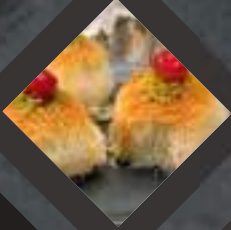
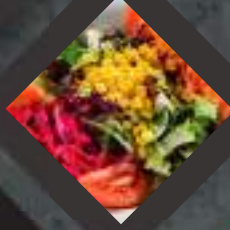


kuzeyankarayemek.com



**Kuzey
Ankara**
Catering Service





LEZZET KONUSUNDA
ÇOK İYİYİZ!





LEZZET MÜDÜRLÜĞÜ



Kuzey Ankara
Catering Service

Lezzet bizim tutkumuzdur. Bu tutkuyu en iyi şekilde yansıtmak için her adımda özenle hareket ediyoruz. Kuzey Ankara Catering olarak, en taze ve kaliteli malzemeleri seçerek, lezzetin sırrını çözüyoruz. Geleneksel tariflerimizi modern tekniklerle harmanlayarak, eşsiz bir tat deneyimi sunuyoruz. Her bir yemeğimizi özenle hazırlıyor, lezzetin doruklarına çıkmanız için elimizden gelenin en iyisini yapıyoruz.



HAKKIMIZDA

KUZEY ANKARA CATERING, Toplu yemek sektöründe müşteri odaklı yaklaşımlar ile müşteri memnuniyetini daima ön planda tutar.

Firmamız, tecrübeli personel kadrosuyla Hijyenik ve Güvenli Gıda üretimini ilke edinenek, tüm mutfaklarında Kalite Yönetim Sistemlerinin uygulayıcısı ve takipçisi olmuştur. Kalitenin bir tesadüf olamayacağı düşüncesi ile Kaliteli Malzeme, sağlıklı üretim prosesleri, gıda güvenliği göz önüne alınarak kurulmuş mutfak alt yapısı, uzman personel ve şeffaf yönetim ile toplu yemek hizmetini endüstriyel yemek lezzetinden öteye sunum farkı ile "restoran kalitesine" taşımaktadır.





VİZYONUMUZ

Kuzey Catering olarak, Ankara başta olmak üzere Türkiye genelinde güvenilir, lezzetli ve hijyenik yemek hizmetleri sunarak, sektörün en çok tercih edilen ve en çok tavsiye edilen firması olmayı hedefliyoruz. Müşteri memnuniyetini ve kaliteyi ön planda tutarak, her organizasyonda unutulmaz tatlar ve profesyonel hizmet anlayışıyla fark yaratmayı amaçlıyoruz.

MİSYONUMUZ

Müşterilerimizin ihtiyaç ve beklentilerine uygun, taze ve sağlıklı malzemelerle hazırlanan menüler sunmak; özel günlerden kurumsal etkinliklere kadar her alanda profesyonel, dakik ve güler yüzlü hizmet sağlamak. Gıda güvenliğinden taviz vermeden, sürdürülebilirlik ve toplumsal sorumluluk bilinciyle çalışarak sektöre değer katmak en temel görevimizdir.

YERİNDE ÜRETİM

Kendi bünyesinde yemek üretim yeri olan ve bu hizmeti “Yerinde Üretim” olarak satın almak isteyen müşterilerimize özel çözümler sunmaktayız.

Firmamızın eğitimli ve deneyimli personeli tarafından, modern ekipmanlar ve teknik altyapı hizmetleri kullanılarak gerçekleştirilmektedir.



İNSAN KAYNAKLARI

Kuzey Ankara Catering'in başarısının arkasında birbirine bağlı bir ekip bulunmaktadır. İşimizi seviyor, özveriyle çalışıyor ve her gün daha iyisini yapmak için çaba sarfediyoruz. Uzman aşçılarımız, deneyimli ekip üyelerimiz ve müşterilerimize dostane hizmet sunan çalışanlarımızla birlikte, birlik olmanın gururunu yaşıyoruz.

EĞİTİM

Güvenli gıda üretimi kalitenin korunması ve devamlılığın sağlanması için uygulanması gerekenleri, sebep-sonuç ilişkisiyle anlatarak, tüm personelin bu konuda bilinçlenmesini sağlamaktır. Bu amaç çerçevesinde gıda mühendisi tarafından düzenlenen eğitimlerde, ·Personel sağlık bilgisi ·Mutfak temizliği ve sanitasyonu ·Mikrobiyolojik riskler ve önlenmesi ·Mamul depolama ve muhafaza kuralları ·Üretim sırasında uyulması gereken kurallar ·Haşerelerle mücadele ·İş sağlığı ve güvenliği ·Üretimin çevreye etkileri ·Çevre koruma bilinci konularında periyodik eğitimler verilerek sisteme entegre olmaları sağlanmaktadır. Personel sağlığı: Personel sağlığından kaynaklanabilecek riskleri önlemek amacıyla üretim ve diğer alanlarda görevli personelin portör muayeneleri 3 ayda bir periyodik olarak yapılmaktadır.

ÜRETİM YERİ

Sağlıklı ve kaliteli bir üretim için, üretimin tüm bölümleri İSO 9001:2008, Türk Gıda Kodeksi ve Türk Gıda Mevzuatına uygun olarak tasarlanmış ve faaliyete geçirilmiştir. Her bölümde görevli personel bu sistemlerin sürekliliğini sağlayacak görevlerini yerine getirmektedirler.

ÜRETİM

Haftalık hazırlanan yemek menüleri, kalori ve besin değerleri göz önünde bulundurularak hazırlanmaktadır. Yemeklerin kaliteli ve ezzetinin yanı sıra, besinlerin besleyici özelliklerini kaybetmemesi için pişirme işlemleri bu kayıpları en aza indirecek yöntemler uygulanarak gerçekleştirilmektedir. Üretim aşamasındaki, depolama şartları, iş akışı, ürün kalite kontrolü, ürün sevkiyat sıcaklıkları gibi hassas işlem basamakları takip edilerek elde edilen bilgiler kayıt altına alınmaktadır. Üretimi gerçekleştirilen her yemekten şahit numuneler alınarak steril kaplarda 3 gün süreyle uygun şartlarda saklanmaktadır. Ortaya çıkabilecek problemlerde bu numuneler laboratuvara gönderilerek analizleri yaptırılmaktadır.

SERVİS

Yemek hizmeti verdiğimiz işletmelerdeki servis ortamına, gıda güvenliği sağlanarak ulaştırılan yemeklerin sunumu en iyi şekilde yapılarak müşteri memnuniyeti sağlanmaktadır.



KULLANDIĞIMIZ MALZEME VE MARKALAR

CİNSİ	MARKASI
Kırmızı Et Ürünleri	Metro Gross
Beyaz Et Ürünleri	Lezita
Salça	Akfa
Süt ve Süt Ürünleri	Sütaş
Meyve Suyu	Yörsan - Meysu
Sıvı Yağlar	Yudum
Makarnalar	Filiz, Nuh'un Ankara
Bakliyat	Yayla

CİNSİ	MARKASI
Meyve Sebze	Sebze Hali (Günlük)
Baharat Grubu	Bağdat - İpekyolu
Kahvaltılık Ürünler	Lokman - Seğmen - Sütaş
Temizlik Malzemeleri	Öz Rize
Dondurulmuş Ürünler	Feast
Pastane Grubu	Knorr
Ketçap - Mayonez	Calve
Ekmek	Yepaş

Kuzey Ankara Catering olarak, lezzetin ve kalitenin adyız. Yemeğin muhteşem dünyasında uzun yıllardır faaliyet gösteren bir markayız. Misafirlerimize benzersiz bir yemek deneyimi sunarak, damaklarını şenlendirmeyi amaçlıyoruz. Bizleri tercih ettiğinizde, sadece bir yemek yemiyor, aynı zamanda tatlı bir anı biriktiriyorsunuz.





ANA YEMEK ÇEŞİTLERİ

Et Döner
Elbasan Tava
Dana Emense
Çiftlik Kebabı
İslim Kebabı
Kağıt Kebabı
Karışık Izgara

Mantarlı Et Sote
Orman Kebabı
Patlıcan Kebabı
Tas Kebabı
Rosto Köfte
İzmir Köfte
Hasanpaşa Köfte

Izgara Köfte
Ekşili Köfte
Kadınbudu Köfte
Sebzeli Köfte
Terbiyeli Köfte
Bahçıvan Kebap
Et Sote





ANA YEMEK ÇEŞİTLERİ

Elbasan Tava
Tavuk Döner
Mantarlı Tavuk Sote
Sebzeli Tavuk Sote
Tavuk Pirzola
Tavuk Çöp Sış

Fırında Tavuk Baget
Tavuk Haşlama
Piliç Şinitzel
Piliç Cordon Blue
Piliç Buğulama
Arnavut Ciğeri

Minti Tavuk
Fırında Soslu Tavuk But
Körili Tavuk
Tavuk Pane
Tavuk Kavurma
Piliç Topkapı



SEBZE VE BAKLIYAT YEMEKLERİ

Fırında Etlü Türlü
Etlü Yaprak Sarması
Patlıcan Musakka

Karnıyarık
Fırında Patates Oturtma
Etlü Karışık Dolma
Ispanak Graten

Etlü Fasulye
Etlü Biber Dolması
Etlü Güveç
Etlü Bezelye
Etlü Kuru Fasulye
Etlü Nohut
Etlü Patates

Kıymalı Ispanak
Yumurtalı Ispanak
Kıymalı Taze Semizotu
Karışık Kızartma
Zeytinyağı Barbunya Pilaki
Fasulye Piyaz
Etlü Mantı



ÇORBALAR

Süzme Mercimek Çorbası
Ezogelin Çorbası
Tarhana Çorbası
Yayla Çorbası
Tel Şehriye Çorbası
Çerkez Çorbası
Kremalı Sebze Çorbası

Kaşarlı Domates Çorbası
Kremalı Domates Çorbası
Tavuklu Pirinç Çorbası
Köy Çorbası
Soğuk Ayran Çorbası
Düğün Çorbası
Toyga Çorbası

Kremalı Mantar Çorbası
Kremalı Mısır Çorbası
Terbiyeli Şehriye Çorbası
Erişteli Yeşil Mercimek Çorbası
Saray Çorbası
Çeşminigar Çorbası
Kervan Çorbası





YARDIMCI YEMEKLER

Şehriyeli Pirinç Pilavı

Mısırlı Pilav

İç Pilavı

Sebzeli Pilav

Bulgur Pilavı

Meyhane Pilavı

Domatesli Pirinç Pilavı

Etlı Pilav

Mercimekli Bulgur Pilavı

Şehriye Pilavı

Salçalı Makarna

Bolenez Soslu Makarna

Fırın Makarna

Makarna Salatası

Kıymalı Makarna

Sebzeli Makarna

Napoliten Soslu Makarna

Peynirli Makarna

Su Böređi

Tepsi Böređi

Sigara Böređi

Çin Böređi

Gül Böređi

Talaş Böređi

Peynirli Kol Böređi

Patatesli Kol Böređi

Cevizli Erişte

Şakşuka

Patates Kızartması





TAMAMLAYICI ÇEŞİTLER

Yeşil Salata
Çoban Salata
Mevsim Salata
Meyve Salatası
Patates Salatası
Söğüş Salatası
Karışık turşu
Aşure
Baklava
Burma Kadayıf

Halka Tatlısı
Şekerpare Tatlısı
Kemalpaşa Tatlısı
Tulumba Tatlısı
Revani
Lokma Tatlısı
İrmik Helvası
Keşkül
Sütlaç
Puding

Supangle
Sakızlı Muhallebi
Ayva Tatlısı
Komposto Çeşitleri
Yoğurt
Cacık
Ayran
Meyve Suyu
Kola
Mevsim Meyveleri





ÖRNEK MENÜLER

ÖRNEK YEMEK LİSTESİ

PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA	CUMARTESİ	PAZAR
YAYLA ÇORBASI ET DÖNER PIRİNÇ PİLAVI AYRAN	MERCİMEK ÇORBA ARNAVUT ÇİĞERİ-LAVAŞ BULGUR PİLAVI SALATA	TAVUKLU SEBZE ÇORBASI KAŞARLI FIRIN PATATES CEVİZLİ ERIŞTE HAVUÇ TARATOR	TARHANA ÇORBASI GEMİCİ USULÜ KURU FASULYE PIRİNÇ PİLAVI HAVUÇLU LAHANA SALATASI	TARHANA ÇORBASI ROSTO KÖFTE BÖREK KOMPOSTO	MISIR ÇORBASI ÇİFTLİK KEBABI PIRİNÇ PİLAVI MEYVE	SALÇALI MERCİMEK ÇORBASI MENGEN MUSAKKA ŞEHRİYELİ BULGUR PİLAVI YOĞURT
PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA	CUMARTESİ	PAZAR
MANTAR ÇORBASI TİRE KÖFTE PEYNİRLİ MAKARNA MEYVE	DOMATES ÇORBASI PATLICAN KRALIÇE MISIRLI PİLAV EZME SALATA	KREMLİ BROKOLİ ÇORBASI NOHUT MELEK PİLAVI CACIK	MERCİMEK ÇORBA MARINARA SOSLU TAVUK PIRİNÇ PİLAVI PUDİNG	EZOĞELİN ÇORBASI ORMAN KEBABI BULGUR PİLAVI SALATA	ŞAFAK ÇORBA KIYMALI İSPANAK SPAGETTİ NAPOLİTEN TEL KADAYIF	SEBZE ÇORBA İSVEÇ KÖFTE BÖREK/HAVUÇ TARATOR KOMPOSTO
PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA	CUMARTESİ	PAZAR
EZOĞELİN ÇORBA KÖRİ SOSLU TAVUK GARNİTÜRLÜ PİRİNÇ PİLAVI ŞEKERPARE	ŞEHRİYE ÇORBASI TİRE KÖFTE YOĞURTLU MAKARNA MEYVE	SÜZME MERCİMEK ÇORBASI MEVSİM TÜRLÜSÜ PIRİNÇ PİLAVI PEYNİRLİ ROKA SALATASI	DOMATES ÇORBASI PİLİÇ TOPKAPI ZEYTİNYAĞLI FASULYE ELMA DİLİM PATATES	SARI MERCİMEK ÇORBASI HAMBURGER PATATES KIZARTMASI MEŞRUBAT	TARHANA ÇORBASI KABAKLI SANDAL SEFASI SALÇALI KELEBEK MAKARNA SUPANGLE	YAYLA ÇORBASI NOHUT YAHNİ PIRİNÇ PİLAVI TURŞU
PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA	CUMARTESİ	PAZAR
HAVUÇ ÇORBASI SOSLU FIRIN TAVUK BULGUR PİLAVI SALATA	MERCİMEK ÇORBASI CAFE DE PARİS SOSLU TAVUK PIRİNÇ PİLAVI TATLI	KREMLİ İSPANAK ÇORBASI MANTARLI TAVUK GERMEÇ MAKARNA TURŞU	ŞEHRİYE ÇORBASI HASANPAŞA KÖFTE BULGUR PİLAVI MEYVE	DOMATES ÇORBASI TAVUK KAVURMA-LAVAŞ PIRİNÇ PİLAVI AYRAN	PATATES ÇORBASI BİBER DOLMA BÖREK REVANI	ŞEHRİYE ÇORBASI BEZELYE YEMEĞİ PIRİNÇ PİLAVI YOĞURT
PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA	CUMARTESİ	PAZAR
YARMA ÇORBASI BARBEKÜ SOSLU TAVUK PIRİNÇ PİLAVI SALATA	KÖYLÜ ÇORBASI MANTI SEBZE SOTE TATLI	KAŞARLI DOMATES ÇORBASI PATATES OTURTMA PIRİNÇ PİLAVI YOĞURT	TARHANA ÇORBASI ROSTO KÖFTE BÖREK KOMPOSTO	MISIR ÇORBASI ÇİFTLİK KEBABI PIRİNÇ PİLAVI MEYVE	SALÇALI MERCİMEK ÇORBASI MENGEN MUSAKKA ŞEHRİYELİ BULGUR PİLAVI YOĞURT	HAVUÇ ÇORBASI SOSLU FIRIN TAVUK BULGUR PİLAVI SALATA





BELGELERİMİZ



 **Guvitost**



 **Guvita**
gürme
Mutfak

 **Kuzey
Ankara**



kuzeyankarayemek.com



0850 840 06 32



Macun Mah. 202. Cad. No:13 Yenimahalle / ANKARA