



BWYTY

Themâu

RESTAURANT

HYFFORDDI MYFYRWYR AR GYFER Y DYFODOL
 GRŴP COLEGAU **NPTC** GROUP OF COLLEGES
 TRAINING STUDENTS FOR THE FUTURE

Hydref 2018 - Mehefin 2019



Coleg Y Drenewydd, Ffordd Llanidloes, Y Drenewydd, Powys, SY16 4HU
 I fwcio, anfonwch e-bost: themes-bookings@nptcgroup.ac.uk

CROESO ■ BWYTY THEMÂU COLEG Y DRENEWYDD

Croeso i Themâu, ein bwyty hyfforddi gyda lle i 60 gwestai a leolir yng Ngholeg Y Drenewydd, Grŵp Colegau NPTC.

Ymunwch â ni ar nos Fawrth - mae'r bar ar agor o 6.30pm - bydd cinio yn cael ei weini am 7pm. Cewch gip ar dudalen 3 i weld y detholiad o giniawau thematig sy'n adlewyrchu'r tymhorau a digwyddiadau diwylliannol, lle yr awn ati i ddefnyddio bwydydd o ffynonellau lleol, lle bynnag y bo hynny'n bosibl, gan gynnwys cynnyrch o Fferm Fronlas sy'n rhan o Adran Amaethyddiaeth y Coleg. Mae enghraifft o fwydlen cinio nos ar gael ar dudalen 3. I fwcio cinio, ffoniwch 01686 614555 neu anfonwch e-bost themes-bookings@nptcgroup.ac.uk (rhaid talu am bopeth 7 diwrnod cyn y noson dan sylw).

Ar ddydd Mawrth a dydd lau, rydym yn agor am hanner dydd i weini cinio - edrychwch ar dudalen 4 i weld enghraifft o'n bwydlen cinio tri chwrs. I fwcio cinio, ffoniwch 01686 614215 rhwng 9am a 2pm neu anfonwch e-bost: themes-bookings@nptcgroup.ac.uk.

Rydym yn hapus i grwdd ag unrhyw anghenion deietegol arbennig. Rhowch wybod i ni a darparwn rywbeth addas fel dewis arall â phleser.

**Crosawn grwpiau amser cinio neu gyda'r nos - i drafod eich anghenion,
ffoniwch 01686 614215 rhwng 9am a 2pm neu anfonwch e-bost:
themes-bookings@nptcgroup.ac.uk**



HYDREF 2018

9 Hydref	Carferi – dewch i gefnogi ein ffermwyr lleol	£17.95
16 Hydref	Cyriau'r Byd	£18.95
23 Hydref	Tapas a Gwin o Sbaen.....	£19.95

TACHWEDD 2018

6 Tachwedd	Clasuron Gwych y Dafarn	£18.95
13 Tachwedd	Danteithion y Dwyrain Canol	£18.95
20 Tachwedd	Noson gyda Mick Brodie – Cogydd Gwadd.....	£24.95
27 Tachwedd	O'r Pridd i'r Plât i ddathlu 'Wythnos Helgig Prydain'	£24.95

RHAFGYR 2018

4 Rhagfyr	Blas o Fwyty Americanaidd	£19.95
11 Rhagfyr	Cinio Nadolig	£22.95
12 Rhagfyr	Cinio Nadolig	£22.95
13 Rhagfyr	Cinio Nadolig	£22.95
18 Rhagfyr	Cinio Nadolig	£22.95

IONAWR 2019

15 Ionawr	Byd Bwyd y Stryd	£18.95
22 Ionawr	Noson Burns.....	£22.95
29 Ionawr	Gwledd Tsieineaidd.....	£18.95

CHWEFROR 2019

5 Chwefror	O'r Pridd i'r Plât – Cynnyrch o fferm y Coleg	£22.95
12 Chwefror	Noson i ddathlu Mardi Gras New Orleans.....	£21.95
19 Chwefror	Dydd Gŵyl Dewi.....	£19.95

MAWRTH 2019

5 Mawrth	Dathlu'r Chwe Gwlad	£18.95
12 Mawrth	Noson Môr y Canoldir.....	£18.95
19 Mawrth	Noson Thai	£18.95
26 Mawrth	Bwyd a Gwin o'r Eidal	£24.95

EBRILL 2019

2 Ebrill	Noson Byrgars, Stêcs a Bwyd o'r Gril	£19.95
9 Ebrill	Noson Gourmet 'Spring into Wales'	£24.95
30 Ebrill	Noson yn y Rasys	£19.95

MAI 2019

14 Mai	Pedwar Ban y Byd - Bwffe Bwyd Rhyngwladol	£19.95
21 Mai	Bwyd a Gwin o Ffrainc	£24.95

MEHEFIN 2019

4 Mehefin	Bwyd a Diod o Wlad Groeg.....	£24.95
11 Mehefin	Noson Gourmet	£24.95
18 Mehefin	BBQ Caribiaidd Nosweithiau'r Haf.....	£19.95

BWYDLEN NOSON THAI

DYDD MAWRTH 13 MAWRTH 2018

Wontons Llysiau, Rholiau Omledau, Cacennau Pysgod
a Chyw lân Satay



Cawl Sbeislyd a Sur – Tom Yam



Llysiau gyda Thofu a Sbigoglys – Pud Puk Sai Tao Hu

Môr-lyffant gyda Saws Tsili a Leim – Yum Pla

Cyrri Coch Porc a Phuprau – Kaeng Moo

Cyrri Cyw lân a Chnau Mwnci – Kaeng Ped Gai Sai Too Ob

Reis Wyau wedi'u ffrio gyda Llysiau a Nionod/Winwns Crimp

– Khao-Khai Horm Toro

Salad Llysiau wedi'u tro-ffrio – Pahd Puk



Sorbed Pîn-afal a Leim – Subparot, Ma-nau I Tim



Hufen lâ Banana a Chnau Coco,

Tartenni Hufen Sinsir a Sesame

(I Tam Ma-Prown Sai Khay, Ka-num Rung Ob Yha Rad Na Khing)



Te a Choffi

£18.95

CINIO

Mae cinio yn cael ei weini am hanner dydd bob dydd Mawrth a dydd Iau -
dylid bwcio ymlaen llaw

BWYDLEN CINIO ENGHREIFFTIOL

Cawl Moron a Sinsir

Madarch wedi'u Tro-ffrio gyda Garlleg a Tharagon

Tarten Asbaragws, Rhuddygl Poeth a Chaws Y-Fenni

Ffan Melon gyda Ffrwythau'r Tymor, Sabayon Siampaen



Filed o Benfras wedi'i phobi, Crwst Perlysiâu, Saws Tomatos a Pherlysiâu

Cig Eidion wedi'i frwysio mewn gwin coch, Winwns/Nionod wedi'u

caramleiddio gyda Reis wedi'i frwysio

Cyw Iâr Rhost, Stwffin Nionod/Winwns a Saets, Saws Llugaeron

Strwdel Madarch Gwyllt, Saws Madarch Hufenog



Tarten Afalau gyda Hufen/Cwstard

Pwdin Taffi Gludog, Saws Taffi

Mousse Siocled Tywyll, Bisged Brau

Paflofa Mefus

Te a Choffi Ffres

£11.95 fesul pen

Gellir trefnu cinio busnes i chi, ffoniwch
01686 614215 i drafod eich anghenion os gwelwch yn dda

SIOP GOFFI *Themâu*

BWYDLEN CINIO ENGHREIFFTOL

Detholiad o Frechdanau / Brechdanau wedi'u tostio / Wraps / Rholiau Ciabatta.....	£2.95
Cawl y Dydd	£2.75
Tatws Pob gyda detholiad o lenwadau gyda Garnis Salad ...	£3.50
Salad Cyw Iâr a Chig Moch, Dresin Mwstard Grawn.....	£4.75
Tsili Con Carne, Reis wedi'i frwysio	£4.75
Strwdel Madarch Gwyllt.....	£4.75
Te/Coffi.....	£1.00
Coffi Arbennig o	£1.95
Sgon, Jam a Hufen.....	£1.95
Bara Brith.....	£1.95
Proffiteroliau.....	£2.25
'Brownie' Courgette a Siocled.....	£1.95

Ar agor bob dydd Mercher yn ystod y tymor o 11am - 1.30pm

Galwch heibio neu ffoniwch **01686 614215** i fwcio bwrdd.

Sylwch os gwelwch yn dda: Dydd Mercher olaf bob mis - Cinio Clwb Ffilm Hafren
(Cinio a Ffilm) - rhaid bwcio ymlaen llaw trwy gysylltu â: Swyddfa Docynnau'r Theatr:

01686 614555

Beth am roi cynnig ar un o'n ryseitiau blasus?

Ysgwydd Rost o Gig Oen Cymreig gyda Pherlysiau a Mêl Hill Top

CYNHWYSION

- 1.4kg ysgwydd o gig oen, wedi'i docio
- Dyrmaid o gamameil (neu gynhwysion 4 bag te camameil)
- ½ bwnsiad o deim ffres, dail yn unig
- 4 sbrigyn o rosmari ffres, dail yn unig
- 12 deilen saets ffres, wedi'u torri'n fân
- 1 llwy fwrdd o oregano sych
- Halen a phupur mâl ffres
- 1 lemon, sudd yn unig
- 1 llwy fwrdd o fêl clir Hill Top
- 2 lwy fwrdd o olew olewydd
- 125ml dŵr.

DULL

1. Cynheswch y ffwrn i 200C/400F/Nwy 6.
2. Gyda thomen llylell finniog, gwnewch sgoriau bas drwy haen allanol croen a braster yr ysgwydd o gig oen ond nid i mewn i'r cig, gan greu croeslinelliadau dros yr arwyneb cyfan.
3. Cymysgwch y camameil, teim, rhosmari, saets ac oregano gyda'i gilydd mewn powlen. Rhowch ddigon o halen a phupur mâl ffres.
4. Pwyswch lond llaw o'r cymysgedd perlysiau i mewn i groen y cig oen, gan ei ystwytho'r dda ar draws cnawd y cig oen.
5. Taenwch rai o'r cymysgedd perlysiau ar draws gwaelod dysgl gaserol gyda chaead. Rhowch y cig oen yn y dysgl gaserol, yna gwasgwch y sudd lemon drosto cyn gwasgaru unrhyw gymysgedd perlysiau sydd ar ôl.
6. Arllwyswch y mêl ar ben y cig oen ac ychydig o olew olewydd.
7. Arllwyswch y dŵr i'r ddysgl gaserol, yna rhowch y caead arni. Rhowch yn y ffwrn a'i goginio am 2½ awr. Gwiriwch y ddysgl ar ôl awr - dylai'r cig oen ddechrau lliwio o dipyn i beth. Os yw'r dŵr wedi anweddu, ychwanegwch ychydig yn fwy i gynnal lleithder y ddysgl.
8. Ar ôl y 2½ awr o goginio dylai'r cig oen gael ei dynnu i ffwrdd o'r asgwrn yn hawdd.
9. Tynnwch o'r ffwrn a'i adael i orffwys am 4-5 munud.
10. I weini'r cig oen, defnyddiwch gyllell a fforc i dynnu darnau mawr o'r cig oddi ar yr asgwrn a'i drefnu ar blât mawr. Arllwyswch unrhyw suddoedd sydd yn y ddysgl dros y cig a gadewch i'r gwsteion helpu eu hunain.



Cinio Nadolig

£16.95

Bydd Cinio Nadolig Traddodiadol ar gael:

11, 12, 13

14 & 18

Rhagfyr 2018

Rhaid bwcio

I fwcio cinio, ffoniwch

01686 614215

rhwng 9am a 2pm

neu anfonwch e-bost

themes-bookings@nptcgroup.ac.uk



Coleg Y Drenewydd Newtown College

RHAN O GRŴP COLEGAU **NPTC**
PART OF **NPTC** GROUP OF COLLEGES

Mae llefydd ar gael ar y cyrsiau arlwyo a ganlyn ar gyfer 2018/19

- Coginio Proffesiynol Lefel 1, Lefel 2 a Lefel 3, NVQ a VRQ C&G, amser llawn a rhan-amser
- Sgiliau'r Diwydiant Lletygarwch Lefel Mynediad Agored, amser llawn a rhan-amser
- Gwasanaethau Lletygarwch Aml-sgiliau Lefel 1 a Lefel 2 NVQ C&G, amser llawn a rhan-amser
- Diogelwch Bwyd L2 (Cwrs Undydd) HABC
- Gwasanaeth Bwyd a Diodydd Lefel 1 a Lefel 2 NVQ C&G amser llawn a rhan-amser
- HACCP L3 HABC (Cwrs 2 ddiwrnod)
- Gofal Cwsmeriaid L2 (Cwrs Undydd) HABC
- Deiliad Trwydded Personol (Cwrs 2 ddiwrnod) BIIAB
- Gweithdai Patisserie a Melysion (Cwrs Undydd)
- Gweithdai Pobi (Cwrs Undydd)

CYFLOGWYR - Gall cyllid hyd at 70% fod ar gael gan Uwchsgilio@Waith am y cyrsiau uchod i helpu i uwchsgilio'ch gweithlu.

YN DOD YN FUAN - Cyrsiau byrion y diwydiant arlwyo (C&G) a ariennir yn llwyr - ar gael i bobl sydd am uwchsgilio neu ennill cymhwyster

Am fwy o wybodaeth cysylltwch â'r Adran Arlwyo ar: **01686 614289/614213** neu anfonwch e-bost: **sue.lloyd-jones@nptcgroup.ac.uk**

@NPTCGroupThemes



/NPTCGroup