



Bwyty Morels

Croeso i Fwyty Morels

Mae ein cogyddion dan hyfforddiant mor frwdfrydig am fwyd ag yr ydych chi chithau, felly dewch i fwynhau eich hun wrth i'n myfyrwyr ddarparu a gweini prydau hyfryd.

Mwynhewch brydau traddodiadol a rhanbarthol wedi eu paratoi gyda'r cynhwysion mwyaf ffres yn ein bwyty hamddenol a chyfeillgar, Morels. Mae yna rywbeth at ddant pawb; o gyrsiau cyntaf ysgafn i brif gyrsiau sylweddol a phwddiau danteithiol, moethus.

Mae'r gwasanaeth ardderchog a'r gwerth am arian arbennig, ynghyd â phrydau blasus a rhestr gwinoedd eang yn creu profiad bwyta bendigedig.

Ein myfyrwyr o fri

Pan nad ydynt yn y bwyty, cegin neu'r ystafell ddosbarth, bydd ein myfyrwyr i'w gweld yn cymryd rhan mewn cystadlaethau sgiliau - mae hyn yn eu helpu i wella eu sgiliau yn ogystal â magu hunan-barch ar gyfer eu datblygu'n weithwyr arlwyio proffesiynol hyderus y dyfodol.

Oriau agor

Rydym ar agor amser cinio dydd Mawrth, Mercher, Iau a Gwener ar gyfer eisteddiad 12.15pm, swper dydd Mawrth ar gyfer eisteddiad 7.00pm.

Yn ystod y tymor yn unig.

Rydym yn darparu ar gyfer dietau arbennig, rhowch wybod i ni am eich gofynion wrth archebu, rydym yn hapus i weini ar gyfer eich anghenion.

Rydym yn awyddus i'ch cadw'n ddiogel, felly bydd pob aelod o staff yn gwisgo gorchudd wyneb er mwyn helpu i ddiogelu'n gilydd.

Mae'n bosib i'r holl fwydlenni newid yn ddirybudd.

Cynnig 2 am
bris 1
Nos Fawrth
Yn Unig

YN YSTOD Y TYMOR YN UNIG EBRILL A MAI

Cyrraedd rhwng 6.15 pm a 7 pm
Ymadael 9pm

Beth am ymuno â ni am noson gyda'ch teulu a'ch
ffrindiau

Gallwn baratoi bwyd ar gyfer 2–30 person

Bar â thrwydded lawn

2 gwrs £9.95

3 chwrs £10.95

Yn cynnwys coffi wedi'i hidlo neu de am ddim

Ffoniwch 01495 333496

Ebost: morels@coleggwent.ac.uk

26-29 Ebrill

Cawl y Dydd

Goujons cyw iâr gyda dip tsili

Salad sardîns a sialóts wedi'u piclo, tapenade

Eog en Croute, llyrllys, menyn lemwn

Coes cig oen wedi rhostio gyda thrimins rhosmari

selsig Morgannwg gyda chaws Caerffili

Crempogau gyda hufen iâ ffa Tonca, saws caramel hallt

Tarten ffrwythau cymysg, hufen arllwys

Mwês siocled, gwirod hufen wisgi Merlin

Yn cynnwys dewis o goffi wedi'i hidlo neu de am ddim

3-6 Mai

Cawl y Dydd

Salad Cesar

Tarten winwns coch gyda chaws gafr, dail â dresin

Pastai pysgod y Llynghesydd, tatws stwnsh hufennog

Ballotine cyw iâr, caws hufen, tomatos wedi'u sychu yn yr haul

Biryani llysiau (F)

Pei meringue lemwn

Ffondant siocled, hufen coffi

Paflova aeron cymysg

Yn cynnwys dewis o goffi wedi'i hidlo neu de am ddim

10-13 Mai

Cawl y Dydd

Ffritteri courgette, dip tsili a dip mayonnaise garlleg rhost

Bol o borc â sglein, tatws newydd wedi'u malu

Pysgodyn mewn cytew cwrw a sglodion, pys wedi'u malu, saws tartar

Stroganoff cig eidion, reis brwysiedig

Cyri llysiâu Quorn Thai, reis pilaf

Tarten crymbl afal, Crème anglaise

Parfait mafon wedi rhewi

Browni caramel

Yn cynnwys dewis o goffi wedi'i hidlo neu de am ddim

17-20 Mai

Cawl y Dydd

Salad winwns coch a thomato, dresin balsamig

Porc wedi'i dro-ffrio

Eog mewn parsel ffilo, Perl Wen, saws surant

Ochr orau cig eidion rhost, pwddin Swydd Efrog, saws marchruddygl

Stroganoff madarch gwyllt, reis brwysiedig

Crème brulee, bisged lemwn a sinsir

Cacen gaws fanila (F)

Gateau siocled

Yn cynnwys dewis o goffi wedi'i hidlo neu de am ddim

24-27 Mai

Cawl y Dydd

Silod mân

Caws pob traddodiadol Cymreig, wy cwâl

Eog gyda chrwst perlysiâu, saws menyn leim

Porc wedi'i rostio, saws afal, crawen porc

Wyllys wedi'i stwffio, saws tomato a phupur coch

Soufflé ceuled lemwn

Pwdin brith, cwstard fanila

Torte siocled gwyn a thywyll

Yn cynnwys dewis o goffi wedi'i hidlo neu de am ddim

7-10 Mehefin

Cawl y Dydd

Iau cyw iâr poeth a sbeislyd

Pate macrell mwg

Lleden en Papillote wedi'i stwffio â mws eog, velouté gwin gwyn

Pastai cyw iâr a chennin

Cyri ffacbys, reis brwysiedig

Pwdin bara-menyn sinamon, Crème Anglaise

Panna Cotta

Clafoutis ffrwyth

Yn cynnwys dewis o goffi wedi'i hidlo neu de am ddim

14-17 Mehefin

Cawl y Dydd

Goujons cyw iâr gyda dip tsili (HG)

Salad sardîns a sialóts wedi'u piclo, tapenade

Eog en Croute, llyrllys, menyn lemwn (HG)

Cawl cig oen, caws Cheddar a bara

Selsig Morgannwg gyda siytni

Crempogau, hufen iâ ffa Tonka

Tarten ffrwythau

Potyn siocled gyda wisgi Merlyn

Yn cynnwys dewis o goffi wedi'i hidlo neu de am ddim

21 Mehefin

Ar agor ar gyfor cinio yn unig

Cawl y Dydd

Salad Cesar

Tarten winwns coch gyda chaws gafr, dail â dresin

Pastai pysgod y Llynghesydd, tatws stwnsh hufennog

Ballotine cyw iâr, caws hufen, tomatos wedi'u sychu yn yr haul

Biryani llyisiau (F)

Pei meringue lemwn

Ffondant siocled, hufen coffi

Paflova aeron cymysg

Yn cynnwys dewis o goffi wedi'i hidlo neu de am ddim

Sut i gyrraedd Bwyty Morels

Gyda char

O Risga

Ewch heibio mynediad y coleg nes i chi gyrraedd y goleuadau traffig. Trowch i'r chwith wrth y

goleuadau traffig. Cymerwch yr ail droad i'r chwith ar Stryd Cobden a dilynwch y ffordd hon

nes i chi gyrraedd mynediad y coleg, trowch i'r chwith i faes parcio'r coleg, mae bloc C o'ch

blaen. Mae Bwyty Morels ar y llawr cyntaf.

Gyda char

O Drecelyn

Ewch tua'r de ar yr A467, ar ôl oddeutu 4 milltir trowch tua'r B4591. Trowch i'r dde wrth y goleuadau

traffig (pont y rheilffordd ar eich chwith) a dilynwch yr uchod.

Gyda char

O'r M4, cyffordd 24

Dilynwch yr arwyddion i Dŷ-du. Gadewch y gylchfan gyntaf tuag at gyfeiriad yr A467. Wrth y bedwaredd gylchfan, trowch tuag at y B4591. Trowch i'r dde yn y gyffordd gyntaf i gyrraedd Crosskeys. Trowch i'r dde wrth y goleuadau traffig. Cymerwch yr ail droad i'r dde ar Stryd Cobden,

dilynwch y ffordd hon nes i chi gyrraedd mynediad y coleg, trowch i'r chwith i faes parcio'r coleg, mae bloc C o'ch blaen. Mae Bwyty Morels ar y llawr cyntaf.

Ar dren

Mae'r orsaf drenau gyferbyn â mynediad y coleg gyda threnau rheolaidd i Lynebwy a Chaerdydd.



Cysylltu â ni / Ffôn : 01495 333496

Ebost/: morels@colegwent.ac.uk www.colegwent.ac.uk/morels

Bwyty Morels, Campws Crosskeys

Coleg Gwent, Bloc C, Ffordd Risca, NP11 7ZA

