Daun salam 3 lembar <p>Pelengkap Sambel terasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cabai merah 50 gram 2. Cabai rawit sesuai selera 3. Terasi bakar kurleb 10 gram 4. Garam 1/2 sdt 5. Tomat 1/2 butir | <p>Proses</p> <p>Giling jadi satu</p> <p>Tempe goreng
Bahan
Tempe 10 potong
Bumbu halus</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bawang putih 2 bh 2. Garam 1 sdt 3. Tumber 2 btr 4. Kemiri 1 buah 5. Air secukupnya <p>Proses:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Campur bumbu halus dg tempe 2. Goreng garing <p>Proses Asem Iga</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Campurkan kuah dengan iga rebus dan bumbu iris, kecuali tomat dan cabai hijau besar 2. Rebus kuah hingga mendidih 3. Evakuasi rasa 4. Tambahkan tomat dan cabai hijau 5. Hidangkan dengan pelengkap |
|---|--|



Areh Ayam

- Bahan:**
1. Ayam kampung 1 ekor
 2. Santan kental 1000 ml
 3. Santan bening secukupnya
 4. Blondo 500 gram
 5. Minyak goreng untuk menumis
- Bumbu halus:**
1. Bawang merah 100 gram
 2. Bawang putih 50 gram
 3. Kemiri 30 gram
 4. Ketumbar 1 set
 5. Jinten 1/2 sdt
 6. Merica 1/2 sdt
 7. Kaldu bubuk 1 sdt
 8. Garam 1 sdt
 9. Kunyit 1/2 sdt
- Bumbu geprek:**
1. Lengkuas 1 ruas ibu jari
 2. Sere 3 batang
 3. Jahe 1 ruas ibu jari
- Bumbu urai:**
1. Daun salam 3 lembar
 2. Daun jeruk 5 lembar
 3. Gula merah sesuai selera
- Proses masak:**
1. Tumis bumbu halus
 2. Masukkan bumbu geprek aduk rata
 3. Tambahk bumbu urai,aduk rata
 4. Masukkan ayam.
- Bahan:**
1. Ayam kampung 1 ekor
 2. Santan kental 1000 ml
 3. Santan bening secukupnya
 4. Blondo 500 gram
 5. Minyak goreng untuk menumis
- Bumbu halus:**
1. Bawang merah 100 gram
 2. Bawang putih 50 gram
 3. Kemiri 30 gram
 4. Ketumbar 1 set
 5. Jinten 1/2 sdt
 6. Merica 1/2 sdt
 7. Kaldu bubuk 1 sdt
 8. Garam 1 sdt
 9. Kunyit 1/2 sdt
- Bumbu geprek:**
1. Lengkuas 1 ruas ibu jari
 2. Sere 3 batang
 3. Jahe 1 ruas ibu jari
- Bumbu urai:**
1. Daun salam 3 lembar
 2. Daun jeruk 5 lembar
 3. Gula merah sesuai selera
- Proses masak:**
1. Tumis bumbu halus
 2. Masukkan bumbu geprek aduk rata
 3. Tambahk bumbu urai,aduk rata
 4. Masukkan ayam.



Sambel Goreng Hati Sapi

- Bahan:**
1. Hati sapi rebus dg jahe hingga matang dan potong bentuk dadu, sisihkan
 2. Santan kental 1000 ml
 3. Bawang merah goreng untuk taburan
 4. Minyak goreng untuk menumis
- Bumbu halus:**
1. Bawang merah 100 gram
 2. Bawang putih 50 gram
 3. Garam 1 sdt
 4. Kaldu bubuk 1sdt
 5. Kemiri 30 gram
 6. Cabai merah 100 gram
- Bumbu urai:**
1. Salam 3 lembar
 2. Daun jeruk purut 5 lembar
 3. Pete sesuai selera
 4. Ebi 30 gram
 5. Kapri sesuai selera
- Bumbu geprek:**
1. Lengkuas 1 ruas ibu jari
 2. Sere 3 batang
- Proses:**
1. Tumis bumbu halus sampai harum
 2. Tambahkan bumbu geprek
- Bahan:**
1. Ayam kampung 1 ekor
 2. Santan kental 1000 ml
 3. Santan bening secukupnya
 4. Blondo 500 gram
 5. Minyak goreng untuk menumis
- Bumbu halus:**
1. Bawang merah 100 gram
 2. Bawang putih 50 gram
 3. Kemiri 30 gram
 4. Ketumbar 1 set
 5. Jinten 1/2 sdt
 6. Merica 1/2 sdt
 7. Kaldu bubuk 1 sdt
 8. Garam 1 sdt
 9. Kunyit 1/2 sdt
- Bumbu geprek:**
1. Lengkuas 1 ruas ibu jari
 2. Sere 3 batang
 3. Jahe 1 ruas ibu jari
- Bumbu urai:**
1. Daun salam 3 lembar
 2. Daun jeruk 5 lembar
 3. Gula merah sesuai selera
- Proses masak:**
1. Tumis bumbu halus
 2. Masukkan bumbu geprek aduk rata
 3. Tambahk bumbu urai,aduk rata
 4. Masukkan ayam.

