



Bwyty Morels

Croeso i Fwyty Morels

Mae ein cogyddion dan hyfforddiant mor frwdfrydig am fwyd ag yr ydych chi hysbysu, 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 arlwyo 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.

Bwydlen 2 gwrs £10.95

Bwydlen 3 chwrs £11.95

Yn cynnwys dewis o goffi wedi ei hidlo neu de am ddim

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

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

Cynnig Arbennig
17 Ionawr - 31 Mawrth
Nos Fawrth yn Unig
Prynwch un, a chael un arall am hanner
y pris!
Uchafswm o 6 person ar bob bwrdd
Heb gynnwys diodydd

AMSER TYMOR YN UNIG

Cyrraedd rhwng 6.15 pm a 6.30 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 £10.95
3 chwrs £11.95

Yn cynnwys coffi wedi'i hidlo neu de am ddim
Ffoniwch 01495 333496
Ebost: morels@coleggwent.ac.uk

8-12 Tachwedd a 25-27 Ionawr

(Wedi cau 24 Ionawr)

Cawl y dydd

Goujons cyw iâr wedi'u marinadu, salsa, mayonnaise garlleg rhost

Tsili wedi'i weini mewn powlen bara fflat wedi'i bobi, hufen sur a chennin syfi (F)

Pysgodyn y dydd mewn cytew cwrw, sglodion wedi'u coginio deirgwaith, pys mintys
wedi'u malu

Pastai cig eidion Guinness a nionyn, grefi bras

Risotto ratatouille (F)

Pwdin reis, marmalêd oren

Tarten gellyg a frangipane, hufen Chantilly (F)

Torte siocled moethus, bonbon siocled gwyn

15-18 Tachwedd a 31 Ionawr - 3 Chwefror

Cawl y dydd

Bresychen wen sbeislyd wedi'i rhostio, hwmws, bara fflat, sinsir, dresin tsili a garlleg (F)

Salad macrell cynnes, dresin marchruddygl, betys wedi piclo

Lleden lefn gyfan, beurre noisette, saws caprys

Coq au vin

Corma, reis jasmin, almon wedi tostio (F)

Pwdin spwng wedi'i stemio, surop lemon, crème Anglaise

Verrine bricyll a rhosmari, tuille (F)

Crepe Suzette

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

22-25 Tachwedd a 7-10 Chwefror

Cawl y dydd (F)

Cig bol mochyn wedi'i serio mewn padell, dresin mêl a soi,
tatws newydd wedi'u malu

Salad Cesar

Cegddu gyda chrwst perllysiau, saws hufen berwr y dŵr
Pelenni cig carw a phorc, tagliatelle ffres, saws tomato
Stroganoff madarch gwyllt, reis brwysiedig (F)

Tarte tatin afal, hufen iâ fanila (F)

Roli poli jam, crème Anglaise

Roulade siocled a chnau cyll, coulis mafon

17-20 Ionawr a 14-17 Chwefror

Cawl y dydd (F)

Porc wedi'i dro-ffrio steil Asiaidd, ysgewyll ffa, nwdls reis
Triawd o gacennau pysgod bach, mayonnaise tsili melys

Pastai pysgod pob, saws persli

Carferi cinio rhost y dydd, cyfwydydd traddodiadol

Cyri Thai, reis sawrus (F)

Tarten Bakewell, hufen Chantilly

Crème Brulee licris

Bananas wedi'u carameleiddio, saws rym a charamel, hufen iâ fanila (F)

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



Wythnos Gymreig

28 Chwefror - 3 Mawrth

25-28 Ebrill, 5-9 Mehefin

Cawl

Caws pob traddodiadol Cymreig gyda chwrw Brains

Salad pobgorn cocos

Brithyll wedi'i ffrio mewn padell, samffir, saws cennin a pherl las

Cig oen rhost o'r carfari, saws bara lawr

Selsig Morgannwg, relis nionyn (Ll)

Cacen datws Gymreig, cennin wedi'u brwysiedig, moron gyda medd, betws rhost

Pwdin Trefynwy

Pwdin Eve, cwstard

Mŵs siocled Penderyn

Casgliad o gawsiau Cymreig, ffrwythau, cnau, bisgedi sawrus



Wythnos Ffrengig

7-10 Mawrth, 2-5 Mai,
12-16 Mehefin

Cawl nionod Ffrengig, crouton

Hors d'oeuvres (F)

Camembert pob, bara crwst, saws llugaeron

Moules Marinere, sglodion Ffrengig

Chasseur Cyw lâr

Bourguignon Cig Eidion

Cassoulet ratatouille (F)

Crepes Normandi

Tarte Tatin eirin gwlanog, crème Anglaise

Mille feuille (F)

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

Wythnos Eidalaid

14-17 Mawrth, 9-12 Mai, 20 Mehefin

Cawl minestrone (F)

Anti pasti, olewydd, detholiad o gig wedi'u halltu,

bara focaccia, caws Eidalaid

Sbageti Carbonara

Puttanesca penfras

Lasagne al Forno, salad tymhorol

Pizza, amrywiaeth o dopins, salad berwr y gerddi a pharmesan,

dresin balsamig

Tiramisu

Pannacotta Lemoncello, bisged amaretto

Zabaglione, biscotti

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



Wythnos Americanaidd

21-24 Mawrth 16-19 Mai

(Wedi cau 23 Mawrth)

Cawl cranc a chorn melys

Bonbons caws macaroni, salsa tomato, salad gardd

Adenydd cyw iâr barbeciw, ffriteri corn melys

Byrgyr cig eidion Americanaidd 6oz gyda phorc carpiog, bynsen brioche

Cyw iâr cajun, reis a phys

Berdys cnau coco

Stêc grwper 8oz gyda chylchoedd nionyn, £3 ychwanegol

Pastai mwd Mississippi

Pastai ceirios pob, hufen iâ fanila

Cacen gaws Efrog Newydd pob

Hufen iâ Knickerbocker

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



Wythnos Groegaidd

28-31 Mawrth, 23-26 Mai

Tarten caws feta ac olewydd

Sgiwers souvlaki cig oen, tzatziki

Ystifflog wedi'i ffrio mewn padell, dresin olew olewydd a lemon ffres

Sardîns wedi'u grilio, salad olewydd a thomato

Koftedes (pelenni cig Groegaidd) reis brwysiedig

Stifado (stiw cig eidion)

Moussaka (F)

Gweinir pob un gyda salad Groegaidd, bara pitta

Baklava

Rizogalo (Pwddin Rica) gyda dŵr rhosyn

Loukomadies (toesenni mêl a chnau Ffrengig)

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

Bwydlen Nadolig

Dydd Mawrth 29 Tachwedd — Dydd Mercher 21 Rhagfyr

Cinio Dydd Mawrth — Dydd Gwener £22 y person

Swper Nos Fawrth £25 y person, 29 Tachwedd,
6, 13 a 20 Rhagfyr

Cawl pwmpen cnau menyn sbeislyd, coulis betys, hadau wedi'u tostio

Madarch gwyllt garlleg hufennog ar brioche wedi'i dostio (F)

Swffle caws Collier Cymreig wedi'i bobi ddwywaith, dail tymhorol, saws balsamig
trwchus

Terrine eog mwg, tost melba, dresin dil

Twrci rhost, selsig mewn bacwn, trimins traddodiadol, grefi rhost
Draenog y môr wedi'i ffrio mewn padell, samffir, cocos, saws gwin gwyn

Gamwn gyda sglein mêl, bresych coch sbeislyd, saws Madeira

Pithivier llysiau'r gaeaf, grefi rhosmari (F)

Pwdin Nadolig, saws brandi

Gellyg wedi'u potsio mewn prosecco, bisgedi sabl, surop prosecco, hufen Chanillty
(F)

Cacen gaws siocled a gwreiddyn sinsir, saws caramel hallt

Casgliad o gawsiau Cymreig, ffrwythau, cnau, bisgedi sawrus

Mins pei a the neu goffi

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@coleggwent.ac.uk www.coleggwent.ac.uk/morels

Bwyty Morels, Campws Crosskeys

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

