

KULINARIA

LEISURE

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

INFORMASI
PEMASANGAN IKLAN
081-2296-5678

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 :
themanoharahotelyogyakarta.com
0274 550001

Stay Period :
13 April - 6 May 2021

THE MANOHARA HOTEL YOGYAKARTA Jl. Affandi No.35, Gejayan, Yogyakarta 55281
Tel: +62 274 550 001 | Email: info@themanoharahotelyogyakarta.com | themanoharahotelyogyakarta.com

theManohara
HOTEL YOGYAKARTA

Treasure of
Ramadhan
All You Can Eat Buffet

Available during month of Ramadhan 2021
IDR 99,999
nett
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)

Live
MUSIC
DAILY

Ramadhan Fiesta
Pak Dibyo

"Buka bersama Pak Delivery dan all you can eat"

Regular Price
Rp. 69.000,- nett/pax

Early Bird
55.000,- nett
Buy 5 free 1
All you can eat

Open daily :
17.00 - 20.00 WIB
Tlago Putri Restaurant
Booking periode 1-15 April 2021
Information & Reservation
0812 2911 9800 (WhatsApp)

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

Iftar
Ramadhan

All You Can Eat Buffet

@Ila Kitchen Resto
13th April - 12th May 2021
IDR 87K nett/ pax

Early Bird 1st - 11th April 2021
IDR 75K nett/ 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 -
Atmos & Conditore Apply

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

SIRUP
niki sari
Sesegar Buah Asli

Selamat Menunaikan
IBADAH PUASA
1442 H

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

Tour & Travel
Kaerindo Wisata
Melayani dengan sepenuh hati

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

Kedaualatan Rakyat
Kulinaria

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

Setiap Minggu
hanya di
Kedaualatan Rakyat

#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.

Semur Telur

Bahan:

1. Telur rebus 10 butir ,
kupas sisihkan

2. Kuah kaldu 500 ml

3. Minyak untuk menu-
mis

4. Bawang merah goreng
untuk taburan

5. Kecap manis secukup-
nya

Bumbu geprek:

1. Bawang Putih 30 gram

2. Biji pala 1/4

3. Jahe 1 ruas ibu jari

Bumbu halus:

1. Merica 3 gram

Bumbu urai:

1. Gula merah sesuai se-
lera

2. Garam 1/2 sdt

3. Kaldu bubuk 1/2 sdm

Bumbu iris:

1. Tomat 100 gram

Proses memasak:

1. Tumis bumbu geprek
hingga harum

2. Tambahkan kuah
kaldu

3. Aduk merata

4. Masukkan telur

5. Tambahkan bumbu
urai aduk merata

6. Tambahkan kecap ma-
nis secukupnya aduk
rata

7. Ungkep telur hingga
kuah berkurang

8. Evaluasi rasa

9. Masukan irisan Tomat ,
aduk

10. Angkat, plating ta-
burkan bawang merah
goreng

11. Sajikan

Iga Goreng Tabur Sambal Bawang

Bahan:

1. Iga Sapi 1 kg

2. Minyak untuk meng-
goreng

3. Air secukupnya

Bumbu iris:

1. Bawang merah 100
gram

2. Bawang putih 50 gram

Bumbu geprek:

1. Lengkuas 1 ibu jari

2. Jahe 1 ibu jari

3. Sere 3 batang

Bumbu urai:

1. Daun salam 3 lembar

2. Daun jeruk purut 5
lembar

3. Gula merah 100 gram

4. Garam 7 gram

5. Kaldu bubuk 10 gram

Sambal bawang:

1. Cabai rawit 100 gram

2. Bawang putih 25 gram

3. Garam 5 gram

Proses sambel bawang:

1. Haluskan semua ba-
han

2. Siram dengan minyak
goreng panas

Proses Iga Goreng:

1. Siapkan panci

2. Tuang Iga Sapi

3. Masukkan semua
bumbu

4. Tambahkan air se-
cukupnya

5. Ungkep Iga Sapi sam-
pai lunak

6. Evaluasi rasa

7. Angkat

8. Goreng

9. Plating

10. Tabur dengan sambel
bawang

11. Hidangkan