

MAKAN
TINGGAL ORDER

Mager

FREE
ICED TEA

25K

HORAIOS
MALILOBORO

MENU

- CAPCAY SEAFOOD
- NASI GORENG KAMPUNG
- NASI GORENG KAMBING
- KWETIAW TOMYUM GORENG/REBUS
- AYAM GEPEK KEJU
- RICE BOWL MEAT BALL BLACKPAPER
- RICE BOWL FISH SAMBAL MATAH
- RICE BOWL CHICKEN SALTED EGG
- SAUSAGE SANDWICH
- FRENCH FRIES CHESSEE
- SINGKONG GORENG SAMBAL BAWANG
- ROTI BAKAR 3 RASA
- PISANG KEJU
- NANAS GORENG

Free delivery terms: Maximal 2 km from Horaios Hotel/Minimal 2 pax.

Contact ☎ 0274 55 7070 ☎ 0878 1271 8887

Horaios Malioboro
Jl. Gowongan Kidul No.57 Yogyakarta 55271, Indonesia
☎ +62 274 55 7070 ☎ +628 781 271 8887 ☎ +62 74 555 809
f @ horaiosmalioboro ✉ horaiosmalioboro57@gmail.com www.horaioshotel.com

WORK
FROM
HOTEL

Get your work done
in peace at GAIA Cosmo

More information:
T : +62 274 530 7777
WA : +62 811 2858 577

WFH Day Package

IDR 65.000 nett/pax.
Package includes:
- 1 meal voucher
- Traditional drink
- Free flow coffee or tea

GAIA
COSMO

AVEON
HOTEL
BY AVANZA INTERNATIONAL



**Wedding Garden
PACKAGE**

IDR 21.000.000,-

Information & Reservation :
0274-2836333 / 0813 3838 2399

LELANG
ONLINE

VOUCHER KAMAR

LIVE
STREAM

BERSAMA:


NIA KUSUMA
Sales Executive

Live Instagram
@pandanaranjogja

SENIN, 22 JUNI 2020
PUKUL 14.00 WIB

Berhadiah Voucher
Renang & FB
di Hotel Pandanaran

PANDANARAN
PRAWIROTAMAN - YOGYAKARTA

@pandanaranjogja

Hosted By:

AFIDA LATIEF
(Public Relation Hotel Pandanaran)

*Halalin
aja dulu...*



AKAD PACKAGE

IDR 7.500.000/net
(Maximum 25 pax)

Jl.Parangtritis No.120 (Prawirotaman) Yogyakarta 55143
☎ +62 274 2872 777 ☎ +62 817 0362 7777
@rsv@kjhoteljogja.com @kjhotelyogyakarta KJ Hotel Yogyakarta JILA Kitchen Jogja
www.kjhoteljogja.com

Kedaulatan Rakyat
Kulinaria

Hotel

Restoran

Cafe

Oleh-oleh

Tour & Travel

Kuliner

Setiap Minggu
hanya di

Kedaulatan Rakyat

INFO PEMASANGAN IKLAN ☎ **08122965678**

#di rumah saja

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.

Rolade Rendang Daun Singkong

- Bahan:**

1. Daun singkong muda, rebus hingga lunak gulung dan potong2
 2. Daging sengkul 250 gram potong kecil sesuai selera
 3. Santan kental 1 liter
 4. Minyak untuk menumis
- Bumbu halus**

1. Bawang merah 50 gram
 2. Bawang putih 25 gram
 3. Cabe merah 5 buah
 4. kemiri 10 gram
 5. Tumbur bubuk 3 gram
 6. Merica bubuk 3 gram
 7. Jinten bubuk 1,5 gram
 8. Pala 1,5 gram
 9. Garam 10 gram
 10. Kaldu bubuk sapi 10 gram
 11. Gula merah 25 gram
- Bumbu urai**

1. Daun Salam 2 lembar
 2. Batang sere 2 potong geprek
 3. Lengkuas kurleb 50 gram memarkan
 4. Daun jeruk 2 lembar
 5. Jahe kurleb 25 gram geprek
- Proses**

1. Tumis bumbu halus sampai harum
 2. Masukkan bumbu urai aduk,
 3. Masukkan daging aduk
 4. Santan kental
 5. Aduk...sampai kuah berkurang mengental tetapi santan tidak pecah
 6. Evaluasi rasa
 7. Masukkan roll daun singkong pelan agar bentuk roll nya tidak rusak
 8. Hidangkan



- menit cuci bersih ,sisihkan

2. Santan kental kurleb 1 liter

3. Daun untuk membungkus dan lidi
4. Tomat hijau potong dadu 10 potong

5. Belimbing Sayur 10 iris

6. Cabe rawit utuh sesuai selera

- Bahas halus:**

1. Bawang Merah 100 gram
 2. Bawang putih 50 gram
 3. Garam 5 gram
 4. Kaldu bubuk ayam 10 gram
 5. Cabe merah 5 buah
 6. Gula merah 25 gram
- Bumbu urai:**

1. Batang sereh 10 iris kurleb @ 2 cm geprek
 2. Salam 10 lembar sobekan kecil kurleb 5 cm
 3. Daun jeruk lembar kecil2 10 lembar
- Proses pembuatan:**

1. Ayam di campur dengan bumbu halus ,aduk dan sedikit di remas agar bumbu meresap diamkan 20 menit
 2. Bagi 10 bagian dan siap di bungkus, beri bumbu urai dan cabe rawit sesuai selera dan terakhir siram dg santan kental kira 100 ml, bungkus semay dengan lidi menjadi 10 bungkus
 3. Kukus kurang lebih 1 jam
 4. Angkat hidangkan

Daging Lada Hitam



Garang Asem

- Bahan:**

1. Ayam kampung muda 1 ekor kurleb 1 kg ,potong sesuai sel-
- era cuci bersih dan rendan sesaat dengan air jeruk nipis dan garam setelah kurleb 15

- Bahan:**

1. Daging has dalam 1 kg, potong kecil2 sesuai selera
 2. Maizena 30 gram campurkan ke daging
 3. Kaldu bubuk 10 gram untuk merendam
 4. Minyak sckp untuk menumis daging
- Bumbu:**

1. Bawang Putih 50 gram Geprek
 2. Bawang Bombay 200 gram potong kasar
 3. Paprika merah 1 bh,paprika hijau 1 bh potong sesua selera
 4. Lada Hitam 10 gram
 5. garam 5 gram
 6. Kaldu bubuk sapi 5 gram
 7. Gula putih 10 gram
- Bumbu liquid:**

1. Minyak goreng sckp untuk menumis
2. Kecap manis 40 ml
 3. Kecap Asin 20 ml5
 4. Minyak wijen 5 ml
 5. Saos tiram 15 ml
 6. Kuah kaldu secukupnya
 7. Larutan tepung maizena 20 gram
- Proses pembuatan:**

1. Daging ,maizena,kaldu bubuk campur,diamkan 30 menit
 2. Tumis daging agak lunak. Sisihkan
 3. Tumis bumbu sampai harum
 4. Masukkan bumbu liquid, gula,garam,kaldu bubuk,lada
 5. Diaduk merata
 6. Masukkan bawang bombay dan lanjut Paprika
 7. Masukkan daging
 8. Sedikit kuah kaldu
 9. Evaluasi rasa
 10. Masukkan larutan Maizena
 11. Angkat hidangkan

Cah Brokoli



- Bahan-bahan:**

- 1 bonggol brokoli
 - 1 bh wortel (ukuran sedang)
 - 2 bonggol sawi sendok
 - 1 butir telur ayam kocok lepas
 - 4 bawang putih iris-iris tipis
 - 3 bawang merah iris-iris tipis
 - 1 sdm saos tiram
 - garam, kaldu jamur secukupnya
 - Bakso (bila suka)
- Langkah pembuatan:**

- Cuci bersih semua sayuran, lalu potong-potong
 - Tumis bawang merah, bawang putih sampai layu
 - Masukkan kocokan telur
 - Tambahkan air, garam, saos tiram dan kaldu jamur
 - Masukkan sayuran
 - Koreksi rasa
 - Tunggu sampai matang
 - Siap dihidangkan.