



**Kuzey
Ankara**
Catering Service

kuzeyankarayemek.com





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 ISO 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 vel 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	Ankara Et - Kozanoğlu
Beyaz Et Ürünleri	Lezita - Ankara Et
Salça	Akfa
Süt ve Süt Ürünleri	Sütaş - Balkan
Meyve Suyu	Meysu
Sıvı Yağlar	Biryağ
Makarnalar	Filiz, Nuh'un Ankara
Bakliyat	Yayla , Filiz

CİNSİ	MARKASI
Meyve Sebze	Sebze Hali (Günlük)
Baharat Grubu	Bağdat
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.

Yörükoglu

NUH'UN
ankara
MAKARNASI

KOZANOĞLU ET

AKFA

Lezita

filiz
Yazgımla Lezzetler

ANKARA
ET & TAVUK

Calvé

yayla

BAGDAT
hayata lezzet katan tat...

Biryağ

Özrize
Gıda A.Ş.

meysu

sütaş

Balkan



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 Şiş

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 Etli Türlü

Etli Yaprak Sarması

Patlıcan Musakka

Karniyarik

Fırında Patates Oturtma

Etli Karışık Dolma

Ispanak Graten

Etli Fasulye

Etli Biber Dolması

Etli Güveç

Etli Bezelye

Etli Kuru Fasulye

Etli Nohut

Etli Patates

Kıymalı Ispanak

Yumurtalı Ispanak

Kıymalı Taze Semizotu

Karışık Kızartma

Zeytinyağlı Barbunya Pilaki

Fasulye Piyaz

Etli Manti



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





REFERANSLARIMIZ

NESCO
NEKA TIGER TUN. ING. ITA. SAK. HAN. VE TIC. LTD. STI.

**PARALEL
LAZER KESİM**

ASES

AS KALE

KEMİPAZ

**OTTO
KLASİK**

A STAR
KUMLAMA BOYA FABRİKASI

CHEP™

FOREST

SalMat

ARC

**NOVA
ALÜMİNYUM**

**ÖMER ASLAN
GERSAN**

ASE®

2M GRUP
Cözüm Açılan Pançaları

Aster

TUZLUCA

YASAM-FEN
EĞİTİM KURUMLARI

**ULUSOY
AMBALAJ**

vierpan

☎ 0850 840 06 32

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

🌐 kuzeyankarayemek.com ✉ info@kuzeyankarayemek.com