

Menu istimewa Klana Resort Seremban

SEREMBAN – Kibas panggang bersos kurma BBQ ala Moroccan merupakan salah satu menu istimewa di buffet Ramadan Klana Resort Seremban, tidak lama lagi.

Pengurus Klana Resort Seremban, Yazid Mustaffa berkata, menu istimewa berkenaan diharap dapat menarik minat orang ramai untuk berbuka di Klana Resort, memandangkan ia merupakan hidangan khas yang buat julung kali diadakan.

"Kita akui memang banyak hotel atau restoran di negeri ini menyajikan hidangan kam-

bing golek dalam menu mereka, tetapi berbeza di Klana Resort kita menggunakan daging kibas sebagai salah satu menu utama.

"Kibas adalah salah satu daging yang paling enak, serta berbeza dengan daging kambing biasa, terutamanya daripada segi tekstur daging itu sendiri dan bau.

"Daging kibas adalah lembut dan halus serta tidak berbau hanyir, ia berbeza dengan daging kambing biasa," katanya.

Selain kibas panggang, di buffet Ramadan Klana Resort

Seremban turut menyediakan lebih 200 menu setiap hari oleh chef yang pakar dalam bidang masing-masing, bagi memberi kepuasan kepada pengunjung.

Selain itu, terdapat lebih 30 gerai makanan, yang boleh dipilih oleh pengunjung untuk menikmati juadah berbuka puasa.

Hanya berharga RM75 bagi dewasa dan RM45 untuk kanak-kanak, pengunjung boleh menikmati semua hidangan istimewa ini tanpa had.

Orang ramai yang ingin mendapatkan keterangan lanjut atau tempahan, boleh hubungi di talian 06-7667888 sambungan ke 3181/3222.



Yazid menunjukkan hidangan kibas panggang yang merupakan salah satu menu pada buffet Ramadan di Klana Resort Seremban.