THE SAUJANA HOTEL
KUALA LUMPUR

Cahaya Ramadan
D' SAUJANA

MENU 1 | RM135++
Setiap Orang



HIDANGAN BUFET • MENU 1

PEMBUKA SELERA TEMPATAN
Kerabu udang | Kerabu tempe | Kerabu nangka | Kerabu pegaga | Gado-gado dengan kuah kacang | Lemang | Ketupat | Serunding ayam | Serunding daging

ULAM-ULAMAN
Ulam raja | Pegaga | Kacang botor | Jantung pisang | Daun selom | Kacang panjang | Petai | Jering | Peria celur | Timun | Kacang buncis

SAMBAL & KONDIMEN
Sambal belacan | Cencaluk | Air asam | Kicap cili padi | Tempoyak | Budu

IKAN MASIN
Ikan sepat masin | Ikan bulu ayam masin

MAKANAN LAUT SEGAR
Udang harimau celur | Kupang hijau | Ketam bunga kukus

GERAI MI
Laksa kari; pilihan mi, sayur-sayuran dan bahan pelengkap

HIDANGAN PANGGANG
Sate ayam dan sate daging, dihidangkan bersama bahan pelengkap serta kuah kacang

STESEN SUP
Sup soto ayam

BUBUR LAMBUK
Bubur lambuk makanan laut / ayam / daging

HIDANGAN UTAMA
Nasi putih | Nasi beriani berangan | Rendang ayam Saujana | Asam rebus keladi bersama udang | Gulai tempoyak ikan patin | Ketam masak cili ala Singapura | Daging masak merah dengan nanas | Sotong goreng rangup bersos pedas | Sayur campur goreng kuali dengan sos tiram

PENCUCI MULUT
Kek pisang | Puding roti ceri hitam | Buah-buahan tempatan | Aneka kuih Melayu: kuih seri muka, kuih lapis, kuih bakar, kuih ketayap, kuih keria, kuih bom bijan, kuih talam, kuih talam pandan | Dodol | Kuih bahulu | Buah kurma | Tapai pulut | Tapai ubi

BUBUR MANISAN
Bubur pulut durian

MINUMAN PANAS
Teh tarik | Kopi kampung

MINUMAN SEJUK
Minuman soya | Air bandung cincau

Menu ini khusus untuk tempahan melebihi 40 orang.

Harga tertakluk pada caj perkhidmatan dan cukai yang berkenaan.

Pilihan tambahan: Set Yee Sang sempena jamuan pertemuan semula | RM88++

THE SAUJANA HOTEL
KUALA LUMPUR

Cahaya Ramadan
D' SAUJANA

MENU 2 | RM145++
Setiap Orang



HIDANGAN BUFET • MENU 2

PEMBUKA SELERA TEMPATAN
Kerabu udang | Kerabu tempe | Cucur udang | Kerabu nangka | Kerabu mangga muda | Kerabu pegaga | Kerabu tauge | Lemang | Ketupat | Serunding ayam | Serunding daging

BUAH JERUK
Jeruk buah Chengmai [sahkan nama buah] | Jeruk kedondong kuning | Jeruk kedondong hijau | Mangga kuning

ULAM-ULAMAN
Ulam raja | Pegaga | Kacang botor | Jantung pisang | Daun selom | Kacang panjang | Petai | Jering | Peria celur | Timun | Kacang buncis

SAMBAL & KONDIMEN
Sambal belacan | Cencaluk | Air asam | Kicap cili padi | Tempoyak | Budu

IKAN MASIN
Ikan sepat masin | Ikan bulu ayam masin | Ikan tenggiri masin

GERAI MI
Laksa asam; pilihan mi dan sayur-sayuran

NASI AYAM IPOH
Ayam panggang | Ayam rebus | Itik panggang; dihidangkan bersama sos dan bahan pelengkap

SCALLOP SEGAR
scallop segar di atas ais; pilihan scallop panas dengan keju, bayam tumis, sos krim dan lemon [sahkan kaedah penyediaan]

SUP
Sup krim cendawan

BUBUR LAMBUK
Bubur lambuk ikan

HIDANGAN UTAMA
Nasi putih | Nasi beriani ayam | Ikan keli masak lemak | Rendang daging | Ayam kampung masak merah Saujana | Udang laut goreng mentega berkuah | Itik panggang bersos pedas | Sayur campur goreng kuali bersama tauhu dan cendawan

PENCUCI MULUT
Kek pisang | Aneka kek | Kek keju | Puding roti | Buah-buahan tempatan | Aneka kuih Melayu: kuih seri muka, kuih lapis, kuih bakar, kuih ketayap, kuih keria, kuih bom, kuih talam pandan, kuih kaswi, pulut tai tai | Dodol | Kuih bahulu | Buah kurma | Tapai pulut | Tapai ubi

AIS KACANG DENGAN PES DURIAN
Cincau | Cendol | Kacang tanah | Kacang merah | Longan | Buah kabung | Aneka jeli | Nata de coco | Jagung manis

BUBUR MANISAN
Bubur cha-cha sagu

MINUMAN PANAS
Teh tarik | Kopi kampung

MINUMAN SEJUK
Minuman soya | Air bandung cincau | Air tebu

Menu ini khusus untuk tempahan melebihi 40 orang.

Harga tertakluk pada caj perkhidmatan dan cukai yang berkenaan.

Pilihan tambahan: Set Yee Sang sempena jamuan pertemuan semula | RM88++

THE SAUJANA HOTEL
KUALA LUMPUR

Cahaya Ramadan
D' SAUJANA

MENU 3 | RM155++
Setiap Orang



HIDANGAN BUFET • MENU 3

PEMBUKA SELERA TEMPATAN
Kerabu udang | Kerabu tempe | Cucur udang | Kerabu nangka | Kerabu mangga muda | Kerabu pegaga | Kerabu tauge | Gado-gado dengan kuah kacang | Lemang | Ketupat | Serunding ayam | Serunding daging

ULAM-ULAMAN
Ulam raja | Pegaga | Kacang botor | Jantung pisang | Daun selom | Kacang panjang | Petai | Jering | Peria celur | Timun | Kacang buncis

SAMBAL & KONDIMEN
Sambal belacan | Cencaluk | Air asam | Kicap cili padi | Tempoyak | Budu

IKAN MASIN DAN TELUR MASIN
Ikan sepat masin | Ikan bulu ayam masin | Ikan tenggiri masin | Telur masin

MAKANAN LAUT SEGAR
Udang harimau celur | Kupang hijau | Ketam bunga kukus

GERAI MI
Laksa kari | Mi Jawa | Tom yam; pilihan mi dan sayur-sayuran

SUP
Sup soto ayam

BUBUR LAMBUK
Bubur lambuk ayam

GERAI PASAR MALAM
Kuetiau Pulau Pinang bersama makanan laut | Lok-lok | Yong tau foo

STESEN ROTI BAZAR
Murtabak ayam atau daging | Roti bom | Roti John ayam atau daging cincang | Roti canai sarang burung; pilihan kari ayam, kari ikan, kari dal, sambal sardin dan kari kambing

HIDANGAN PANGGANG
Sate ayam dan sate daging, dihidangkan bersama bahan pelengkap serta kuah kacang

HIDANGAN UTAMA
Nasi putih | Nasi Arab kabsa ayam | Ketam masak varuval ala mamak | Rendang ayam Semarang | Kari ikan bawal hitam | Sotong masak sambal kari | Kerutuk daging kambing | Sayur campur dan cendawan bersos tiram

PENCUCI MULUT
Puding karamel pandan | Kek lapis pandan | Puding kroisan coklat dengan sos vanila | Buah-buahan tempatan | Aneka kuih Melayu: kuih badak berendam, kuih puteri mandi, kuih talam keladi, kuih ketayap, kuih kemboja, kuih talam kuning, kuih talam ubi kayu, kuih lapis | Dodol | Buah kurma | Tapai pulut | Tapai ubi

AIS KACANG DENGAN PES DURIAN
Cincau | Cendol | Kacang tanah | Kacang merah | Longan | Buah kabung | Aneka jeli | Nata de coco | Jagung manis

BUBUR MANISAN
Bubur pulut durian

MINUMAN PANAS
Teh tarik | Kopi kampung

MINUMAN SEJUK
Minuman soya | Air bandung cincau | Teh O limau ais

Menu ini khusus untuk tempahan melebihi 40 orang.

Harga tertakluk pada caj perkhidmatan dan cukai yang berkenaan.

Pilihan tambahan: Set Yee Sang sempena jamuan pertemuan semula | RM88++

THE SAUJANA HOTEL
KUALA LUMPUR

Cahaya Ramadan
D' SAUJANA

MENU 4 | RM165++
Setiap Orang



HIDANGAN BUFET • MENU 4

PEMBUKA SELERA TEMPATAN
Kerabu udang | Kerabu tempe | Cucur udang | Kerabu nangka | Kerabu mangga muda | Kerabu pegaga | Kerabu tauge | Gado-gado dengan kuah kacang | Lemang | Ketupat | Serunding ayam | Serunding daging

BUAH JERUK
Jeruk betik | Jeruk buah Chengmai [sahkan nama buah] | Jeruk kedondong kuning | Jeruk kedondong hijau | Mangga kuning

ULAM-ULAMAN
Ulam raja | Pegaga | Kacang botor | Jantung pisang | Daun selom | Kacang panjang | Petai | Jering | Peria celur | Timun | Kacang buncis

SAMBAL & KONDIMEN
Sambal belacan | Cencaluk | Air asam | Kicap cili padi | Tempoyak | Budu

IKAN MASIN DAN TELUR MASIN
Ikan sepat masin | Ikan bulu ayam masin | Ikan tenggiri masin | Telur masin

PILIHAN PASTA
Tiga jenis pasta pilihan cef; sos tomato Neapolitan | Sos karbonara berkrim | Sos Bolognese ayam | Makanan laut sebagai pelengkap [sahkan pilihan pasta dan sos]

SUP
Sup kambing

BUBUR LAMBUK
Bubur lambuk daging

HIDANGAN PANGGANG
Sate ayam dan sate daging, dihidangkan bersama bahan pelengkap serta kuah kacang

POPIAH
Aneka sayur-sayuran segar dan hirisan telur | Kulit popia telur | Sos manis dan pedas

STESEN MAMMA MIA
Piza Margherita | Piza ayam Hawaii | Piza ayam rendang pedas (pilihan)

HIDANGAN MONGOLIA
Pilihan daging lembu, ayam, sosej ayam, itik salai, udang, filet ikan, sotong, lala dan buluh laut; kubis, tauge serta tau miu; disajikan dengan sos teppanyaki atau sambal [sahkan senarai bahan]

DIM SUM CHINATOWN
Aneka ladu berinti makanan laut, ayam dan sayur-sayuran; disajikan bersama sos buatan sendiri

HIDANGAN UTAMA
Nasi putih | Nasi beriani kambing dalam buluh | Udang laut berempah kurma | Ikan patin masak lemak | Ayam goreng berempah rangup | Sambal tumis sotong dengan petai padi [sahkan jenis petai] | Lala masak paprik | Itik panggang barbeku Cina dengan sos plum | Peria goreng bersama telur kampung

PENCUCI MULUT
Kek coklat Sachertorte | Kek keju strawberi | Kek pandan | Puding kurma dengan sos vanila | Buah-buahan tempatan | Aneka kuih Melayu: pulut pedas, kuih lapis coklat, kuih seri muka coklat, kuih sarang semut, kuih buah Melaka, kuih talam ubi, kuih bahulu, kuih lopes, kuih sagu | Dodol | Buah kurma | Tapai pulut | Tapai ubi

AIS KACANG DENGAN PES DURIAN
Cincau | Cendol | Kacang tanah | Kacang merah | Longan | Buah kabung | Aneka jeli | Nata de coco | Jagung manis

BUBUR MANISAN
Bubur pulut durian

MINUMAN PANAS
Teh tarik | Kopi kampung

MINUMAN SEJUK
Minuman soya | Air bandung cincau | Teh O limau ais

AIS KRIM
Ais krim dalam kon dengan taburan coklat urai, badam dan krokant; pilihan cef

Menu ini khusus untuk tempahan melebihi 40 orang.

Harga tertakluk pada caj perkhidmatan dan cukai yang berkenaan.

Pilihan tambahan: Set Yee Sang sempena jamuan pertemuan semula | RM88++



THE SAUJANA HOTEL
KUALA LUMPUR

Cahaya Ramadan
D' SAUJANA

MENU 5 | RM175++
Setiap Orang

HIDANGAN BUFET • MENU 5

PEMBUKA SELERA TEMPATAN
Kerabu udang | Kerabu tempe | Cucur udang | Kerabu nangka | Kerabu mangga muda | Kerabu pegaga | Kerabu tauge | Gado-gado dengan kuah kacang | Lemang | Ketupat | Serunding ayam | Serunding daging

ULAM-ULAMAN
Ulam raja | Pegaga | Kacang botor | Jantung pisang | Daun selom | Kacang panjang | Petai | Jering | Peria celur | Timun | Kacang buncis

SAMBAL & KONDIMEN
Sambal belacan | Cencaluk | Air asam | Kicap cili padi | Tempoyak | Budu

IKAN MASIN
Ikan sepat masin | Ikan bulu ayam masin | Ikan tenggiri masin

MAKANAN LAUT SEGAR
Udang harimau celur | Kupang hijau | Ketam bunga kukus

GERAI MI
Mi bandung; pilihan mi dan sayur-sayuran

SUP
Sup tulang

BUBUR LAMBUK
Bubur lambuk ketam

HIDANGAN PANGGANG
Sate ayam dan sate daging, dihidangkan bersama bahan pelengkap serta kuah kacang

STESEN MAMMA MIA
Piza Margherita | Piza ayam Hawaii | Piza ayam rendang pedas (pilihan)

DIM SUM CHINATOWN
Aneka ladu berinti makanan laut, ayam dan sayur-sayuran; disajikan bersama sos buatan sendiri

STESEN YATAI JEPUN
Tempura udang | Tempura sayur-sayuran; dihidangkan bersama kicap soya dan sos pencicah

GERAI PASAR MALAM
Kuetiau Pulau Pinang bersama makanan laut | Lok-lok | Yong tau foo

GERAI MAKANAN INDIA
Apam kelapa | Ayam tandoori | Roti naan | Kari kacang kuda | Kentang masala | Vadai ulundu | Tosai masala mini dengan cencah kelapa | Capati | Kari ikan

HIDANGAN UTAMA
Nasi putih | Nasi Arab kabsa ayam | Gulai ayam kampung Semarang | Udang laut masak tempoyak | Sayur campur dan cendawan | Ketam goreng dengan pes kari, serai dan udang kering | Asparagus dan tauhu goreng kuali dengan pes udang

PENCUCI MULUT
Kek coklat fudj | Kek red velvet | Kek lapis pandan | Puding roti ceri hitam dengan sos vanila | Aneka kuih Melayu: puding kacang merah, kuih lopes, kuih seri muka kuning, kuih puteri ayu, kuih lompang, kuih ubi, kuih badak berendam, kuih pulut panggang | Dodol | Buah kurma | Tapai pulut | Tapai ubi

AIS KACANG DENGAN PES DURIAN
Cincau | Cendol | Kacang tanah | Kacang merah | Longan | Buah kabung | Aneka jeli | Nata de coco | Jagung manis | Pes durian

BUBUR MANISAN
Bubur pulut durian

MINUMAN PANAS
Teh tarik | Kopi kampung

MINUMAN SEJUK
Minuman soya | Air bandung cincau | Air sirap selasih

AIS KRIM
Ais krim dalam kon dengan taburan coklat urai, badam dan krokant; pilihan cef

Menu ini khusus untuk tempahan melebihi 40 orang.

Harga tertakluk pada caj perkhidmatan dan cukai yang berkenaan.

Pilihan tambahan: Set Yee Sang sempena jamuan pertemuan semula | RM88++