



## **PRESS RELEASE**

Kontak Media:

RETNO WULANDARI

General Manager

Telp : +62 271 731312

Fax : +62 271 738677

E-mail : [pr@thesunanhotelsolo.com](mailto:pr@thesunanhotelsolo.com)

---

### **BALINESE FOOD FESTIVAL “ BETUTU ON FIRE ” HADIR DI THE SUNAN HOTEL**

Mengusung kembali sajian spesial yang berasal dari negeri sendiri, The Sunan Hotel Solo menghadirkan promosi masakan khas Pulau Bali. Dikemas dalam tajuk “ Balinese Food Festival – Betutu On Fire “ ragam kuliner khas pulau dewata ini dihidangkan dalam konsep all u can eat dengan tetap menerapkan protokol kesehatan yang ketat.

Gelaran promosi masakan “ Balinese Food Festival - Betutu On Fire “ akan hadir setiap hari Sabtu selama bulan Maret 2022 dengan minimal pemesanan 30 orang. Acara akan dimulai pukul 19.00 – 22.30 wib di Narendra Restaurant. Harga yang ditawarkan adalah Rp 299.000,- net /orang.

“Balinese Food Festival Betutu On Fire” salah satunya akan menghadirkan Ayam Betutu & Bebek Betutu yang dulunya hanya bisa dinikmati pada saat upacara keagamaan saja. Betutu merupakan masakan khas Bali yang kaya akan berbagai rempah dengan bumbu yang meresap serta cara masaknya yang unik dimana daging ayam atau bebek dimasak sampai airnya habis tetapi tidak sampai kering, masih ada kuahnya.

Hidangan Khas Bali yang diolah oleh Executive Chef Riva Arsyad ini disajikan lengkap mulai dari menu pembuka sampai dengan penutup. Tersedia hidangan pembuka khas Bali seperti Serombotan, Rujak Kuah Pindang dan Ayam Sisit. Untuk Supnya ada Sup Ikan Mertasari. Hidangan Utama tersaji Sapi Kecap Ala Bali, Sate Udang Candidasa, Ayam Bumbu Rajang, Tum Sapi, Mie Goreng Bali, Pepes Cumi khas Bali. Hidangan Stall tersedia Sup Balung Sapi, Sate Lilit Ikan Tengiri tak lupa Ayam Betutu & Bebek Betutu serta Jaje laklak. Sebagai penutup tersedia Batun Bedil, Klepon, Bubur Injin, Pie Susu, Jaje Lukis, Es Kuwut dan Pisang Rai yang pastinya akan mengobati kerinduan akan masakan khas Bali.

General Manager The Sunan Hotel Solo Retno Wulandari menyampaikan Promosi masakan yang digelar secara rutin setiap bulan dengan suguhan berbagai jenis makanan nusantara maupun manca negara ini bertujuan untuk memperkenalkan seni kuliner dan keragaman masakan yang dapat dinikmati oleh masyarakat umum dan tamu hotel.