

Your Wedding Can't Wait
Exclusive wedding ceremony event
starts from **IDR 3.500.000 nett**

Package may includes:

- 1N room stay at the hotel for Bride & Groom.
- Wedding set menu for 20 pax.
- Use of wedding venue for 4 hours.
- Complimentary use of hotel venue. for pre-wedding photography.

Event will be conducted in line with required health protocols.

For more information please reach us:
T : +62 274 530 7777
WA : +62 811 2858 577

GAIA COSMO

LIMITED MEETING PACKAGE

Includes:

- 1x Coffee Break
- Free 4 hours meeting room or room usage
- Mineral water & Candies
- High Speed Internet Access
- Screen & projector
- Flipchart with markers
- Notepad with pencil
- 2 wireless microphones & sound system

Starts from
IDR 250K net/pax
min.3 pax

Jl. Parangtritis No.120 (Prawiroatan) - Yogyakarta
0274 - 2872777 - 0811 2831 723
www.kjhoteljogja.com

SEKOTAK
(Nasi Kotak)

START FROM
Rp 15.000

Info & Reservation :
0274-2836333
0813 3838 2399

*) Term & Condition applied

aveonhotelyogyakarta @aveonhotelyogyakarta www.aveonhotelyogyakarta.com

krjogja.com
Lebih Mengerti Jogja
dari **JOGJA** untuk **DUNIA**

Redaksi:
Jl. P. Mangkubumi No. 40-46
Yogyakarta 55232
redaksi@krjogja.com
Telp : +62-274 315 5542

Iklan:
iklan@krjogja.com
Telp : +62-274 550 892
Fax : +62-274 550 890

www.krjogja.com

Tour & Travel Kaerindo Wisata
Melayani dengan sepenuh hati

Head Office :
Jl. Margo Utomo (Mangkubumi) No.42 (Gedung Kedauletan 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

Kedauletan Rakyat Kulinaria

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

Setiap Minggu hanya di Kedauletan Rakyat

INFO PEMASANGAN IKLAN 08122965678

#dirumahsaja

SELAMA di rumah saja saat Pandemi Covid-19, tentu lebih asyik jika diisi dengan belajar memasak atau mencoba resep baru. Berikut resep masakan yang sudah dipraktikkan oleh tim PPJI (Perkumpulan Pengusaha Jasaboga Indonesia) DIY.

Kakap Goreng Crispy



Bahan:

1. Kakap filet 1 kg
2. Potong-potong sesuai selera rendam dengan jeruk nipis, bawang bubuk, merica dan jahe
3. Minyak untuk menggoreng

Bahan celupan:

1. Susu cair 100 ml
2. Telor 1 butir
3. Air es secukupnya

Bahan taburan:

1. Tepung berbumbu 1/2 kg
2. Tepung maizena 100 gram

Bumbu halus:

- Bawang putih 50 gram
- Merica 5 gram
- Garam 5 gram
- Kaldu bubuk 5 gram

Proses pembuatan:

1. Filet ikan dicuci bersih
2. Bumbu halus di masukkan ke bumbu celupan
3. Masukan filet ikan
4. Panaskan minyak siap untuk menggoreng
5. Filet ikan yang sudah direndam bumbu celupan gulingkan ke bumbu taburan sampai merata.
6. Goreng sampai kering
7. Angkat
8. Hidangkan dengan saos sambel

Ca Buncis Ayam Cingang

Bahan:

1. Baby buncis 750 gram potong sesuai selera
2. Wortel 250 gram potong korek api
3. Filet ayam giling 250 gram
4. Jamur hitam 50 gram , rebus potong-potong
5. Udang kupas bersih 100 gram
6. Margarin secukupnya untuk menumis

Bumbu halus:

- Bawang putih 50 gram
- Merica bubuk 5 gram
- Garam 5 gram
- Kaldu bubuk 10 gram

Bumbu cair:

- Minyak wijen 1/2 sdt
- Saos raja rasa 1 sdt



- Proses pembuatan:**
1. Bumbu halus ditumis tambahkan saos cair
 2. Masukkan filet ayam cingang aduk
 3. Masukkan udang aduk
4. Masukkan jamur hitam aduk
 5. Masukkan wortel
 6. Tambahkan sedikit air
 7. Masukkan buncis
 8. Aduk merata
 9. Evaluasi rasa
 10. Angkat hidangkan

Bakso Sapi

Bahan:

1. Daging sapi segar 1 kg
2. Tepung sagu / tapioka 100 gram
3. Bawang putih 50 gram
4. Garam 50 gram
5. Kaldu bubuk sapi 10 gram
6. Baking powder 5 gram
7. Es batu secukupnya
8. Air secukupnya untuk merebus

Bahan kuah:

1. Tulang skengkel 1 buah
2. Air 5 liter
3. Garam 15 gram
4. Kaldu bubuk Sapi 15 gram
5. Bawang geprek 125 gram

Pelengkap:

1. Mie kuning secukupnya
2. Bawang merah goreng
3. Sambel
4. Kecap manis
5. Sayuran sawi caisin
6. Sledri iris

Proses pembuatan:

1. Giling semua bahan bakso sehingga menjadi adonan
2. Siapkan panci diisi air secukupnya (posisi belum direbus)
3. Masukkan bakso yg proses cetak langsung ke panci hingga habis
4. Didihkan.
5. Jika bakso terapung pertanda sudah matang
6. Angkat sisihkan

Proses kuah:

1. Masak bahan kuah hingga mendidih
2. Evaluasi rasa
3. Siap dihidangkan dengan pelengkap

