

Celebrate Your Party at GAIA Cosmo

Private party package starts from IDR 1.500.000 nett.

Package includes:

- Lunch/ dinner for minimum 15 pax.
- 1N room stay voucher at Corner Suite Room.
- F&B discount voucher.
- Use of hotel venue for photo taking.

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



LIMITED MEETING PACKAGE



- 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 (Prawiroataman) - Yogyakarta
0274 - 2872777 - 0811 2831 723
www.kjhoteljogja.com



AVEON HOTEL
By DAPINA INTERNATIONAL



Blessing Wedding

AVEON HOTEL YOGYAKARTA

IDR 8.500.000,-

*) Term & Condition applied

Information & Reservation :
0274-2836333 / 0813 3838 2399



krjogja.com

Lebih Mengerti Jogja

dari **JOGJA** untuk **DUNIA**

Hostimg BEST

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 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 WISATA MANCANEGERA

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

PAKET DOMESTIK

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

Kedaulatan Rakyat Kulinaria



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

Setiap Minggu hanya di **Kedaulatan Rakyat**

INFO PEMASANGAN IKLAN ☎ **08122965678**

#dirumahsaja

Selama pandemi Covid19 dan dirumah 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.

Bistek Galantin Ayam

- Bahan A:

 - 1.Filet Ayam 1 kg cuci bersih
 - 2.Tepung Panir 1 ons
 - 3.Telor 1 butir
 4. Roti tawar 5 lembar
 5. SKM 5 SDM
 - 6.Bawang Putih 50 gram haluskan
 7. Merica bubuk 5 gram
 8. Polo bubuk 3 gram
 9. Garam 5 gram
 - 10.Kaldu bubuk 10 gram
 11. Gula pasir 30 gram
 - 12.Plastik untuk membungkus 5 lembar
7. Gula pasir 30 gram

8. Garam 10 gram

9. Kaldu bubuk 15 gram

10. Minyak untuk menumis

11.Maizena 20 gram untuk mengentalkan
- C .Bahan pelengkap:

 1. Wortel 1/2 kg potong sesuai selera rebus
 2. Buncis 1/2 kg potong sesuai selera rebus
 3. Kentang 1/2 kg potong sesuai selera Goreng
- Proses pembuatan:

 - 1.Filet Ayam giling halus,
 - 2.Campurkan semua bahan
 3. Evaluasi rasa
 4. Bungkus menjadi 5 bagian seperti lontong
 6. Kukus 30 menit
 7. Angkat dinginkan
 8. Potong sesuai selera
 9. Susun dengan bahan pelengkap
- B.Bahan kuah:

 - 1.Kaldu cair 2 liter + Susu cair uht 100 ml
 - 2.Bawang putih geprek 50 gram
 - 3.Bawang bombay 100 gram potong dadu
 - 4.Merica bubuk 3 gram
 - 5.Polo bubuk 1,5 gram
 - 6.Jahe 1 ruas jari memarkan



10. Siram dg bahan kuah
11. Siap dihidangkan
4. Masukkan bumbu yg lain
5. Evaluasi rasa
6. Kentalkan dg Maizena
- 7.Siap disiramkan diatas Galantin yg telah disusun beserta bahan pelengkap-nya

Soun Saus Tiram



- Bahan :

 1. Soon 1 kg rendam Tekstur lembut tiriskan
 2. Ayam cincang 1/2 kg
 - 3.Jamur hitam 1 ons rebus iris sesuai selera
 4. Udang kupas bersih 2 ons
 5. Bakso ikan 25 butir potong sesuai selera
 - 6.Cabe hijau 2 ons potong serong
- Bahan bumbu:

 - 1.Bawang putih 50 gram geprek
 2. Bombay 100 gram
 3. Minyak wijen 1 sdt
 4. Kecap Asin 1 sdt
 5. Kecap manis sckp
 6. Gula pasir 20 gram
 7. Garam 5 gram
 8. Kaldu bubuk 10 gram
- 9.merica 5 gram

10.Saos Tiram 5 sdm

11.Kuah cair 200 ml

12.Minyak goreng untuk menumis
- Proses pembuatan :

 - 1.Tumis bumbu sampai harum
 - 2.Masukan Ayam cincang , udang, bakso dan bumbu lainnya kecuali kecap manis Aduk2 sampai merata
 - 3.Tambahkan kuah kaldu aduk, biarkan agak menyusut
 - 4.Masukkan soun
 - 5.Kecilkan api dan terus aduk sampai merata
 6. Tambahkan kecap manis
 7. Evaluasi rasa
 8. Hidangkan

Empal Gentong

- Bahan:

 - 1.Daging 1 kg rebus 1/2 matang potong daging dadu dan sisihkan kual kaldu sisa rebus daging
 - 2.Kuah kaldu daging 2000 ml
 3. Kelapa parut sangrai 100 gram
 - 4.Minyak Goreng sckp untuk menumis
2. Daun jeruk 5 lembar

3. Sere 3 batang memarkan

4.Jahe 1 ruas ibu jari memarkan

5.Lengkuas 1 ruas ibu jari memarkan
- Proses pembuatan

 - 1.Tumis bumbu halus sampai harum
 - 2.Tambahkan daun urai aduk sampai harum
 - 3.Masukan bumbu yg lain aduk rata
 4. Madukan daging Aduk sampai bumbu meresap ke daging
 - 5.Tambahkan kuah kaldu dikit2 sampai habis
 - 6.Setelah kuah mendidih kecilkan api aduk2...
 - 7.Tambahkan kelapa sangrai
 8. Evaluasi rasa
 9. Siap dihidangkan.
- Bumbu urai

 1. Daun salam 3 lembar

