

KULINARIA

LEISURE

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

INFORMASI
PEMASANGAN IKLAN
081-2296-5678

theManohara

HOTEL YOGYAKARTA

FOOK YEW

Managed by The Duck King Group

FROM
SZECHUAN
TO YOGYAKARTA

THE MANOHARA HOTEL YOGYAKARTA | Jl. Affandi No.35, Gejayan, Yogyakarta 55281

Tel. +62 274 550 001 | Email. reservation@themanoharahotel Yogyakarta.com | themanoharahotel Yogyakarta.com

@themanoharahotel Yogyakarta @TheManohara The Manohara Hotel Yogyakarta

TEBUS MURAH
FOOK YEW

SETIAP TRANSAKSI 150K,
TEBUS MURAH 1 CHILLED MANGO PUDDING
SEHARGA ~~RP 32.800,-~~
RP 19.999,-

SUNDAY DIMSUM

HANYA DENGAN ~~RP 28.000,-~~
RP 19.999,-

NIKMATI ALL MENU DIMSUM
SETIAP HARI MINGGU

NOODLES DAY
ON THURSDAY

CUKUP BAYAR ~~RP 65.000,-~~
RP 49.999,-

UNTUK SEMUA JENIS MIE DI MENU
SETIAP HARI KAMIS

Merapi Merbabu Since 1974

Ramadhan Fiesta

Pak Dibyo

"Buka bersama Pak Delivery dan all you can eat"

Rp.69.000,- nett /pax
Buy 5 free1
All you can eat

Weekly Doorprize
VOUCHER ROOM

• Open daily :
17.00 - 20.00 WIB
• Tlogo Putri Restaurant

Information & Reservation :
0812 2725 0008
0811 2826 649
0857 9808 5885

• Term & Condition Applied

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

www.merapimerbabu.com
Merapi Merbabu Yogyakarta
MerapiMerbabuHotel

KJ HOTEL

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
*Terms & Conditions 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

Ramadhan Berkah

Experience Ramadhan culinary
Everyday 5 - 9 PM
Weekly Gift Away : Room voucher
Dine In Package Pawon Semar
IDR 130,000 nett/ person
Private Breakfast
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

LEBIH KENTAL
ISI LEBIH
BANYAK
25%

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 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

#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.

Sambel Goreng Labu Siam

Bahan:

1. Labu siam 1 kg di potong sesuai selera, cuci bersih dg air garam

2. Santan cair kental 1000 ml

3. Minyak goreng untuk menumis

Bumbu Halus:

1. Bawang merah 50 gram

Bumbu Urai:

1. Daun salam 2 lembar

2. Bawang putih 25 gram

3. Kemiri 20 gram

4. Cabai merah 100 gram

5. Garam 1 sdt

6. Kaldu bubuk 1 sdm

Bumbu Geprek:

1. Lengkuas 1 ibu jari

2. Daun jeruk 3 lembar

3. Gula merah 100 gram atau sesuai selera

4. Ebi 25 gram

Bumbu Iris:

1. Bawang merah 25 gram

2. Bawang putih 25 gram

3. Cabai merah 50 gram

4. Pete sesuai selera

Proses memasak:

1. Tumis bumbu halus hingga harum

2. Tambahkan bumbu iris, aduk hingga merata dan harum

3. Tambahkan bumbu geprek aduk rata

4. Tambahkan bumbu urai, aduk merata

5. Tambahkan santan ,aduk terus jangan sampai santan pecah hingga mendidih

6. Masukkan irisan labu siam aduk terus hingga mendidih dan labu siam matang

7. Evaluasi rasa

8. Hidangkan

Sate Kambing Bumbu Kecap Pedas

Bahan:

1. Daging kambing 1 kg ,potong dadu

2. Tusuk sate secukupnya

3. Parutan buah nanas kasar 1 bh

4. Kecap manis secukupnya

5. Arang untuk membakar

Bumbu Halus:

1. Bawang merah 100 gram

2. Bawang putih 50 gram

3. Ketumbar 1 sdt

4. Merica 1 sdt

5. Gula merah 50 gram

6. Daun jeruk purut 3 lembar

7. Garam 1 sdt

8. Kaldu bubuk 1 sdm

Pelengkap:

1. Tomat iris

2. Kol iris

3. Timun iris

4. Bawang merah mentah iris

Sambel Kecap Pedas:

1. Kecap secukupnya

2. Cabe rawit potong ,50 gram

3. Bawang merah iris tipis 50 gram aduk rata

Proses Pembuatan:

1. Campur daging kambing dengan parutan

2. Cabe rawit potong ,50 gram

3. Bawang merah iris tipis 50 gram aduk rata

4. Bakar dengan sisa

5. Sekali-sekali di balik-balik dan di siram bumbu halus hingga sate berwarna kecoklatan matang

6. Angkat

7. Plating dengan bumbu pelengkap

8. Hidangkan

9. nanas, aduk langsung cuci bersih

10. Daging kambing di rendam dengan bumbu halus 20 menit

11. Tusuk -tusuk daging kambing hingga daging habis (me 40 tusuk)