
Bwyd Priodas Amgueddfa Cymru



Llongyfarchiadau

Rydym yn falch iawn eich bod yn ystyried rhannu eich diwrnod arbennig gyda ni ac yn edrych ymlaen at weithio gyda chi i greu eich bwydlen.

Datblygwyd ein bwydlenni gan Shaun Hill, Prif Gogydd y bwyty yn y Fenni a chanddo seren Michelin, The Walnut Tree.

Mae'r bwydlenni isod yn rhoi syniad i chi o'r hyn sy'n bosibl, ond gellid eu haddasu yn ôl eich arddull, chwaeth neu gyllideb chi. Rydym yn fwy na pharod i fod yn hyblyg a chreu bwydlen unigryw ar gyfer eich digwyddiad. Caiff ein bwyd ei baratoi gan ddefnyddio'r cynhwysion tymhorol lleol mwyaf ffres ac mae'r pwyslais ar fwyd iachus, blasus a chyffrous wedi'i gyflwyno'n dda.

Mae ein tîm yn frwd dros fwyd ac yn cynnig gwasanaeth i gwsmeriaid o'r safon uchaf – maent yn brofiadol ac yn frwdfrydig. Mae gennym ddewis eang o winoedd, cwrw a dŵr mwynol o bob cwr o'r byd i ategu'ch pryd. Rhowch wybod i ni os oes gennych hoff ddiodydd.



Diodydd posibl ar gyfer derbyniad (fesul gwydraid)

Gwin gwyn £3.75
Gwin pefriog £4.50
Prosecco £5.50
Champagne £8.50
Buck's Fizz £4.50
Pimm's a lemonêd £4.75

Bwydlen Canapés

3 canapé y pen £6.75
5 canapé y pen £9

Rydym yn argymhell detholiad o 3 canapé ar gyfer derbyniad fydd yn para hyd at 1 awr a detholiad o 5 canapé ar gyfer derbyniad fydd yn para hyd at 2 awr

Poeth

Wellington porc a chennin Cymreig
Pastai cyw iâr a chennin, tatws stwnsh cloron
Confit cig coes hwyaden â phum sbeis
Selsig Sain Ffagan, pwdin gwaed wedi'i garameleiddio ac afal
Cegaid o fara lawr a pholenta gyda marmalêd pupryn coch (ll)
Taten Sir Benfro grensiog, caws Caerffili a chennin syfi (ll)

Oer

Bisgedi sesame Perl Las (ll)
Bynsen choux eog mwg Gwy a Hafren a llysiau'r gwewyr
Tarten caws gafr Cymreig, perlysiâu a thomatos heulgoch (ll)
Rillette coesgyn ham a phicalili
Sgiwer cyw iâr Cesar
Blas ar Gigoedd Cymru

Melys

Pice ar y maen bach wedi'u hanner gorchuddio â siocled gwyn/
llaeth a siwgr sinamon
Teisen Berffro gyda mafon a crème patisserie
Siocledi bach

Awgrymiadau am ginio priodas ffurfiol

Bwydlen 'Cariad'

Rillette coesgyn ham Cymreig gyda phicalili a surdoes wedi'i dostio
Cawl pys a berwr y dŵr gydag éclairs sawrus a pherlysiau (ll)
Salad brithyll mwg gyda chiwcymbr a llysiau'r gwewyr

Brest cyw iâr wedi'i rhostio gyda stwffin bricyll a berwr y dŵr
Hadog gyda crème fraîche mwstard grawn cyflawn Cymreig a lemwn
Soufflé caws Cheddar Pwll Mawr a bobwyd ddwywaith (ll)

Waffl Gwlad Belg gyda hufen iâ bara brith cartref
Nougat ag eisin a parfait mêl Brecon Honey gyda mwyr y tymor
Marquise siocled

£34.50

Bwydlen 'Calon'

Eog mwg Hafren a Gwy gyda brandade a hufen marchruddygl
Courgette wedi'i bobi llawn oren, cnau pin a pherlysiau (ll)
Risotto bol porc Aberhonddu gyda saffrwm

Coes hwyaden wedi'i stemio a'i ffrïo'n grensh gyda llysiau sbeislyd
Ffiled penfras gyda chrwst o berlysiau ffres
Risotto llysiau'r tymor gyda chaws gafr Pantysgawen (ll)

Teisen oren a chnau almwn
Pwddin llaeth enwyn, mefus a dresin mêl Brecon Honey
Tarten afal a charamel gyda hufen iâ fanila Sir Benfro

£38.50

Bwydlen 'Cusan'

Cacen cig cranc ac india-corn gyda saws shibwns
Bresaola gyda chennin bach mewn dresin mwstard
Asbaragws Dyffryn Gwy gyda saws hollandaise perlysiau'r gwanwyn (ll)

Crwper cig oen Cymreig yn frith â garlleg, rhosmari a môr-frwyniaid
Ffiled cegddu mewn cawl tatws sbeislyd
Gratin tatws a chaws Celtic Promise (ll)

Torte siocled a hufen tolch
Tarten rhiwbob a sinsir
Vacherin llus ac eirin gwlanog

£43.50

Awgrymiadau am ginio bys a bawd

Cinio bys a bawd poeth

Dewiswch 3 o'r canlynol £25

Cawl cig oen

Pastai eog, cocos a chennin dan datws stwnsh hufennog

Florentine madarch y maes, sbigoglys a ffa menyn gyda chaws gafr (ll)

Caserol cyw iâr, caws Caerffili, cig moch mwg a chennin

Bol porc wedi'i rostio'n araf gyda winwns wedi'u caramelleiddio a saws afal

Risotto pwmpen cnau menyn, gwin gwyn a saets (ll)

Dewiswch 3 o'r canlynol:

Stwnsh tatws a bresych

Tatws newydd â menyn persli

Sglodion tatws Cajun

Llysiau'r tymor wedi'u stemio

Salad o ddail cymysg

Pwdin tymhorol y Cogydd

Cinio bys a bawd oer

Dewiswch 3 o'r canlynol £23

Eog mwg Hafren a Gwy gyda dresin caprys a llysiau'r gwewyr

Gamwn wedi'i rostio mewn mêl

Crwper cig eidion puprog

Salad Cesar cyw iâr a chig moch mwg

Tarten caws Cymreig wedi toddi a chennin (ll)

Frittata perllysiau a llysiau rhost (ll)

Dewiswch 3 o'r canlynol:

Colslo crensiog y tymor

Salad o ddail cymysg

Salad tatws newydd bach a shibwns

Salad penne, pwmpen cnau menyn a rhosmari

Cous cous harissa a thomato sbeislyd

Pwdin tymhorol y Cogydd

Te Hwyr

Brechdanau: eog mwg, caws hufen a chiwcymbr; cig eidion Cymreig, berwr y gerddi a marchruddygl; caws Black Bomber gyda marmalêd winwns

Tarten gennin a chaws Perl Las gynnes

Sgon sylvana cartref gyda chatwad cartref a hufen tolch
Browni siocled a chnau cyll
Teisen foron ffres

Gweinir gyda the Masnach Deg a choffi hidledig ffres
Dŵr mwynol Cymreig Tau
Lemonêd cartref ffres oer neu ddiod eirin ysgaw pefriog oer.

Gwydraid o Marquis de la Tour Brut NV

£25 y pen

Swper bys a bawd

Gallwn ni gydweithio â chi i drefnu swper bys a bawd (gyda'r hwyr) fydd yn gweddu i'ch cynlluniau ar gyfer y diwrnod ac yn eich cynghori yn ôl eich anghenion a'ch cyllideb chi.

Pecyn diodydd 1

Gwydraid o win wrth gyrraedd
Gwydraid o win gyda'r pryd
Gwydraid o win pefriog ar gyfer y llwncdestun
£11 y pen

Pecyn diodydd 2

Gwydraid o win pefriog
1/3 potel o win y pen
Gwydraid o win pefriog ar gyfer y llwncdestun
£14 y pen

Pecyn diodydd 3

Gwydraid o Prosecco/Pimm's wrth gyrraedd
1/2 potel o win y pen
Gwydraid o win pefriog ar gyfer y llwncdestun
£17 y pen

Gellir trefnu pecynnau diodydd arbennig ar eich cyfer.
Pris ar gais.

Enghraifft o restr winoedd

Champagne/Gwin Pefriog

Ffrainc – Marquis de la Tour Brut NV **£21.95**

Gwin pefriog hwyliog a ffres sy'n llawn blas meddal afal gwyrdd, lemwn ac eirin gwlanog

Yr Eidal – Jeio Prosecco Brut NV **£29.95**

Gwin pefriog â blas afalau a gellyg ffres

Ffrainc – De Nauroy Brut NV 75cl **£49.95**

Gwin pefriog gwych gyda'i blas lemwn, ffres a mousse mân

Gwin gwyn

Sbaen – Rey Viejo Blanco NV **£15.95**

Gwin ysgafn, hawdd ei yfed gydag arlliw o flas eirin gwlanog a sitrws

Alto Bajo Sauvignon Blanc **£18.95**

Gwin ffres ar y naw a chanddo flas ysgafn ffrwythau trofannol a nodau sitrws a blodau

Conto Vecchio Pinot Grigio delle Venezie **£19.95**

Dyma win sych a ffres a chanddo dinc o ffrwythau a blodau ysgafn

Gwin rosé

Conto Vecchio Pinot Grigio Blush **£19.95**

Arlliw o liw pinc, a blas ffres a chytbwys

Gwin coch

Rey Viejo Tinto **£15.95**

Blas ffrwythau coch a du, nodau eirin ac awgrym o sbeis

Alto Bajo Merlot **£18.95**

Mwyar coch meddal, llawn sudd gydag awgrym o sbeis a diwedd glo llyfn

Monte Clavijo Rioja Tempranillo Tinto Joven **£19.95**

Gwin ffres, disglair a chanddo flas ceirios esmwyth llawn sudd a diwedd glo sbeislyd, melys

I drafod eich gofynion arlwygo yn fanylach, cysylltwch â ni:

Amgueddfa

Genedlaethol Caerdydd

Ffôn: 029 2057 3336

cardiff@elior.com

Amgueddfa

Genedlaethol y Glannau

Ffôn: 029 2057 3615

waterfront@elior.com

Sain Ffagan:

Amgueddfa Werin Cymru

Ffôn: 029 2056 5157

stfagans@elior.com

www.amgueddfacymru.ac.uk

Amodau a thelerau

Mae pob dyfynbris a roddir yn cynnwys TAW ar y gyfradd gyfredol sef 20% ac ar gyfraddau cyfredol y farchnad. Mae amodau a thelerau eraill yn berthnasol – gofynnwch am fanylion.