

Nikmatnya Ayam Bakar Madiun Horison Samarinda

Samarinda, Gerbangkaltim.com – Bicara soal kuliner Indonesia, sudah tentu sangat beragam. Mulai dari bahan dasar ayam, ikan, hingga yang berasal dari daging merah seperti sapi dan kambing. Namun jika kita berbicara tentang Kota Madiun di Provinsi Jawa Timur, menu Ayam Panggang atau Ayam Bakar Madiun sudah tentu sangat dikenal.

Jenis menu ini bisa jadi alternatif bagi pecinta kuliner yang sedang menghindari makanan yang digoreng.

Ayam Bakar Madiun ini memang berbeda dengan menu ayam lainnya, dimana tekstur daging ayamnya terasa lebih kesat dan juicy. Enaknya Ayam Bakar Madiun juga tak lepas dari olesan bumbunya yang memberi kenikmatan tersendiri saat disantap.

Nah tentu sudah pada membayangkan bagaimana kenikmatan menu khas satu ini. Tapi kita tidak harus repot-repot untuk datang ke Kota Madiun hanya khusus menikmati menu ini. Sebab, di Samarinda kini Hotel Horison spesial menyajikan menu Ayam Bakar Madiun ini, khusus bulan Desember hingga Januari 2022 nanti.

“Salah satu cita rasa nusantara ini bisa didapatkan di Hotel Horison Samarinda lho. Selain rasanya yang menggugah selera, dijamin ayamnya empuk karena telah melalui proses ungkep dengan rempah-rempah pilihan,” ungkap Jenny Marini, General Manager Hotel Horison Samarinda.

Menurut Jenny, bahwa setelah dibaluri dengan rempah-rempah pilihan membuat, kemudian ayam tersebut dibakar hingga mengeluarkan aroma wangi dan sedap.

Sebagai pelengkap, Ayam Bakar Madiun karya Hotel Horison Samarinda ini disajikan dengan sayur-sayuran segar, nasi,

sambel kacang, dan sambel terasi. Tentu, cukup lengkap untuk menemani menu makan siang hingga makan malam pecinta kuliner Samarinda.

Untuk harga menu kelas hotel bintang 3 ini cukup terjangkau. Cukup membayar Rp 95.000 saja sudah bisa menikmati menu lengkap cita rasa nusantara ini. Penasaran? segera saja datang ke Hotel Horison Samarinda untuk menikmati menu spesial ini.
(om)