



## CROESO I WASANAETH LLETYGARWCH PRIFYSGOL CAERDYDD!

RYDYM YN DARPARU LLUNIAETH, BWYD BYS A BAWD, CINIAWAU, BYRBRYDAU, A LLAWER MWY, LEDLED PRIFYSGOL CAERDYDD A'R DDINAS

Mae ein tîm digwyddiadau lletygarwch ymroddedig yn darparu bwyd o ansawdd uchel sy'n cynnig gwerth gwyth am arian.

Dim ond y cynhwysion gorau a ddefnyddiwn, sy'n dod o ffynonellau lleol, moesegol neu gynaliadwy.

Oni nodir yn wahanol, nid yw'r prisiau'n cynnwys TAW, ac mae pob pris yn bris y pen.

Gall pob pris newid.

Mae'r bwydlenni'n nodi addasrwydd yr hyn a weinir o ran bwyd Heb Glwten (gf), bwyd Llysieuol (v) a bwyd Fegan (v+).

*Bydd ein cogydd yn gwneud mân newidiadau i'r cynhwysion er mwyn sicrhau ein bod yn defnyddio cynnyrch tymhorol a lleol, gan felly gefnogi cyflenwyr lleol.*

## ARCHEBION DIGWYDDIAD A PHREIFAT

- LLUNIAETH
- BRECWAST
- TE PRYNHAWN
- BWYDLEN CYNADLEDDWYR DYDD
- BWYDLEN BWFFE BYS A BAWD OER
- BWYDLEN FFORC BOETH
- BWYD POWLEN
- BWYDLEN CANAPÉ
- TAMEIDIAU I AROS PRYD MEWN DERBYNIAD DIODYDD
- BWYDLENNI FFURFIOL
- RHESTR DDIODYDD
- RHESTR GWINOEDD
- LLEOLIAD PARTI HAF

Gellir teilwra pob bwydlen i weddu i'r cwsmer

Bydd pob bwydlen yn darparu ar gyfer yr holl ofynion dietegol

Gellir cynnig sesiwn i flasau'r fwydlen – cysylltwch â [catering@caerdydd.ac.uk](mailto:catering@caerdydd.ac.uk) i drafod y gofyniad hwn. Mae argaeledd a chost yn amodol ar ofynion blasu

Nid yw'r prisiau'n cynnwys unrhyw gostau llogi lleoliad ac nid ydynt yn cynnwys TAW.

Efallai y bydd argaeledd y bwydlenni hyn yn ddibynnol ar addasrwydd y lleoliad.

Cysylltwch â [catering@caerdydd.ac.uk](mailto:catering@caerdydd.ac.uk) i drafod eich gofynion.

Isafswm niferoedd ar gyfer yr holl fwydlenni Archebu Digwyddiad ac Archebu Preifat yw 30 o bobl.

Os bydd eich digwyddiad ar gyfer llai o westeion, cysylltwch ag [arlwyo@caerdydd.ac.uk](mailto:arlwyo@caerdydd.ac.uk) lle gallwn drafod eich gofynion a sut y gallwn gefnogi digwyddiadau llai.

Yn addas ar gyfer (gf) Heb Glwten, (v) Llysieuol, (v+) Fegan

Gall (\*gf) fod yn rhydd o glwten, (\*v+) gall fod yn fegan, gall (\*halal) fod yn halal.



## LLUNIAETH

### TE A CHOFFI

Coffi Filter Ffres (Masnach Deg)

a

Dewis o de

brecwast, heb gaffein a the ffrwythau

*Masnach deg ac mewn pecynnau 100% di-blastig ac ailgylchadwy.*

Wedi'i weini gyda

Bisgedi (pecynnau unigol o 2 fisgedi) (v/*v+/*gf)	£3.50	
Pice ar y Maen/Cacennau Cri (x2 y dogn) (v/*v+/*gf)		£3.50
Cacen Pobi ar Hambwrdd (x1 y dogn) (v/*v+/*gf)		£4.85
Crwst melys (x1 y dogn) (v/*v+/*gf)	£4.35	
Myffin tiwlip melys (x1 y dogn) (v)	£4.35	
Cronut Rhew (x1 y dogn) (v)		£3.80
Pastel de Nata (x1 y dogn) (v)		£4.20

Cwpanau tafladwy £0.35 (yr un)

### DIODYDD MEDDAL

Can o ddŵr mwynol llonydd (330ml) £1.70

Can o ddŵr mwynol pefriog (330ml) £1.70

Potel wydr o ddŵr mwynol llonydd (750ml) £3.95

Potel wydr o ddŵr mwynol pefriog (750ml) £3.95

Gwasg yr Ysgaw (750ml) £4.80

Jwg sudd afal (ltr) £4.50

Jwg sudd oren (ltr) £4.50

Diodydd Tun Cymreig Heartsease (330ml) £3.00

Blodyn ysgawen

Lemonêd

Can diodydd pefriog (330ml) £2.10

*Dewis o Pepsi, Tango, 7Up (gan gynnwys diodydd â lefel isel o siwgr)*



## BRECWAST

**Plât Brechwast** £61.45 (yn gwasanaethu 10 gwestai @ £6.15 y pen)

Coffi Filter Ffres (Masnach Deg)

a

Dewis o de

brechwast, heb gaffein a the ffrwythau

*Masnach deg ac mewn pecynnau 100% di-blastig ac ailgylchadwy.*

*+ Hefyd: dewiswch ddau o'r canlynol*

Rholiau Brechwast

Dewis:

- Bacwn wedi'i fygu(\*gf)
- Selsig Cumberland
- Selsigen Fegan(v+)

**Plât Brecin (Brunch) Fegan** £95.55 (ar gyfer 10 o westeion @ £9.56 y pen)

Wedi'i weini gyda

Sudd ffrwythau ffres

Pot iogwrt Cymreig unigol (x1 y pen) (v/gf)

Tomatos bach

Bara crefftus wedi'i sleisio (v+/\*gf)

Plât o ffrwythau ffres(v+/\*gf)

*+ Hefyd: dewiswch ddau o'r canlynol*

Caws Emmental wedi'i sleisio (x1 y pen) (v/gf)

Detholiad o gigoedd cyfandirol (x1 y pen) (gf)

Caws fegan wedi'i sleisio (x1 y pen) (v+/\*gf)

Frittata heb wy wedi'i ysbrydoli gan Sbaen gyda llysiau a tofu Môr y Canoldir (v +/gf)

**Te Prynawn** £20.95 (y pen)

Gweinir detholiad o de gyda

Brechdanau bychain(\*gf/\*v+)

Sgon plaen gyda jam a hufen tolch (\*gf/\*v+)

*+ Hefyd: dewiswch dri o'r canlynol*

Sleis Opera Mini (x1)

Te mini matcha a chacen mefus Battenburg (x1)

Cacen moron fach (x1) (\*gf)

Macarôn (x1) (gf)

Ffriter ffacys gyda thomato, olewydd, lemwn, a phersli (gf/v+)

Arancini madarch gwyllt bach (x1) (\*gf/\*v+)

Teriyaki tempoh rhost gyda hadau sesame a choriander (x1) (\*gf/v+)

Yn addas ar gyfer (gf) Heb Glwten, (v) Llysieuol, (v+) Fegan

Gall (\*gf) fod yn rhydd o glwten, (\*v+) gall fod yn fegan, gall (\*halal) fod yn halal.



## BWYDLEN LLETYGARWCH CYNADLEDDWYR DYDD

Nid yw hwn yn cynnwys taliadau ar gyfer llogi ystafelloedd.

*Bydd y bwydlenni'n cael eu haddasu i adlewyrchu unrhyw ofynion deietegol – rhowch wybod wrth archebu.*

Y Niferoedd Gofynnol 30

### **BWYDLEN BWFFE FFORC OER** £24.50

Te a choffi bore gyda phice ar y maen/cacennau cri

Cinio bys a bawd fforc oer dau gwrs y cogydd

Dewis o brif cwrs cig neu lysieuol gyda 3 salad + plât ffrwythau ffres + sudd oren a gwasg blodau ysgaw

Te a choffi prynhawn gyda chacen

### **BWYDLEN BWFFE FFORC BOETH** £29.70

Te a choffi bore gyda phice ar y maen/cacennau cri

Cinio bys a bawd fforc boeth dau gwrs y cogydd

Dewis o brif cwrs cig neu lysieuol gyda llysiau ffres a thatws/reis + plât ffrwythau ffres + sudd oren a gwasg blodau ysgaw

Te a choffi prynhawn gyda chacen

### **LLUNIAETH** £15.40

Te a choffi pan yn cyrraedd gyda theisennau bore a sudd ffrwythau

Te a choffi bore gyda Pastel de Nata a dŵr mwynol

Te prynhawn a choffi gyda thamaid cacen a gwasg blodau ysgaw

### **GO ECO** Gordal o £50.00 y dydd

Mae bwydlenni Cynadleddwyr Trwy'r Dydd yn cael eu creu gan ddefnyddio cynnyrch lleol a thymhorol.

Codwch eich profiad cwsmer ac amlygwch effaith gadarnhaol eich dewis o letygarwch trwy rannu effaith carbon eich dewisiadau ar y fwydlen



## Bwydlenni Sawrus

### Bwydlen Bwffe Bys a Bawd Oer

Bwffe Bys a Bawd Oer	£12.85 (y pen)
Bwffe Bys Oer + Coffi Filter Ffres a Dewis o De	£14.95 (y pen)

- Detholiad o frechdanau llysieuol a fegan
- Crudités gyda hwmws a salsa(v+/gf)
- Ffrwythau Ffres (v+/gf)

+ Hefyd, dewiswch dri o'r opsiynau isod:

- Sgiwer cyw iâr sgleiniog Yakitori (x1) (df)
- Gyoza llysiau a dip tsili melys (x2) (v+)
- Corgimwch wedi'i orchuddio â Chnau Coco (x1)
- Arancini pupur coch (x1) (v)
- Taquitos fajita cyw iâr (x1) (df)
- Corgimychiaid wedi'u gorchuddio â betys gyda dafnau mayonnaise lemwn (x1)
- Bonbon betys a madarch gwyllt (x2) (v+)
- Pati llysiau Mini Caribïaidd gyda dresin sitrws (x1) (v+)
- Samosa ffeta a sbigoglys (x2) (v+)
- Falafel pys a mintys (x2) (v+/gf)
- Ffriter india-corn gyda relish india-corn (x2) (v+/gf)
- Arancini madarch (x1) (v+/gf)
- Sgiwer cyw iâr tsili melys (x1) (gf)
- Corgimychiaid gwellt lemwn a tsili wedi'u gorchuddio â bara (x1) (halal)
- Sinsir leim, ffriter india-corn gyda relish (x2) (gf)

### Bwydlen Fforc Oer

Bwffe Fforc Oer	£14.65 (y pen)
Bwffe Fforc Oer + Coffi Filter Ffres a Dewis o De	£16.75 (y pen)

Mae platiau fforc oer yn cael eu gweini gyda Phowlen o ddail cymysg + Plât Ffrwythau

Dewiswch un o'r opsiynau isod

- Dewis o gigoedd, yn cynnwys salami, *chorizo* a *prosciutto* (x3 sleisen) (gf)
- Detholiad o gawsiau Cymreig (x3 math) (v/gf)
- Detholiad o darten sawrus fegan a llysieuol (x1 sleisen), caws fegan (sleisys x1), arancini fegan x1 (v/v+/\*gf)
- Detholiad o pakoras llysieuol (x2), bhajis (x2) a samosas (x2) (v+)

+ Hefyd, dewiswch ddau o'r opsiynau canlynol:

- Penne pasta pesto
- Salad mayonnaise tatws melys a fegan gyda chennin syfi (v+/gf)
- Tomato Ceirios, Mozzarella a Basil (v/gf)
- Salad y Dduwies Werdd (v+/rhydd o allergenau)  
gyda brocoli, courgette, afocado, babi sbigoglys, mintys, sudd lemwn, hadau nigella
- Powlen Bwyta 'Eat Curious' Periw ('Cig Eidion') (v+/gf)  
gyda salsa mango quinoa, corn golosgedig a saws Aji verde
- Salad Gwyrdd Teriyaki (v+)  
*Pak Choi, deilen Tsieineaidd, babi sbigoglys, brocoli a nwdls sesame du*

Yn addas ar gyfer (gf) Heb Glwten, (v) Llysieuol, (v+) Fegan  
Gall (\*gf) fod yn rhydd o glwten, (\*v+) gall fod yn fegan, gall (\*halal) fod yn halal.



+ Hefyd, dewiswch dri o'r opsiynau canlynol:

- Pupurau coch wedi'u golosgi (x2) (v+/gf)
- Tomatos heulsych ac olifau (x4) (v+/gf)
- Grawnwin a Seleri (v+/gf)
- Siytnis Cymreig wedi'u gwneud â llaw. (v)
- Bara crefftus wedi'i sleisio (v)
- Bisgedi sawrus Cymreig Cradoc (v)

## Bwydlen Fforc Boeth

WEDI EU GWEINI GYDA LLYSIAU TYMHOROL A THATWS SIR BENFRO/REIS

DEWISWCH 2 BRIF + 1 PWDIN

£22.60 (y pen)

Mae'r Fwydlen Fforc Boeth ar gael mewn lleoliadau addas yn unig. Cysylltwch â [catering@caerdydd.ac.uk](mailto:catering@caerdydd.ac.uk) i drafod eich lleoliad a'ch gofynion.

Gellir addasu eitemau i adlewyrchu unrhyw ofynion deietegol – rhowch wybod wrth archebu.

### PRIF GWRS

#### CIG

- Cyw iâr, cennin, pys, lemwn a chig moch gyda thatws Sir Benfro a velouté ysgafn (gf/df/\*halal)
- Makhani cyw iâr, dresin coriander, nionod crensiog, wedi'u gweini â reis (gf/\*halal)
- Cyw iâr gyda brocoli coesyn tyner, cnau cyll wedi'u tostio, tsili, coriander a mintys gyda dresin lemwn a thahini (gf, df/\*halal)
- Cyw iâr Moroco, gwygbys, bricyll, a sbigoglys gyda tabbouleh quinoa (gf/\*halal)
- Cyw iâr, madarch stroganoff gyda reis gwyllt (gf/df/\*halal)
- Cyw iâr, chorizo, pupurau, winwysyn coch, ffa menyn a thomatos (gf/\*halal)
- Bol porc wedi'i frwysio, gyda gremolata ar ei ben wedi'i weini â phiwrî blodfresych (gf/df)
- Lasagne Cig Eidion Cymreig gyda bara garlleg
- Tsili Cig Eidion Cymru gyda hufen sur a guacamole (gf)

#### LLYSIEUOL

- Pwmpen cnau menyn, sbigoglys, a lasagne madarch (v+/gf)
- Gnocchi pob gyda chaws gafr a saws madarch (v+/gf)
- Tofu wedi'i dro-ffrio gyda brocoli coesyn tyner a phys snap siwgr gyda saws tsili a chnau coco a chnau cashiw (v+/gf)
- Moussaka briwrig Quorn a llyisiau wedi'u grilio. (v+/gf)
- Pwmpen cnau menyn, nionyn coch, a madras gwygbys (v+/gf)
- Rendang tatws melys gyda nasi goreng (v+/gf)
- Cennin hufen, ffa llydan a phastai pys (v+)
- Tsili pum ffa a thatws melys gyda guacamole (v+/gf)

#### PWDINAU

- Tarten mafon a frangipane gyda hufen Chantilly (v)
- Pei meringue Lemon Mini gyda hufen Chantilly (v)
- Mefus brith gyda pannacotta Fanila a bisged teisen frau (v) ar eu pen
- Tarten gellyg a siocled (v)
- Danteithion cyrens duon (v+/gf)
- Mafon, siocled, a chia mousse (v+/gf)
- Tarten riwbob a lemwn
- Plât o ffrwythau ffres tymhorol (gf, v+)

Yn addas ar gyfer (gf) Heb Glwten, (v) Llysieuol, (v+) Fegan

Gall (\*gf) fod yn rhydd o glwten, (\*v+) gall fod yn fegan, gall (\*halal) fod yn halal.



## BWYD POWLEN

GORCHYMYN LLEIAF O 30 DOGN

4 powlen y person (3 bach + 1 mawr) £24.65

*Powlenni llai ychwanegol £6*

*Powlenni mwy ychwanegol £9*

Mae arlwyio bwyd bowlen yn ddewis cynyddol poblogaidd i westeion sy'n cynnal digwyddiadau rhwydweithio a derbyniadau diodydd. Mae bwydlen bwyd powlen yn fwy cymdeithasol na phryd eistedd i lawr.

Gall pryddau bwyd bowlen fod yn felys neu'n sawrus ac yn cynnig dewis mwy sylweddol yn lle canapés sy'n dal i alluogi gwesteion i gymysgu a rhwydweithio heb gael eu hangori i sedd benodol.

Gellir addasu eitemau i adlewyrchu unrhyw ofynion deietegol – rhowch wybod wrth archebu.

## BOWLIAU LLAI

### SAWRUS

- Confit salad hwyaden gyda roced dresin oren, llugaeron a sitrws (gf)
- Salad cranc Asiaidd gyda tsili, deilen Tsieineaidd, mango, coriander (gf)
- Tempeh creisionllyd gyda quinoa, pomgranad, oren, a salad pecan (v+/gf)
- Salad tofu wedi'i farinadu gyda chnau daear, tsili, mango a gwygbys (v+/gf)
- Mousse caws gafr, afal a seleri gyda salad betys rhost a sialots (v/gf)

### MELYSFWYD

- Mango a chacen gaws leim gyda mafon (v+)
- Cacen Polenta Lemon gyda chnau pistasio ac aeron gleision/ llus (gf)
- Mousse siocled gyda naddion siocled gwyn a briwsionyn pistachio (v/gf)
- Hufen iâ Matcha gyda quinoa pwff (v+/gf)
- Panna cotta riwbob a chwstard gyda granola nytmeg (\*v+)

## BOWLIAU MWY

- Tofu pum sbeis, sesame, sinsir, coriander, Bok choi a nwdls reis (v+/gf)
- Pwmpen cnau menyn rhost gyda quinoa, nionyn coch, syltanas, ffa gwyrdd mintys (v+/gf)
- Cacen polenta gyda madarch gwyllt a them ragout a brocoli coesyn tyner (v+/gf)
- Ffiled hadog wedi'i stemio gyda thatws stwnsh saffrwm, cêl gwywo, mintys a tsili (gf)
- Brest cyw iâr, tatws Sir Benfro wedi'u malu, cennin hufennog a samphir (gf)
- Cig Eidion Ffiled wedi'i sleisio gyda sglodion trwchus a saws madarch hufen (gordal o £2.50) (gf)
- Mac budr (dirty mac) gyda chorizo a sbigoglys (\*v+)
- Pastai bugail sbeislyd gyda stwnsh tatws melys a llyisiau gwyrdd â menyn (gf/\*v+)

Yn addas ar gyfer (gf) Heb Glwten, (v) Llysieuol, (v+) Fegan

Gall (\*gf) fod yn rhydd o glwten, (\*v+) gall fod yn fegan, gall (\*halal) fod yn halal.



## BWYDLEN CANAPÉS

Mae ein canapes yn cael eu gwneud yn fewnol yn ffres.

Dewiswch un o'r opsiynau isod, ni allwn gyfuno'r ddwy fwydlen ar gyfer un digwyddiad.

### BWYDLEN CANAPÉS 1

£16.50 (y pen)

- Millefeuille caws hufennog tost rhyg a chennin syfi mintys a winwnsyn creisionllyd (v+/\*gf)
- Tomato sych, mozzarella, a tarten bach basil (v+)
- Pupur coch ac arancini tomato wedi'i rostio'n araf (v/gf)
- Fondant tatws bach gyda piwrî cennin a chreision caws (v+/gf)
- Betys wedi'u piclo gyda chaws hufen dil mwg, radish a chnau pîn wedi'u tostio (v+/gf)

### BWYDLEN CANAPÉS 2

£21.45 (y pen)

- Cacen gaws gafr bach gyda winwnsyn coch wedi'i garameliddio (v/gf)
- Bol porc mwg creisionllyd a phiwrî afal gwyrdd (df/gf)
- Bon Bons hwyaden gyda miso aioli a hadau Nigella wedi'u tostio (df)
- Blini eog mwg a dill crème fraîche(df)
- Tarten 'chorizo' bach a chaws cheddar (v+)
- Tatws fondant mini Bombay gyda salsa mango a mintys (v+/gf)

## TAMEIDIAU I AROS PRYD MEWN DERBYNIAD DIODYDD

Powlen o greision (ar gyfer 5)	£4.85 (v+/gf)
Creision corbys (ar gyfer 5)	£5.10 (v+/gf)
Creision llysiau (ar gyfer 5)	£5.10 (v+/gf)
Olewydd a ffyn bara (ar gyfer 5)	£5.40 (v+)

Plât Ffrwythau (i fwydo wyth) £13.95

£22.60 (v+/gf)

Dewis o ffrwythau, a all gynnwys melon dŵr, pinafal, melon, grawnwin, mefus





## BWYDLENNI FFURFIOL

Gellir addasu eitemau i adlewyrchu unrhyw ofynion deietegol – rhowch wybod wrth archebu. Dewiswch un dewis o bob cwrs gofynnol (Cychwynnol/Prif/Pwdin) ar gyfer eich digwyddiad. Tâl ychwanegol o £5 y pen am ddewis o brydau ym mhob cwrs.

### Cwrs cyntaf

- Porc a rilet corn pupur gwyrdd gyda surdoes wedi'i dostio a salad cornichon £7.95
- Terîn cyw iâr a ham, madarch Enoki wedi'i biclo, mayonnaise tarragon mwstard £7.95
- Parfait iau cyw iâr gyda sialots wedi'i garameleiddio, jeli cwins a brioche wedi'i dostio £7.95
- Eog mewn pot gyda chiwcymbr wedi'i biclo a capers, gyda bara ffenigl (gf) £9.00
- Macrell mwg, dil piclo a chiwcymbr gyda salad afal gwyrdd ac afocado (df/gf) £9.00
- Tarte Teifi wedi'i fygu â derw mân gydag afal, cennin gyda dresin mwstard (v) £8.50
- Tortellini betys, veloute cnau Ffrengig a beurre noisette oren (v+/gf) £9.00
- Pwmpen cnau menyn a terîn rhosmari gyda chastanwydd wedi'i garameleiddio a sglein Cheddar (v+/\*gf) £7.95
- Bety, tatin tarte winwnsyn coch gyda frisée berwr y dŵr (v+) £8.95
- Tomatos treftadaeth gydag olewydd a phersli artisiochau wedi'u ffrio'n ddwfn (v+/gf) £8.50
- Pupurau piedmont ar fruschetta surdoes wedi'i dostio (v+) £8.75

### Prif Gwrs

#### CIG

- Bol porc wedi'i frwsio gyda sglein moron enfys anis a balsamig a thatws dauphinoise (gf) £19.00
- Ffiled o gig eidion gyda menyn caffi de Paris a brocoli coesyn tendr (gf) £29.50
- Brest cyw iâr wedi'i rhostio gyda gratin du Jabron a ffa gwyrdd Ffrengig (gf) £20.00
- Brest cyw iâr wedi'i marinadu gyda lemwn a sinsir a saws blodfresych crème fraîche a choriander (gf) £22.00
- Ballantine o borc gyda stwffin afal a berwr y dŵr a chassoulet ffa gwyn (gf) £25.00
- Brest cyw iâr gyda garlleg du a madarch beurre noisette ac merllys (gf) £19.00

#### PYSGOD

- Ffiled penfras wedi'i phobi, velouté cregyn gleision, briwsionyn sitrws, brocoli coesyn tendr a thatws Sir Benfro (gf) £22.00
- Morlas hallt gyda petit pois a la française a salsa verde (gf) £22.00
- Ffiled eog gyda chacen tatws olewydd a thomato sych, cennin syfi beurre blanc, a bwndel ffa gwyrdd (gf) £24.00

#### FIGAN

- Tofu crisp wedi'i ffrio gyda nwdls, Pak choi rhost, mange tout, pupur, a nionyn £19.00
- Risotto brocoli, lemwn, basil, a haidd gyda tempeh popcorn sesame (\*gf) £19.00
- Tarte tatin betys a winwnsyn coch gyda chnau Ffrengig, berwr y dŵr a salad endive cyrliog £22.00
- Pwdin brioche madarch gwyllt gyda bwndel ffa gwyrdd a saws menyn cennin syfi £23.00
- Terîn tatws, cennin a theim Sir Benfro gyda saws bara lawr (gf) £21.00

Yn addas ar gyfer (gf) Heb Glwten, (v) Llysieuol, (v+) Fegan  
Gall (\*gf) fod yn rhydd o glwten, (\*v+) gall fod yn fegan, gall (\*halal) fod yn halal.



- Pwmpen cnau menyn, saets, a pithivier sbigoglys gyda saws madarch, brocoli coesyn tendr £22.00

#### Pwdin

- Cyrens Duon a Delis Siocled (v) £6.75
- Cacen almon oren a pholenta gyda hufen iâ siocled (gf) £6.75
- Posset lemwn a sinsir gyda bisged sabl £7.50
- Brulee mafon gyda teisen frau lemwn £7.50
- Tarten driog gyda hufen tolch (v/gf/\*v+) £7.50
- Mousse cnau coco gyda ffrwyth passion a phîn-afal rhost (v+/gf) £6.75
- Cacen llus a chnau coco £7.50
- Bara banana gyda hufen iâ fanila a saws taffi (v+/gf) £7.50
- Tarten mafon a siocled gyda hufen Chantilly £7.75
- Tarten lemwn gyda sorbet mwyr duon (v+/gf) £7.50
- Tarten siocled a charamel gyda hufen iâ caramel £7.75
- Cacen brownis gellyg a siocled (v+/gf) £7.50

Coffi Masnach Deg gyda Petit Fours £4.25

Yn addas ar gyfer (gf) Heb Glwten, (v) Llysieuol, (v+) Fegan  
Gall (\*gf) fod yn rhydd o glwten, (\*v+) gall fod yn fegan, gall (\*halal) fod yn halal.



## RHESTR DDIODYDD

*prisiau heb gynnwys TAW*

### DIODYDD MEDDAL

Can o ddŵr mwynol llonydd (330ml)	£1.70
Can o ddŵr mwynol pefriog (330ml)	£1.70
Potel wydr o ddŵr mwynol llonydd (750ml)	£3.95
Potel wydr o ddŵr mwynol pefriog (750ml)	£3.95
Gwasg blodau'r ysgaw (750ml)	£4.80
Jwg sudd afal (ltr)	£4.50
Jwg sudd oren (ltr)	£4.50
Diodydd Tun Cymreig Heartsease (330ml)	£3.00
Blodyn ysgawen	
Lemonêd	
Can diodydd pefriog (330ml)	£2.10
<i>Dewis o Pepsi, Tango, 7Up (gan gynnwys diodydd â lefel isel o siwgr)</i>	

### CWRW A SEIDR

Ptl Peroni 330ml	£4.90
Btl Peroni Heb Glwten 330ml	£4.90
Ptl Peroni 0% Alcohol 330ml	£4.90
(Ptl) Potel o Bang on Brewery (330 ml)	£4.00
Ptl Seidr Gwreiddiol Bulmers 500ml	£5.65
Ptl Bulmers Aeron Coch a Chalch 500ml	£5.65
Lager top Shandy Shack Ysgaw GF/VG+ Can ABV isel 330ml	£5.50
IPA Shandy Shack Shandy GF/VG+ ABV isel 330ml	£5.50

### Gwin Di-Alcohol

Artis Merlot	£18.15
Artis Chardonnay	£18.15
Rhosyn/Rosé Artis	£18.15

Gellir trefnu i'r gwirod neu'r cwrw/seidr penodol sy'n ofynnol gennych fod ar gael ar gyfer eich bar. Cysylltwch â [catering@caerdydd.ac.uk](mailto:catering@caerdydd.ac.uk) i drafod hyn.

Bar potel ar gael gydag isafswm gwariant o £300

Yn addas ar gyfer (gf) Heb Glwten, (v) Llysiuol, (v+) Fegan  
Gall (\*gf) fod yn rhydd o glwten, (\*v+) gall fod yn fegan, gall (\*halal) fod yn halal.



## RHESTR GWINOEDD

### Gwin gwyn

Rhif y Botel

1. **Anciens Temps Blanc** £21.35

#### Ffrainc

*Aromatig ar y trwyn gydag awgrymiadau o afalau gwyrdd a nodweddion Sauvignon Blanc. Ar y daflod mae ganddo bwysau da o ffrwythau ac asidedd cytbwys hyfryd sy'n rhoi gorffeniad hir, ffres, crisp i'r gwin.*

2. **Homeward Bound, Chardonnay** 14.50 £22.15

#### De-ddwyrain Awstralia

*Gwin bywiog ac afieithus, gyda blas ffrwythau cerrig gwyn a blas sitrws i orffen. Arogleuon trofannol o felon ac eirin gwlanog sy'n ychwanegu gwead a dyfnder.*

3. **Chenin Blanc, Storm River** £24.85

#### De Affrica

*Chenin ifanc a sionc o Dde Affrica. Arogleuon afal gwyrdd blasus yn cymysgu gyda granadila i greu'r gwin adfywiol penigamp hwn.*

4. **Il Molo, Pinot Grigio** 15.50 £27.20

#### Veneto, yr Eidal

*O liw gwellt, gydag arogl blodeuog dwys a chymeriad ac arogl ffrwythau gwyrdd aeddfed. Tonau mwynol cadarn yn cydbwysu'r asidedd, ac yn ychwanegu craster sych dymunol.*

5. **Blodau Quinta da Lixa Vinho Verde** (vg+) £29.20

#### Vinho Verde, Portiwgal

*Nodiadau ffrwythus, blodeuog, ffres a chytbwys. Mae'r 'trwyn' yn afal gwyrdd aromatig, melon ac eirin gwlanog gwyn. Mae'r daflod yn gytbwys, llyfn gyda gwead hael a mymryn o befr. Eirin gwlanog gwyn, afalau a thanjerîn ar y daflod yn arwain at orffeniad hir, creisionllyd.*

6. **Mack & Collie, Sauvignon Blanc** 19.50 £32.50

#### Marlborough, Seland Newydd

*Gwin Sauvignon llysiuog, llachar sy'n gyforiog o asidedd cras a blas sitrws siarp. O ran arogl, rhai arogleuon ffrwythau trofannol yn dod i'r amlwg, gan ychwanegu dyfnderoedd o granadila a melon at y gwin.*

### Gwin rosé

Rhif y Botel

7. **Desert Rose, Zinfandel Gwyn** 14.50 £22.15

#### California, UDA

*Arogl ffrwythau, gydag elfennau o fefus a sitrws dwys. Zinfandel Gwyn ysgafn ac adfywiol, sy'n gorffen yn llyfn ac yn felys.*

8. **Anciens Temps Rose** (vg+) £21.35

#### Ffrainc

*Mae Classic Vine Rouge yn dod â delweddau o fwrdd ffermwr gwladaidd i'r meddwl. Mae'r gwin hwn yn dwyn i gof amser symlach pan fyddai gwydraid amser cinio yn llawn aeron haf, taninau meddal a dim ond awgrym o sbeis aromatig. Mae'r gwin corff canolig hwn yn grwn ac yn feddal.*

Yn addas ar gyfer (gf) Heb Glwten, (v) Llysiuol, (v+) Fegan  
Gall (\*gf) fod yn rhydd o glwten, (\*v+) gall fod yn fegan, gall (\*halal) fod yn halal.



## Gwin coch

Rhif y Botel

9. **Anciens Temps Rouge** £21.35

### Ffrainc

*Ffres a chytbwys, gyda blas cwrens duon a mwyar tywyll ar y daflod. Arogleuon fioledau a rhosod yn amlwg iawn.*

10. **The Citrus Tree, Shiraz** 14.50 £22.15

### Awstralia

*Gwin dwfn a chyfoethog, mae gan Citrus Tree Shiraz arogleuon o geirios coch a du, a blas meddal a gwriadog ar y daflod sy'n difaru â ffrwythau tywyll blasus, awgrym o flas o siocled ac arlliw fywiog o sbeis.*

11. **Longue Roche, Merlot** £24.85

### De-orllewin Ffrainc

*Gwin meddal a chain â chymeriad ffrwythau damson aeddfed, gyda thannin cynnil, sy'n gorffen yn hir ac yn urddasol.*

12. **Melodias Trapiche Malbec** (vg+) £27.20

### Mendoza, yr Ariannin

*Mae blasau ceirios du, cyrens, eirin a fioledau i gyd yn cael eu cynnal ar daflod pwysau canolig gyda thanin hynod llyfn ac asidedd adfywiol cynnil.*

13. **Viñamar, Pinot Noir** 18.00 £29.20

### Dyffryn Casablanca, Chile

*Gwin cytbwys a chynnil, sy'n amlygu nodweddion ceirios, llugaeron a mefus, wedi'u cyfuno ag arlliw o goffi a ffa cacao. Blas ffrwythau ac yn llawn sudd ar y daflod.*

14. **Ramón Bilbao, Monte Llano Tinto Rioja** (vg+) £32.50

### Rioja, Sbaen

*Gwin syml a hawdd ei yfed, gydag arogleuon cynnil cyrens duon a mafon aeddfed sy'n arwain at daflod ffres a strwythuredig, gorllawn o aeron coch. | Yn addas i figaniaid*

## Gwin pefriog Champagne

Rhif y Botel

15. **Tosti, Prosecco** 19.50 £29.50

### Veneto, yr Eidal

*Ysgafn, gyda phersawr o ellyg, afalau a ffrwythau sitrws. Taflod gras sydd bron yn sych yn cynnig blas ffres a ffrwythus, sy'n cael ei wella gan ychydig o flas mwynau yn chwyrlio.*

16. **Tosti Prosecco Rose Millesimato** (vg+) £32.75

### Veneto, yr Eidal

*Mae Prosecco rosé yn teimlo ei fod wedi bod o gwmpas am byth, ond nid yw hynny'n wir. Dim ond yn ddiweddar y caniatwyd i gynhyrchwyr ei wneud. Mae hwn yn aeron haf i gyd, cyrens coch, a blodau gwyn. Mae'r daflod ysgafn ond llawn sudd wedi'i llenwi â ffrwythau ffres bywiog sy'n aros fel blas olaf yr haf.*

Yn addas ar gyfer (gf) Heb Glwten, (v) Llysieuol, (v+) Fegan

Gall (\*gf) fod yn rhydd o glwten, (\*v+) gall fod yn fegan, gall (\*halal) fod yn halal.



## ALERGENAU AC ANODDEFIADAU BWYD

Mae adran Lletygarwch Prifysgol Caerdydd yn ystyried diogelwch ei gwsmeriaid o'r pwys mwyaf. Gyda hyn mewn cof, teimlwn ei bod yn hollbwysig rhoi gwybod i'n cwsmeriaid beth yw ein sefyllfa o ran alergenau yn ein ceginau.

Os ydych yn dioddef o alergedd, neu os bydd arnoch angen darparu bwyd ar gyfer unigolyn sydd ag alergedd, mae'n hanfodol bwysig eich bod yn cydnabod y datganiad hwn. Ar y llaw arall, gallech rannu'r wybodaeth hon â'r sawl a wnaeth gais am y pryd.

Mae lletygarwch yn gweithredu sawl cegin lle mae'r holl alergenau bob amser yn bresennol ac yn cael eu defnyddio'n gyson. Er ein bod yn gwneud pob ymdrech i atal trawshalogiad yn y ceginau, ni allwn warantu y bydd unrhyw eitem o fwyd yr ydym yn ei pharatoi yn RHYDD 100% o unrhyw alergen penodol.

Ar gyfer cwsmeriaid ag alergeddau difrifol a allai adweithio i olion alergen, mae'n bwysig cydnabod, hyd yn oed gyda'r camau ataliol y mae'r Gwasanaethau Lletygarwch yn eu cymryd a'r lefel o reolaeth sydd ar waith, efallai y bydd olion o alergenau sy'n bresennol yn y bwyd o halogiad yn yr awyr o hyd ac yn yr achos hwnnw efallai na fydd yn addas iddynt ei fwyta.

Lle bo digwyddiad wedi gofyn am bryd sy'n rhydd o alergen penodol, caiff hwn ei blatio a'i labelu ar wahân i weddill yr archeb. Os bydd gennym enw'r cynadleddwr, byddwn yn sicrhau bod y label hwn hefyd yn cynnwys y manylion hyn, yn enwedig mewn achosion lle y mae yna sawl archeb am fwyd heb alergenau.

Lle bo hynny'n bosibl, byddwn yn addasu bwydlenni fel bo'r fwydlen gyfan yn rhydd o alergenau penodol. Er enghraifft, gellir addasu ein Bwydlenni Ffurfiol a'n Bwydlenni Fforc Boeth i beidio â chynnwys glwten.

Darperir labeli alergenau ar gyfer pob bwffe. Gellir gofyn am ragor o wybodaeth am y cynhwysion cyn archebu neu, os bydd staff yn bresennol, bydd y tîm Lletygarwch hefyd yn gallu rhoi gwybodaeth.

Rydym yn hapus i drafod unrhyw ymholiadau am alergenau, yn ogystal â'ch gofynion o ran y fwydlen – anfonwch neges e-bost i [catering@caerdydd.ac.uk](mailto:catering@caerdydd.ac.uk)



## YMRWYMIAD AMGYLCHEDDOL, MOESEGOL A CHYMDEITHASOL

MAE ADRAN LLETYGARWCH PRIFYSGOL CAERDYDD BOB AMSER YN CHWILIO AM FFYRDD NEWYDD O WELLA EIN CYMWSTRERAU AMGYLCHEDDOL, O GAEL EFFAITH GADARNHAOL AR Y GYMDEITHAS YR YDYM YN GWEITHREDU YNDDI, AC O BRYNU EIN BWYD A'N DIOD O FFYNONELLAU MOESEGOL A CHYNALIADWY.

Nid yw cynhyrchu a defnyddio mewn modd cynaliadwy yn gysyniad newydd, ond mae'n gysyniad pwysig. Mae adran Lletygarwch Prifysgol Caerdydd yn deall yr effaith sylweddol y mae'r diwydiant gwasanaethau bwyd yn ei chael ar yr amgylchedd, yn ogystal â'r cyfrifoldeb y mae'n rhaid i'r diwydiant ei ysgwyddo er mwyn cynnal gwell undeb rhwng busnes a'r amgylchedd.

Mae natur ein gwasanaeth lletygarwch yn golygu bod yn rhaid i'n holl fwydydd a diodydd gael eu pacio'n llawn i sicrhau nad ydynt yn cael eu halogi. Fodd bynnag, rydym yn gwneud popeth posibl i leihau'r effaith ar yr amgylchedd. Er enghraifft, gellir compostio ein holl gwpanau papur a bocsys, ac rydym yn aildefnyddio ein platiau gweini.

Rydym yn ymdrechu'n ddi-baid i sicrhau ein bod yn manteisio'n llawn ar gyflenwyr lleol. Rydym yn ymrwymedig i brynu a defnyddio cynnyrch ffres, tymhorol.

- Mae ein holl gig o leiaf yn cyrraedd safon y label Tractor Coch.
- Rydym yn defnyddio pysgod o ffynonellau cynaliadwy yn unig – y rheini sydd wedi'u hachredu gan y Cyngor Stiwardiaeth Forol.
- Rydym yn gweithio gyda chigyddion, gwerthwyr pysgod a chyflenwyr ffrwythau a llysiau lleol i sicrhau bod yr hyn sydd ar eich bwydlen yn cael ei baratoi'n ffres, yn rhydd o unrhyw ychwanegion digroeso, ac yn well ar gyfer llesiant anifeiliaid.
- Dim ond wyau maes yr ydym yn eu defnyddio, sy'n golygu bod ein hwyau yn cael eu dodwy gan ieir buarth o Gymru, sy'n rhydd i grwydro cefn gwlad Cymru.
- Rydym yn partneru â bragdy lleol i ddod o hyd i gwrw, seidr a gwirodydd arbenigol.

Rydym yn parhau i ddatblygu ein bwydlenni i ddarparu mwy o opsiynau planhigion ymlaen a chydbwyso ein bwydlenni eraill gan ddefnyddio'r dull Eat Lancet, gan sicrhau opsiynau iachach a'r gallu i gwsmeriaid ddewis ymagwedd hyblyg at eu diet nhw a'u diet digwyddiadau.

Mae ein holl de a choffi yn gynnrych Masnach Deg, sy'n cefnogi ffermwyr a gweithwyr yn y gwledydd datblygol trwy gynnig gwell prisiau, amodau gwaith teilwng, cynaliadwyedd lleol a thelerau masnachu teg.

Rydym wedi lleihau'r defnydd o blastig untro ledled ein gwasanaeth, ac yn ymdrechu i leihau hyn rhagor. Mae adran Lletygarwch Prifysgol Caerdydd yn parhau i wthio cyflenwyr a gweithgynhyrchwyr i ystyried dulliau pacio amgen, cynaliadwy.