

BWYDLEN PARTI

'Dolig

I DDECHRAU

Wy Sgotaidd Pwdin Gwaed a Chig Selsig

Wy maes meddal wedi'i lapio mewn cig selsig porc sbeislyd a phwdin gwaed, wedi'i orchuddio mewn briwsion bara euraidd a chrensiog, i gyd wedi'i weini gyda remoulade seleriac llyfn, mwyr duon wedi'u piclo, dail saets crensiog a dresin mwstard grawn cyflawn.

Cramwythen Caws Pob Hadog wedi'i Fygu

Cramwythen wedi'i thostio gyda hadog wedi'i fygu â derw ar ei phen, a chaws Cheddar aeddfed pob oddi tani, wedi'i gorffen gydag wy maes wedi'i botsio, velouté mwstard grawn cyflawn a chennin syfi ffres.

Bol Porc Crensiog

Bol porc wedi'i goginio'n araf gyda chraclin perffaith, wedi'i weini gyda phiwrî afal a seidr llyfn, briwsion pwdin gwaed, sglein seidr gludiog, a pherlysiau ifanc.

Madarchen Wystrys y Coed wedi'i Rhostio (Fegan)

Madarchen Wystrys y Coed drwchus wedi'i rhostio, a'i gweini ar biwrî seleriac wedi'i fygu gyda chêl crensiog, cnau Ffrengig wedi'u tostio ac olew perlysiau pêr.

PRIF GWRS

Ballotine Twrci Traddodiadol

Brest twrci maes wedi'i lenwi gyda stwffin porc, saets a llugaeron, wedi'i weini gyda thatws wedi'i rhostio mewn sainm hwyaden, moron mewn sglein masarn, ysgewyll mewn menynd a pancetta, piwrî pannas wedi'u rhostio, i gyd wedi'i orffen gyda jus twrci port cyfoethog.

Bourguignon asen fer cig eidion wedi'i frwysio'n araf

Asen fer cig eidion wedi'i frwysio'n araf am ddeuddeg awr mewn sglein saws Bourguignon cyfoethog gyda chig moch wedi'i fygu, madarch, sialôts, wedi'i weini gyda phiwrî tatws cnau'r ddaear, moron bach wedi'u rhostio, sialôts wedi'u caramelleiddio a nionod crensiog.

Ffiled Benfras mewn Sglein Miso

Ffiled benfras wedi'i rhostio yn y popty gyda sglein miso gwyn, wedi'i gweini gyda thatws mâl â menynd, brocoli main rhuddedig, llyrllys, a'i gorffen gyda beurre blanc llyfn.

Wellington Madarch Gwylt, Cnau Castan a Llugaeron (Fegan)

Crwst pwff euraidd wedi'i lenwi gyda madarch gwylt, cnau castan, llugaeron, tatws melys a saets, wedi'i weini gyda thatws ffondant, llysiau mewn sglein masarn, piwrî pannas, a jus teim a gwin coch cyfoethog.

BWYDLEN PARTI

'Dolig

I BWDIN

Cracyr Siocled Oren

Mousse siocled oren cyfoethog wedi'i guddio tu mewn i gragen siocled crensiog, wedi'i weini gydag oren candi, briwsion siocled a hufen iâ fanila hufennog, Cymreig Mario.

Pâr Nadoligaidd Traddodiadol

Pâr o bwdin Nadolig traddodiadol gyda saws brandi cynnes, wedi'i weini gyda mousse cacen gaws mins pei sbeislyd, gel llugaeron a tuile sinamon brau.

Boncyff Nadolig Siocled Clasurol

Sbwng siocled ysgafn wedi'i rollo gyda ganache siocled llyfn, wedi'i weini gyda briwsion siocled, compot ceirios, a hufen iâ caramel hallt Cymreig Mario.

Tarten Gellyg Gwylt ac Almon

Tarten gellyg meddal cynnes a frangipane almon, wedi'i gweini gyda crème anglaise fanila, cnau almon wedi'u tostio a gellygen wedi'i photsio'n ofalus.



BWYTY
RESTAURANT

Ydw i angen archebu o flaen llaw?

Anfonwch yr holl archebion ymlaen llaw, gan gynnwys enwau, drwy e-bost at 1891@dll.co.uk

Erbyn pryd mae angen yr archeb ymlaen llaw?

Rhaid anfon pob archeb ymlaen llaw erbyn dydd Sul 15 Tachwedd

1891@dll.co.uk || 01824 774893