

Bakso atau Mie Ayam? Yuk Mampir ke Mezzanine Restaurant

written by Redaksi | 18 Februari 2021



Kabar6-Hotel Santika Premiere Bintaro Tangerang Selatan menawarkan Happy Hour Package dengan pilihan mie ayam dan bakso daging sapi. Kedua menu ini dapat Anda nikmati di Mezzanine Restaurant di hotel tersebut.

Menurut Public Relation, Tanita Pribadi, kedua menu berbanderol Rp50 ribu per porsi itu dapat Anda temukan di Mezzanine Restaurant mulai pukul 12.00 WIB hingga 18.00 WIB.

“Yuk bagi kamu yang rindu masakan Indonesia silahkan mampir dan icip-icip ragam menu yang ada di sini,” ajak Tanita, Kamis (18/2/21).

**Baca juga: [Chicken Galantine, Sajian Tepat Temani Makan Siang Anda bersama Sahabat](#)

Untuk mie ayam, terdiri dari campuran ayam cincang, pangsit goreng, saur dan segelas es teh manis. Sementara untuk bakso sapi terdiri dari beberapa bakso daging urat, mie atau bihun rebus, sayuran serta segelas es teh manis.

“Citarasa masakan disini mantul lho, nyesel kalo gak icip-icip,” kelakarnya.(fit)

Selain Kemeriahan, 4 Makanan ini Wajib Ada Saat Perayaan Imlek

written by Redaksi | 18 Februari 2021



Kabar6-Pada Perayaan Imlek disetiap tahunnya selalu disambut oleh acara-acara meriah seperti Barongsai, Coklek (Wayang Kulit khas Tiongkok, Gambang Kromong, dan Lenong.

Tapi apakah kalian tau bahwa disetiap Perayaan Imlek juga selalu disambut dengan beberapa makanan wajib loh. Dijelaskan oleh Budayawan Tionghoa Kota Tangerang Owy Tjin Eng, ada empat makanan yang wajib ada pada saat Perayaan Tahun Baru Imlek yang belum banyak orang tahu.

Menurut Tjin Eng sapaan akrabnya, empat makanan yang dimaksud adalah Kue Keranjang, Dodol, Jeruk dan Olahhan Ikan Bandeng.

“Kalau Kue Keranjang, selain menjadi bekal disaat perang dulu, kue ini pun memiliki makna untuk mempererat tali keluarga. Selain teksturnya yang lengket, Kue Keranjang pun terasa manis. Sehingga, maknanya untuk mempererat dan menghasilkan rasa manis bagi keluarga,” ujarnya saat ditemui Kabar6.com di Sekitar Vihara Boen Tek Bio, Sabtu (13/2/2021).

Kemudian, untuk dodol sendiri merupakan hasil akulturasi (campuran) budaya antara Tiongkok dan Indonesia yang sebenarnya pada Perayaan Imlek tidak ada sajian dodol atau wajik.

“Nah, kalau Buah Jeruk, itu berarti keselamatan atau kemakmuran. Dari bahasa aslinya Tjio yang artinya keselamatan, biasanya digandeng dengan Pisang, untuk sembahyang. Jika digabungkan Tjio dan Kit, artinya Keselamatan dan Raharja (makmur dan sejahtera, red),” terangnya.

Lalu untuk olahan Ikan Bandeng, Tjin Eng menjelaskan, yang digunakan disaat perayaan hendak menikahi putri seseorang.

Pada zaman dulu, kata Tjin Eng, Ikan Bandeng adalah tanda berbaktinya calon mempelai pria.

“Nah, untuk yang keempat adalah Ikan Bandeng. Olahan Ikan Bandeng dipercaya sebagai arti berbaktinya seorang calon mempelai kepada calon mertuanya,” ungkapnya.

Jika digeser pada zaman ini, Tjin Eng menjelaskan, olahan ikan bandeng biasa disajikan untuk persembahan yang berarti umat atau jemaat patuh dan berbakti kepada Tuhan Yang Maha Esa.

“Terlepas dengan akulturasi budaya saat ini, keempat makanan tersebut, tetap ada dalam perayaan perayaan Tahun Baru Imlek,” paparnya.

**Baca juga: [Chicken Galantine, Sajian Tepat Temani Makan Siang Anda bersama Sahabat](#)

Jadi Tjin Eng menyimpulkan, ikan bandeng iru adalah untuk persembahan ketika sembahyang leluhur dengan daging babi dan ayam 1 ekor.

“Wajik memang dari Tiongkok simbol kelekatan dengan saudara yang lain, kue keranjang simbol pengharapan supaya kehidupan kita dengan saudara lainnya akrab dan juga pengharapan, misalnya jeruk itu lambang keberuntungan,” terangnya.

Terpisah, seorang Penjual Kue Keranjang di sekitaran Pasar Lama Kota Tangerang, Mona menyatakan, Kue Keranjang yang dahulu disajikan tersusun bertingkat, menandakan kemakmuran, dan bertambahnya keberuntungan bagi masyarakat yang mempercayainya.

“Kue Keranjang itu dulu kan disusun. Bertingkat gitu. Jadi dimaknai sebagai semakin bertambahnya, semakin tingginya kesejahteraan. Itu kan yang dipercaya sama masyarakat Buddha, Kue Keranjang itu dimaknai meningkatnya kesejahteraan dan kemakmuran,” tutupnya.(eka)

Chicken Galantine, Sajian Tepat Temani Makan Siang Anda bersama Sahabat

written by Redaksi | 18 Februari 2021



Kabar6-Sebagai hotel bintang empat dengan fasilitas mumpuni, Hotel Santika Premiere Bintaro, Tangerang Selatan juga piawai dalam membuat aneka kuliner lezat.

Dikatakan Tanita Pribadi selaku Public Relations, ragam menu kuliner kerap tersaji di Kembang Sepatoe Restaurant. Dari camilan, hidangan utama hingga sajian penutup selalu tersedia. Para tamu dapat dengan mudah dan memiliki makanan kesukaan. Semua dilayani dengan baik.

“Kami selalu menyajikan yang terbaik untuk tamu hotel. Dari pelayanan hingga kuliner menjadi perhatian kami,” kata Tanita ke Kabar6.com, Kamis 11 Februari 2021.

Salah satu yang digandrungi para tamu di bulan ini adalah Chicken Galantine. Hanya dengan Rp80 ribu net per porsi, Anda sudah bisa menikmati kelezatan hidangan tersebut.

**Baca juga: [Sambut Imlek dan Valentine, Santika Teraskota Punya Promo Ini](#)

“Chicken Galantine yaitu ayam yang dicincang dengan baluran Gravy Sauces, French fries, dan mix vegetable dengan harga yang cukup bersahabat lah,” terangnya.

Oh iya, Tanita bilang menu diatas disempurnakan dengan kentang goreng stik, rebusan brokoli, buncis dan wortel yang dipotong memanjang.

Jadi, kapan mau ke Hotel Santika Bintaro, ditunggu lhoh.(fit)

Sambut Imlek dan Valentine,

Santika Teraskota Punya Promo Ini

written by Redaksi | 18 Februari 2021



Kabar6-Hotel Santika Teraskota Tangerang Selatan menghadirkan promo makan malam alias dinner menyambut Tahun Baru Imlek dan Valentine. So pasti, acara dinner tersebut tetap mengikuti protokol kesehatan ketat sesuai arahan pemerintah setempat.

Fanny Ratnasari selaku Executive Secretary & Public Relations mengatakan, Chinese New Year Dinner akan berlangsung pada 11 Februari 2021 dari pukul 18.00 WIB hingga 20.00 WIB.

Dikatakannya, makanan ini bersifat all you can eat dengan harga Rp99.999 net per orang. Sedangkan untuk Valentine's Day Dinner akan dihelat pada Minggu 14 Februari 2021 pukul 19.00 WIB hingga 21.00 WIB di Parigi Restaurant.

“Dengan harga yang relative terjangkau Rp350 ribu net per pasangan, Anda dapat menikmati sajian hidangan istimewa khas

Valentine di Hotel Santika Teraskota BSD. Termasuk chocolate praline dan bunga mawar. Jadi suasana valentinan Anda menjadi penuh kesan,” jelas Fanny.

Fanny bilang, meski tak sama seperti tahun sebelumnya, momen Imlek dan Valentine tetap digelar di Santika Teraskota dengan menerapkan SOP dan protokol kesehatan ketat.

“Seluruh makanan buffet yang disajikan pada Chinese New Year Dinner akan diambihkan oleh staff kami. Staff yang bertugas menggunakan sarung tangan, masker dan juga face shield. Kursi dan meja di restoran pun diberi jarak agar tetap menjaga social distancing,” ungkapnya.

Fanny juga menyampaikan bahwa penyajian makanan pada Valentine’s Dinner akan disajikan perorangan oleh staff restoran, hal ini dilakukan untuk menghindari kontak fisik antar tamu melalui peralatan makanan.

**Baca juga: [Icip Ramen Oishi di Bintaro Yuk](#)

Seluruh tamu yang hendak makan malam di Hotel Santika BSD Teraskota juga diwajibkan untuk tetap memakai masker dan diperbolehkan melepaskan masker saat hendak makan ataupun minum.(fit)

Rayakan Valentine Dinner di Sky Lounge 15 Santika ICE BSD

written by Redaksi | 18 Februari 2021



Kabar6-Dinner bersama pasangan ditemani temaram cahaya lilin di 14 Februari 2021 ini merupakan momen yang sangat ditunggu para couple (pasangan, red). Ya, sebagian masyarakat dunia menyebutnya dengan hari valentine atau hari kasih sayang.

Di BSD, Hotel Santika ICE menawarkan pengalaman dinner bersama pasangan di ketinggian. Yap, hotel dengan fasilitas komplet itu menawarkan pengalaman makan malam di Sky Lounge 15 yang berada di lantai 15 dengan tema love is in the sky.

Food and Beverage Manager Hotel Santika Premiere ICE-BSD City Rosim menuturkan, jangan lewatkan pengalaman makan malam romantis yang akan membuat hari kasih sayang bersama pasangan menjadi penuh kesan dengan pilihan tempat makan, menu yang disajikan, sampai suasana yang diciptakan.

“Pasangan dapat bersantai menikmati keindahan matahari terbenam, dan pemandangan panorama kota dari ketinggian sembari bersantap hidangan mewah ala fine dining dihibur dengan live music performance selama makan malam berlangsung,” terang Rosim, Rabu 3 Februari 2021.

Sajian khusus yang dapat dinikmati para couple diantaranya Appetizer Classic Caesar Salad, dan Garlic Mushroom Soup.

Untuk Maincourse ada tiga pilihan menu yaitu Aussie Rib Eye Wagyu Roast Garlic Vegetable with Mashed Potato Cheese and Demiglaze Pot, Slow Roast Baby Chicken with Vegetable Mashed Potato and Demiglaze Pot, Pan Seared Red Snapper with Vegetable, Mashed Potato Cheese and Cream Sauce.

**Baca juga: [Bank Syariah Indonesia Resmi Buka Cabang Ketiga di Tangsel](#)

“Sedangkan untuk Dessert dan Mocktail, anda bisa menjajal Devil Cake dan Lady in Red,” ungkap Rosim.

Public Relation Coordinator, Devi Kurnia menambahkan, paket dinner valentine yang berlaku pada 14 Februari 2021 mendatang mulai pukul 19.00 sampai dengan 21.00 WIB dengan harga Rp549.000 per couple.(fit)

Icip Ramen Oishi di Bintaro Yuk

written by Redaksi | 18 Februari 2021



Kabar6-Sudah pernah icip-icip ramen lezat nan gurih belum? Sepertinya Osaka Ramen yang beralamat di Lantai 3 Marchand! Hype Station Bintaro, Blok A no.9, Bintaro, Kota Tangerang Selatan, dapat menjadi referensi Anda.

Osaka Ramen menyajikan Ramen lezat dengan pilihan topping beragam. Menu-menunya memakai istilah nama-nama kota di Jepang. Ada Nagoya Ramen, Tokyo Ramen, Shibuya Ramen, Kobe Ramen, Kyoto Ramen, Hokaido Ramen dan lainnya. Semuanya punya citarasa yang berbeda.

Ramen favorit di gerai ini adalah Osaka Ramen yang disajikan dengan kuah miso, grill sirloin, daging cincang dan slice beef teriyaki serta telur dan jamur kuping, citarasanya so pasti gurih, lezat dan segar.

Favorit lainnya adalah Tokyo Ramen. Berbeda dengan Osaka Ramen, Tokyo Ramen menggunakan kuah miso dengan grill chicken, minced teriyaki chicken, telur, toge dan pakcoy. Sangat menggugah selera!

Shibuya Ramen tak kalah favorit. Menu satu ini disajikan

dengan kuah kari, grill beef patties, telur, toge dan pakcoy. Pokoke oishi lah!

**Baca juga: [Aneka Kuliner Lezat di Santika Premiere Bintaro](#)

Buka saban hari mulai 09.00 WIB hingga 19.30 WIB dan melayani gofood, Osaka Ramen menawarkan ragam menunya dengan harga Rp25 ribu hingga Rp35 ribu per porsi. Semua menunya tanpa pengawet dan 100 persen halal.(Fit)

Aneka Kuliner Lezat di Santika Premiere Bintaro

written by Redaksi | 18 Februari 2021



Kabar6-Tak hanya meningkatkan pelayanan, di Januari 2021 ini, Hotel Santika Premiere Bintaro Tangerang Selatan juga memaksimalkan kualitas dan rasa dari aneka kuliner yang disajikan di Kembang Sepatoe Restoran.

Public Relations Tanita Pribadi mengatakan, ada beberapa kuliner yang jadi pamungkas di awal 2021 ini. Seperti Tenggiri Bumbu Bali yang terbuat dari campuran Ikan tenggiri Goreng dibalur dengan Bumbu Khas Bali, disajikan dengan Tempe dan Tahu beserta Lalapannya hanya IDR 90.000,- Nett/pax.

Selain itu Chicken Milanese yaitu Spaghetti Napolitana dengan Stuffed Chicken with Cheese Sauce untuk harganya hanya IDR 80.000,- Nett/pax. Selanjutnya Kembang Sepatoe Restaurant juga menawarkan Dessert yang manis yaitu Strawberry Cheese Cakes untuk harganya hanya IDR 40.000,- Nett/pax..

“Hotel Santika Premiere Bintaro akan berikan kesegaran di sela padatnya aktifitas dengan Lychee Mojito. Perpaduan Lychee Juice, Mint leaves, Lime Juice, dengan tambahan Lychee tepat dinikmati kala siang dan sore sebagai pelepas dahaga saat bersantap. Hanya IDR 50.000,- Nett/pax,” kata Tanita, Kamis (14/1/2021).

Seiring berjalannya waktu di Era New Normal ini Hotel Santika Premiere Bintaro tetap selalu menjalankan Standard Operational Procedure (SOP) baru yang diterapkan agar bisnis dapat berjalan dengan aman dan nyaman baik bagi para pelanggan maupun karyawan.

“Tak perlu khawatir untuk para Tamu yang akan menginap maupun melakukan hidangan makan siang & makan malam, Kembang Sepatoe Restaurant juga melakukan penyemprotan disinfektant 2x dalam sehari,” ujar Ali Syukron General Manager.

**Baca juga: [Sandwich Asal Italia Hadir di Santika Premiere ICE-BSD City](#)

“Harapan terbesar kami untuk Bapak dan Ibu agar tetap selalu menjaga kesehatan dengan mengikuti protokol kesehatan sesuai anjuran pemerintah dan senantiasa selalu menjadi pelanggan setia Hotel Santika Premiere Bintaro. Menjaga kualitas pelayanan dan fasilitas menjadi prioritas kami dalam memberikan pelayanan terbaik kepada para tamu di masa yang

akan datang,” tambahnya.(fit)

Sandwich Asal Italia Hadir di Santika Premiere ICE-BSD City

written by Redaksi | 18 Februari 2021



Kabar6-Menu roti lapis atau sandwich mungkin hanyalah makanan cepat saji yang biasa disantap untuk cemilan atau sarapan pagi.

Namun siapa yang menyangka bila ternyata ada berbagai cara lezat menikmati sandwich dengan cita rasa yang berbeda. Salah satunya yaitu menikmati sandwich yang berbahan dasar roti ciabatta khas Italia.

Di Januari 2021 ini, Hotel Santika Premiere ICE-BSD City menghadirkan “Ciabatta Sandwich”. Roti ciabatta yang berasal

dari Italia ini terbuat dari tepung terigu atau tepung roti yang kemudian dicampur oleh ragi, air, minyak zaitun, dan garam.

Jika biasanya roti isi atau sandwich bertekstur empuk dan lembut ketika dimakan karena berbahan dasar roti tawar, Roti ciabatta memiliki tekstur tebal, renyah namun empuk dibagian tengah.

Ciabatta sandwich yang dihadirkan Hotel santika Premiere ICE-BSD City ini, memiliki isian smoke beef, keju mozzarella, tomat, romain lettuce, tambahan mustard dan mayonnaise, serta keju cheddar yang memberikan kesan rasa gurih pada setiap gigitannya. Tentu akan sangat sulit menampik cita rasa sandwich yang satu ini.

**Baca juga: [Greenotel Cilegon Hadirkan Dori Sambal Matah](#)

Satu porsi menu Ciabatta Sanwich ini di sajikan bersama dengan potato wedges dan slice cake. Tentu saja, melihat porsinya yang sangat besar, sajian ini tidak hanya dapat disaat sarapan pagi namun cocok juga untuk disantap disaat siang hari bahkan menjadi pilihan menu makan malam Anda.

Bagi anda yang ingin menikmati ciabatta sandwich dengan harga khusus tersedia di Mandalika Restaurant, in-room service, serta take away dan delivery service.(fit)

Jelang Malam Pergantian Tahun, Pedagang Jagung Marak

di Tangerang

written by Redaksi | 18 Februari 2021



Kabar6-Jelang malam tahun baru 2021, pedagang jagung dadakan mulai bermunculan di sejumlah ruas jalan di Kabupaten Tangerang. salah satunya di Jalan Aria Wasangkara, Desa Sodong, Kecamatan Tigaraksa, Kabupaten Tangerang, Kamis (31/12/2020).

Salah seorang pedagang jagung dadakan Hendi mengaku, menjual jagung hanya menjelang malam pergantian tahun baru. Namun, hari biasa menjual aneka buah-buahan. Menurutnya, jagung menjadi komoditas yang banyak dicari masyarakat menjelang malam pergantian tahun.

“Sebetulnya, saya ini berjualan buah-buahan. Tapi jika menjelang tahun baru, menjual jagung juga. Itu karena jagung banyak yang cari,” kata Hendi kepada.

Hendi mengungkapkan, menjual jagung yang masih utuh atau belum dikuliti. Hal itu karena banyak masyarakat yang mencari,

dibanding sudah dikuliti. Andi menduga, jagung yang belum dikuliti itu akan dibakar saat malam tahun baru.

“Justru jagung yang masih utuh ini yang banyak dicari, dibanding yang sudah dikuliti. Mungkin, buat dibakar saat malam pergantian tahun,” ujarnya.

Menurut Hendi, stok jagung dilaporkannya tahun ini lebih banyak, jika dibanding dengan tahun lalu. Andi yakin banyak masyarakat Tangerang memilih membeli jagung untuk dibakar dirumahnya masing-masing karena tempat keramaian ditutup.

“Kabarnya kan, masyarakat tidak boleh keluar kota dan tempat keramaian ditutup sementara. Mangkanya saya stok banyak jagung karena banyak yang beli,” ujarnya.

**Baca juga: [Daging Empuk Bumbu Mantap, Sate Kambing di Café Tenda Oong Junaedi BSD](#)

Andi menambahkan, jagung ditempatnya dibeli di sejumlah tempat di Banten. Diantarnya dari Kabupaten Pandeglang dan Kabupaten Lebak. Bahkan ada juga didatangkan dari Kabupaten Bogor. Jagung itu didatangkan sekitar 3 hari lalu.

“Alhamdulillah, telah puluhan kilogram terjual. Dengan harga 2 sepuluh ribu,” pungkasnya.(Vee)

Daging Empuk Bumbu Mantap, Sate Kambing di Café Tenda Oong Junaedi BSD Wajib Dicoba

written by Redaksi | 18 Februari 2021



Kabar6-Ada dua menu yang menjadi andalan di Café Tenda Oong Junaedi de Rio di Pasar Moderen BSD, Kota Tangerang Selatan, yakni sop dan sate kambing.

Menurut Martini Prorika S, Owner Café Tenda Oong Junaedi de'Rio, menggunakan daging kambing terbaik, sop dan sate kambing olahan gerai kulinernya menjadi incaran para pengunjung.

“Alhamdulillah sejak 2004 kita berdagang, dua menu tersebut tetap menjadi primadona. Hingga saat ini kita masih mempertahankan kualitas daging dan bumbu rempah yang digunakan,” kata Martini ke wartawan, Minggu (20/12/2020).

Salah seorang pengunjung asal BSD, Andre menuturkan, sate dan sop kambing di gerai tersebut merupakan pasangan menu yang tak terpisahkan. Disaat memesan seporsi sate, jadi kewajiban untuk memesan sop kambingnya.

“Itu mah pasangan menyunya. Kalo kita pesen sate ya kudu pesen sop kambingnya juga. Jadi citarasanya sempurna,” celoteh

Andre.

Hal senada diungkapkan Yance. Pengunjung asal Ciater ini menerapkan hal serupa. Memesan menu di gerai tersebut harus sepasang, sate dan sopnya. Alasannya sih klasik, karena tak sempurna bila hanya memesan satu menu saja.

“Mesan menunya harus dua-duanya lah. Kalau hanya pesan satu seperti ada yang kurang kan,” papar Yance.

Walau di tengah pandemi corona, gerai kuliner ini tetap eksis walau berjualan via online. Kata Martini, semenjak covid-19 melanda, pihaknya memfokuskan untuk jualan online.

Sebelum Corona, gerai ini buka pukul 17.00 WIB hingga tengah malam. namun setelah corona, buka di jam yang sama dan tutupnya dipercepat menjadi 22.00 WIB.

“Untuk online, kita buka jam 10 pagi. Kalau yang di tenda go/grab food sudah lebih lama,” terangnya.

**Baca juga: [Bebek Serundeng Andalan Santika Premiere ICE BSD di Desember 2020](#)

Walau di tengah corona, dua menu andalan Café Tenda Oong Junaedi de Rio tetap sempurna. Asal tetap memperhatikan protokol kesehatan covid-19, Anda tetap bisa menikmati sate dan sop kambing di Pasar Modern BSD. Lebih nikmat bila mencicipinya bersama orang tersayang, ditunggu yai.(fit)