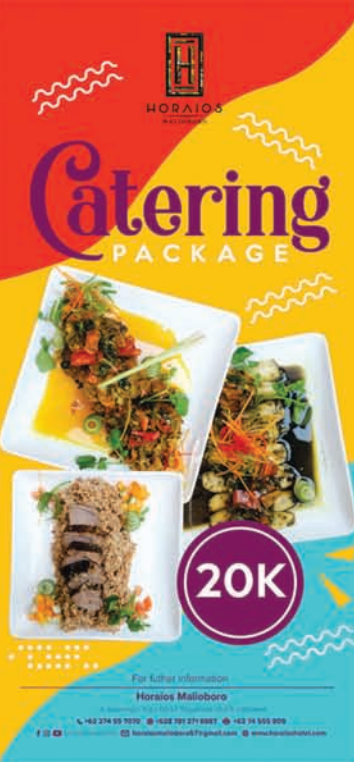




Catering PACKAGE

20K

Senin

- Sego Kambing kebuli
- Sauteed Vegetable
- Martabak telur
- Garingan kentang
- Emping
- Acar

Rabu

- Ayam rica judes
- Tahu bulat ambyar
- Jajanan karedok
- Kentang kecap
- Sambal terasi
- Kerupuk
- Nasi putih

Jumat

- Ikan sambal matah
- Picing kangkung
- Tahu isi gluduk
- Sambal bawang
- Kerupuk
- Nasi putih

Minggu

- Cumi ireng mylomat
- Pakcoy sautee
- Orak arik masuwi
- Kering tahu
- Sambal terasi
- Kerupuk
- Nasi putih

Selasa

- Rendang nendang
- Tumis buncis ebi
- Perkedel jagung
- Kering tempe
- Sambal ijo
- Kerupuk
- Nasi putih

Kamis

- Kikil nylekit
- Janggal lombok ijo
- Nuget tempe penyelasan
- Garingan ubi
- Sambal teri
- Kerupuk
- Nasi putih

Sabtu

- Chicken carage
- Mix vegetable
- Wedges potatoes
- Saus bbq
- Tortilla corn
- Nasi putih



Halal in 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



Wedding Garden PACKAGE

IDR 21.000.000,-

Information & Reservation :
0274-2836333 / 0813 3838 2399



WORK FROM HOTEL'S ROOM

Daily Offer Rp. 200.000,-/day

- Free Private room
- Free internet access
- Free Acces swimming pool
- Private Bathroom
- Private Air conditioner
- Discount 20% Food & Beverages

Monthly Offer Rp. 4.500.000,- /for 30 days

- Free Private room
- Free internet access
- Free Acces swimming pool
- Private Bathroom
- Private Air conditioner
- Make Your Own Set up on private room
- Discount 20% Food & Beverages
- Free Coffee or tea

PANDANARAN HOTEL YOGYAKARTA
Jl.Prawirotaman No. 38.Yogyakarta
Telp. 0274 - 458 0077
WA: 0811-2727-38



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 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**



Kedaulatan Rakyat Kulinaria

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

Setiap Minggu hanya di **Kedaulatan Rakyat**

INFO PEMASANGAN IKLAN ☎ 08122965678

#dirumahsaja

Selama di rumah saja, saat pandemi Covid-19. Tentu lebih mengasyikkan bila diisi dengan belajar memasak atau mencoba resep masakan yang meng-gugah selera. Berikut resep masakan yang sudah dipraktikkan tim PPJI (Perkumpulan Pengusaha Jasaboga Indonesia) DIY.

Gule Kambing

- Bahan :

 - 1.Daging campur tulang 1 kg, potong sesuai sele-ra rebus sampai 1 lu-nak
 2. Santan kental 1 gelas
 3. Santan bening untuk kuah 2 liter
 4. Gula merah 1ons
 5. Minyak untuk menu-mis

Bumbu halus :

Bawang merah 100 gram
Bawang putih 50 gram
Garam 10 gram
Kaldu bubuk 15 gram
Cabai merah 50 gram
Kemiri 30 gram
Ketumbar bubuk 5 gram
Jinten 25 gram
Kunyit bubuk 5 gram
Adas bubuk 25 gram

Cengkeh 2 butir
Kapulaga 2 butir
Pala bubuk 25 gram
Kayu manis 5 cm
Jahe 1 ruas jari geprek
Lengkuas 1 ruas jari geprek

Bumbu urai:
Daun salam 2 lembar
Daun jeruk 3 lembar
Sere 2 batang

Proses pembuatan:

 1. Panaskan minyak, tu-mis bumbu halus dan geprek
 2. Masukkan bumbu urai tumis sampai harum
 3. Masukkan daging dan tulang kambing yang sudah direbus
 4. Aduk sampai bumbu



- meresap

 - 5.Tambahkan santan bening dikit demi dikit
 - aduk sampai lunak

- 6.Tambahkan santan kental
 7. Evaluasi rasa
 8. Hidangkan

Tongseng Kambing



- Bahan:

 1. Daging kambing 1 kg potong-potong sesuai selera
 2. Santan encer 2 liter
 3. Tomat 1 buah potong
 4. Kol 250 gram
 5. Minyak untk menumis
 6. Kecap manis secukup-nya
 7. Gula merah secukup-nya (selera)
 8. Cabai merah dan rawit secukupnya potong-po-tong

Bumbu halus:

 1. Bawang merah 100 gram
 2. Bawang putih 50 gram
 - 3.Kemiri sangrai 30 gram
 4. Merica bubuk 5 gram
 - 5.Ketumbar bubuk 5

6. Jinten 25 gram
 7. Kunyit bubuk 5 gram
 8. Kapulaga 2 buah
 9. Merica bubuk 5 gram
 10. Garam 10 gram
 11. Kaldu bubuk 10 gram

Bumbu urai:

 1. Daun salam 2 lembar
 2. Daun jeruk purut 3 lembar
 3. Sere 2 batang geprek
 - 4.Lengkuas 50 gram Geprek

Proses pembuatan:

 1. Tumis bumbu halus dan geprek
 2. Tambahkan bumbu urai aduk sampai bum-bu harum
 3. Tambahkan cabai
 4. Masukkan daging aduk sampai bumbu mere-sap

5. Masukkan santan cair
 6. Tambahkan kecap
 7. Aduk sampai kuah mengental
 8. Tambahkan kol dan

- tomat
 9. Aduk
 - 10.Evaluasi rasa
 11. Hidangkan

Lodeh Ayu

- Bahan:

 - 1.Labu siam potong ko-rek api 750 gram cuci bersih
 - 2.Kacang panjang 250 gram potong-potong cu-ci bersih
 3. Tahu pong kecil-kecil 100 gram
 - 4.Cabai merah iris serong 50 gram
 5. Cabai hijau
 6. Santan cair 2 liter
 7. Gula merah secukup-nya

Bumbu:

 1. Bawang merah 100 gram potong tipis
 2. Bawang putih 50 gram potong tipis
 3. Lengkuas 50 gram

4. Daun salam 2 lembar
 5. Pete 1 papan
 6. Ebi 25 gram
 7. Garam 10 gram
 8. Kaldu bubuk 15 gram

Proses masak:

 1. Rebus santan cair
 - 2.Masukkan semua bumbu
 3. Masukkan tahu pong
 4. Gula
 - 5.Aduk terus sampai mendidih jangan sam-pai santan pecah
 6. Setelah mendidih
 7. Masukkan sayuran
 8. Cabai merah dan hijau
 9. Aduk sampai sayuran matang
 10. Evaluasi rasa
 11. Hidangkan

