

Swiss-Belhotel Serpong Tawarkan Aneka Menu Nusantara nan Lezat, Icip Yuk

written by Redaksi | 17 Maret 2020



Kabar6-Kenalkan budaya Indonesia melalui makanan, Swiss-Belhotel Serpong fokus sajian aneka menu Nusantara nan lezat penggugah selera sebulan penuh. Dari menu khas Jawa hingga Sulawesi dapat dinikmati di Swiss-Belhotel Serpong.

Public Relation Imelda menjelaskan, mengambil tajuk adventure of taste Indonesian archipelago, Swiss-Belhotel Serpong memperkenalkan para tamu dengan aneka menu lezat dari beberapa daerah.

Minggu pertama Maret 2020, hotel dengan fasilitas lengkap ini menyajikan aneka menu khas Jawa. Minggu ke 2 menyajikan menu khas Sumatera, minggu ke 3 menyajikan aneka menu khas Sulawesi

dan minggu ke 4 menawarkan sajian menu Bali.

“Para tamu dan pengunjung dapat menikmati sajian nikmat khas Nusantara pada Senin hingga Kamis mulai pukul 12.00-15.00 WIB dan malam pukul 18.00-21.00 WIB,” kata Imelda disiarkan persnya, Selasa (17/3/2020).

****Baca juga:** [Wabah Virus Corona, Dagangan Bir Pletok di Tangsel Laris Manis.](#)

Executive Chef Swiss-Belhotel Serpong, Lucky Salim menuturkan, menu spesial yang disajikan pada Maret 2020 ini adalah menu Nusantara.

“Semoga melalui program Adventure of taste Indonesian archipelago ini para tamu dan pengunjung hotel dapat mengenal dan menikmati sajian khas Nusantara nan lezat. Dengan ini, para tamu juga dapat memperkaya pengetahuan tentang dunia kuliner Indonesia,” paparnya.(fit)

Hotel Santika Teraskota Special Suguahkan Menu Tradisional, Apa Saja?

written by Redaksi | 17 Maret 2020



Kabar6-Cinta akan Tanah Air Indonesia, Hotel Santika BSD Teraskota suguhkan menu tradisional di setiap weekend.

Di hari Sabtu akan ada menu special Nasi Jamblang khas Cirebon dan pada hari Minggu ada Nasi Gudeg khas Jogjakarta, menu tradisional ini tersedia pukul 06.00 WIB hingga 10.30 WIB.

Executive & Public Relations Hotel Santika BSD Teraskota, Fanny Ratnasari mengatakan, sebenarnya pihaknya secara konsisten menyediakan menu pondokan nasi tradisional di setiap buffet pada saat breakfast, lunch dan dinner.

“Beragam menu nasi mulai dari nasi rempah, nasi merah, nasi kuning, nasi tutug, dan lain-lain disajikan secara bergantian pada menu pondokan ini. Tidak hanya itu, aneka ragam lauk juga disediakan menyesuaikan nasi yang disediakan pada saat itu, misalnya ikan asin, sambal ati, sayur lodeh, buncis udang, dan lain-lain,” ujarnya kepada Kabar6.com. Sabtu (14/3/2020).

Fanny menerangkan, saat ini pihaknya ingin menyuguhkan yang berbeda, yaitu menyuguhkan masakan tradisional khas Cirebon dan Jogja di setiap hari Sabtu dan Minggu.

“Di setiap hari Sabtu masakan tradisional yang disuguhkan adalah Nasi Jamblang. Masakan khas Cirebon ini disajikan diatas daun jati dan ditemani dengan beragam lauknya. Ada telur balado, perkedel kentang, semur daging, ikan asin, telur uyuh, sambal, dan masih banyak lagi,” terangnya.

Dan tak kalah spesial pula, di hari Minggu pihaknya sediakan Nasi Gudeg yang mewarnai buffet breakfast di Hotel Santika BSD Teraskota.

Lanjut Fanny, masakan tradisional khas Jogjakarta ini juga dilengkapi beragam lauk seperti krecek, buntil, tahu bacem, ayam bacem, dan masih banyak lagi pastinya.

****Baca juga:** [Nasi Jagal di Santika Premiere Bintaro, Enak Jasa.](#)

Dan kini pecinta Nasi Gudeg tidak perlu jauh-jauh ke Jogja untuk menikmati kelezatannya.

“Kedua menu spesial ini dapat dinikmati pada saat breakfast mulai jam 06:00 WIB hingga 10:30 WIB di Parigi Restaurant. Kami juga akan memberikan kejutan menu spesial lainnya di pertengahan tahun ini, jadi stay tune ya,” tutupnya.(eka)

Nasi Jagal di Santika Premiere Bintaro, Enak Jasa

written by Redaksi | 17 Maret 2020



Kabar6-Bagi Anda yang ingin bersantai ria di weekend kali ini, tak adalah salahnya memilih Hotel Santika Premiere Bintaro menjadi tujuan. Selain pelayanannya yang memuaskan, aneka kuliner yang disajikan juga menggugah selera.

Genera Manager, Sarmad menjelaskan, di Mare 2020 ini, pihaknya telah menyiapkan beberapa menu andalan yang dapat Anda nikmati di Kembang Sepatoe Restaurant dan In-Room Dining.

Salah satu menu andalan yang disajikan adalah Nasi Jagal. Sarmad bilang, Nasi Jagal ala chef resto merupakan kombinasi daging sapi yang dipanggang dengan bumbu sangat sedap dengan seporsi nasi dan lauk pauk lainnya.

****Baca juga: [Bebek Bumbu Rujak di Resto Ini Segar Banget, Cobain Yuk.](#)**

“Menu ini merupakan chef suggestion di Maret 2020. Disajikan dengan unik serta menggugah selera,” jelas Sarmad dalam siaran persnya, Sabtu (14/3/2020).

So, ayo ajak keluarga dan pasangan tercinta untuk weekend cantik di Hotel Santika Premiere Bintaro, ditunggu ya.(fit)

Bebek Bumbu Rujak di Resto Ini Segar Banget, Cobain Yuk!

written by Redaksi | 17 Maret 2020



Kabar6-Menu asal Jawa timur satu ini cukup digemari. Dipadukan dengan bumbu rujak nan segar menjadikan seporsi menu bebek bumbu rujak ini layak dicoba.

Assistant PR Manager Mercure Serpong Alam Sutera, Della Angelina menjelaskan, menu bebek bumbu rujak ini merupakan salah satu menu favorit di Mint n Pepper Restaurant, Mercure Serpong Alam Sutera.

****Baca juga:** [Lelah Berenang, Yuk Nikmati Nasi Goreng Buntut di Ara Hotel.](#)

Della bilang, menu Nusantara ini disajikan lengkap dengan sayuran urap dan nasi putih nan pulen serta beberapa pilihan

sambal yang menggugah selera.

“Daging ayam atau bebek yang sudah termarinasi sempurna dengan bumbu pilihan berpadu apik dengan saus bumbu rujak yang dipanggang hingga berwarna kecoklatan,” jelas Della, Sabtu (7/3/2020).

So, yuks kita weekend cantik di Mercure Serpong Alam Sutera sambil icip-icip bebek bumbu rujaknya. Ditunggu ya.(fit)

Lelah Berenang, Yuk Nikmati Nasi Goreng Buntut di Ara Hotel

written by Redaksi | 17 Maret 2020



Kabar6-Lapar melanda setelah berenang seharian? Tak perlu khawatir, YuGo Restaurant Ara Hotel memiliki segudang menu yang dapat dinikmati dengan harga bersahabat. Salah satunya adalah nasi goreng buntut.

Menurut tamu hotel asal Pesona Karawaci, Maya (32), dirinya bersama dua buah hatinya puas berenang di kolam renang anak seharian. Setelah itu, lapar pun melanda.

“Puas banget mas. Anak saya senang berenang disana. Apalagi ada ember tumpahnya, ngagetin banget,” kelakar Maya kepada Kabar6.com, Kamis (5/3/2020).

Setelah lelah berenang, Maya dan kedua buah hatinya memesan tiga porsi nasi goreng buntut. Suiran buntut sapi, irisan telur dadar, selada, tomat dan timun lengkap tersaji.

Citarasanya juga mantap betul atau mantul. Sensasi buntut sapi kontras terasa saat suapan demi suapan masuk ke mulut. “Nasi goreng buntutnya enak lhoh. Anak-anak saya suka menu itu,” ujarnya spontan.

****Baca juga: [Wabah Virus Corona, Dagangan Bir Pletok di Tangsel Laris Manis.](#)**

Maya mengaku, dirinya sudah beberapa kali berkunjung ke Ara Hotel untuk menginap ataupun hanya sekedar makan dan berenang dengan dua buah hatinya.

“Habisnya kolam renang di Ara hotel itu komplit, tempatnya juga nyaman. Dan anak saya suka untuk berenang disitu. Menu makanan di restonya juga cukup memuaskan,” pungkasnya.(fit)

Wabah Virus Corona, Dagangan Bir Pletok di Tangsel Laris Manis

written by Redaksi | 17 Maret 2020



Kabar6-Wabah virus corona yang beberapa pekan ini heboh punya nilai plus bagi Julian, 55 tahun, pedagang bir pletok. Omzet dagangan minuman yang dipercaya untuk menjaga kesehatan tubuh itu mendadak laris manis.

“Alhamdulillah, sejak dua hari kemarin itu penjualan meningkat 100 persen,” ungkap Julian, warga Cirendeu, Kecamatan Ciputat Timur, Kota Tangerang Selatan, Rabu (4/3/2020).

Ia menerangkan, sebelum wabah virus corona merebak, dagangan minuman bir pletok miliknya hanya laku sebanyak 25 gelas. Satu porsi bir pletok ukuran gelas sedang dipatok seharga Rp6 ribu.

Julian bilang, sejak wabah virus corona santer jadi

diberitakan bir pletok racikannya menjadi laris manis. Kini dirinya bisa menjual sampai 50 gelas.

Mayoritas pelanggan dari kalangan pekerja urban yang kesehariannya mengendarai motor. “Pokoknya habis ramai berita ada yang kena corona di Indonesia, itu langsung banyak datang pada beli,” terang Babeh Julian, sapaan akrabnya.

****Baca juga:** [Wabah Virus Corona, Airin: Masyarakat Tetap Tenang Ya.](#)

“Biasanya orang minum bir pletok agar lebih segar, engga gampang masuk angin, engga gampang sakit. Intinya buat daya tahan tubuh jadi lebih bagus. Saya pribadi dan anak-anak di rumah juga minum ini, apalagi kalau badan rasanya engga enak kaya mau flu, mau meriang,” ujarnya.

Perlu diketahui, bir pletok adalah minuman khas Betawi. Bahan dasarnya terbuat dari sari jahe, gula, sari bunga selasih dan akar-akaran.

Bir pletok memang terasa pedas. Tetapi jika sudah diteguk maka badan akan terasa hangat dari pengaruh ramuan yang terdapat di bir pletok.(yud)

Ingin Diet? Cobain Minuman Dari Yogo Ini

written by Redaksi | 17 Maret 2020



Kabar6-Ingin diet? Dan tak mau makan? Cobain yuk minuman yogurt ini, dijamin mengenyangkan dan menyehatkan loh.

Rice Yogurt dari YOGO ini dijamin membuat kalian berhasil diet, karena didalam racikan nya terdapat ketan hitam dicampur dengan susu dan yogurt lalu di blend, sehingga rasa yogurt dan ketan hitamnya sangat terasa dan menggoyang lidah.

Staff YOGO, Aldi menjelaskan, minuman Rice Yogurt ini ditargetkan kepada orang-orang yang ingin berdiet dan males makan.

“Makannya dia biasanya minum lah yogurt, selain sehat, dengan tambahan ketan hitam didalamnya tentunya akan mengenyangkan,” ujarnya di Gerai YOGO, Lantai UG Living World Alam Sutera, depan Sport Station, Serpong Utara, Kota Tangerang Selatan. Selasa (3/3/2020).

Aldi menerangkan, campuran didalam Rice Yogurt yang nikmat ini terdapat susu ditambah dengan yogurt lalu ditambah ketan hitam, di blend sehingga jadilah yogurt juice ‘Rice Yogurt’.

****Baca juga:** [Nikmati Sajian BBQ di Mijin Bintaro, Sepuasnya.](#)

“Rice Yogurt ada dua rasa, yaitu yang original yang satu ada tambahan rasa strawberry didalamnya. Jika ingin melihat IG kita silahkan kunjungi @its.yogo,” terangnya.

Terpisah, pelanggan yang sedang menikmati Rice Yogurt, Silvia mengatakan, Rice Yogurt ini menjadi pilihan favorit ketika dirinya tak ingin makan banyak.

“Abis beli ini dengan harga Large 28 ribu udah ngenyangin banget mas, enak banget dimulut,” terangnya.

Lanjut Silvia, dirinya merekomendasi sekali minuman ini untuk solusi diet yang sehat.

“Udah kenyang, sehat, creamy, pas rasanya, dan ini bener-bener rekomendasi banget buat diet mas,” tutupnya.(eka)

Nikmati Sajian BBQ di Mijin Bintaro, Sepuasnya!

written by Redaksi | 17 Maret 2020



Kabar6-Selain artisnya yang menjadi favorit sebagian milenial negeri ini, aneka kuliner khas Korea Selatan ini juga digandrungi.

Di Bintaro, Tangerang Selatan, resto Mijin, menyajikan menu lezat khas Korea dengan konsep all you can eat.

Hanya dengan Rp99 ribu dengan waktu maksimal 90 menit, Anda dapat menyantap semua menu yang disediakan pihak Mijin.

Seperti yang diungkapkan Andi, warga Sektor 5 Bintaro, sejak dirinya pertama kali icip-icip menu Korea ini, langsung kepincut dan puas dengan citarasanya.

“Unik sih, tapi rasanya itu mantul bos. Banyak menu yang disajikan pihak resto dan kita bebas memilih dalam waktu yang telah ditentukan,” kata Andi kepada Kabar6.com, Minggu (1/3/2020).

Mijin dalam memuaskan pelanggannya, menyajikan beef saikoro, wagyu, honey marinated sliced beef, sosis jerman, kimchi, dan enoki roll atau jamur enoki yang digulung daging sapi US premium, serta Korean pancake dan sayuran segar.

****Baca juga:** [Kakap Bakar Bumbu Lodeh, Menu Inovatif Citarasa Kekinian.](#)

Slide dish-nya juga banyak pilihan, seperti fried chicken skin, chicken karage, kentang goreng, mie korea spicy serta japchae atau nasi goreng spicy.

Untuk sausnya, Mijin menyiapkan 3 pilihan saus spesial, yakni saus spicy, saus milin dan saus soy garlic. So, kuy kita kesana dan icip-icip menu sepuasnya.(fit)

Kakap Bakar Bumbu Lodeh, Menu Inovatif Citarasa Kekinian

written by Redaksi | 17 Maret 2020



Kabar6-Dengan presentasi dekonstruksi yang tidak biasa, hotel ini menyulap sajian kakap bakar dan sayur lodeh menjadi sebuah menu inovatif kakap bakar bumbu lodeh, dengan citarasa lezat

nan menggugah selera.

Inovasi ini tak lepas dari tangan dingin Executive Chef Hotel Santika Premiere ICE BSD, Michale Pandelaki, yang telah malang melintang di dunia perkulineran.

“Kami terus mencoba berinovasi untuk menyajikan pendekatan modern dan fresh pada masakan kami. Sepiring Sayur Lodeh sederhana jadi naik pangkat dengan mengolah tekstur dan plating ala dekonstruksi,” ujar Michale dalam laporan tertulisnya, Sabtu (29/2/2020).

Setelah bersantap sajian lezat ala Chef Michale, minuman ginger blues kiranya dapat menjadi pelepas dahaga.

****Baca juga:** [Soto Betawi di Teraskota, Nendang Rasanya.](#)

Michale bilang, minuman ginger blues diracik dengan campuran ginger ale, soda water, blue curacao dan daun pandan aromatik.

“Anda pasti tidak akan mengira tendangan cita rasa jahe pada minuman dengan garnish lemon ini,” paparnya.(fit)

Soto Betawi di Teraskota, Nendang Rasanya

written by Redaksi | 17 Maret 2020



Kabar6-Capek berkeliling Teraskota BSD mencari kebutuhan yang diinginkan, jangan lupa mampir ke Kafe Betawi untuk icip-icip aneka menu nan lezat.

Dari sekian banyak menu yang ditawarkan, Soto Betawi menjadi pilihan. Porsi jumbo dengan paru dan daging didalamnya, tentu saja menggugah selera. Apalagi kuah soto dicampur susu, sehingga citarasanya mantul cing!

Seporsi nasi hangat bercampur irisan bawang goreng diatasnya mengeluarkan aroma yang membuat perut mendadak keroncongan.

Salah seorang pengunjung asal Serpong, Budi (50) menjelaskan, seruputan kuah susu Soto Betawi bercampur potongan paru nan empuk membuatnya ketagihan.

suapan nasi hangat dengan irisan bawang goreng dan potongan daging sapi empuk membuat air liur tak berhenti mengalir. "Enak banget bro, rasanya nendang banget. Pasti ketagihan dah," ungkap Budi kepada Kabar6.com, Senin (24/2/2020).

****Baca juga:** [Sambal Lebak Tembus Pasar Modern Abu Dhabi.](#)

Tanpa terasa, seporsi Soto Betawi jumbo habis tak bersisa, termasuk kuah sotonya. Budi langsung nyeruput es cendol ala Kafe Betawi.

“Ini baru cendol asli, rasanya mantul,” paparnya.

Budi mengaku dirinya ketagihan dengan menu andalan Kafe Betawi tersebut. “tempat makannya juga nyaman, apalagi yang smooking area, semilir anginnya terasa banget,” bebernya.

So, yuk ke Kafe Betawi dan nikmati menu andalannya.(fit)