

# ANKARA KEDİ ORGANİZASYON



## SOKAK LEZZETLERİ KATALOGU



ankarakediorganizasyon



0542 242 26 96 - 0542 549 46 51



0530 252 6817 - 0312 221 23 24

info@ankarakediorganizasyon.com.tr



Eryaman Mah. Akıncı Cad. No:19/A

E times gut/ANKARA



[www.ankarakediorganizasyon.com.tr](http://www.ankarakediorganizasyon.com.tr)

## ÇİKOLATA ŐELELESİ



## BARDAKTA WAFFLE



## ÇUBUKTA PATATES & CHURROS



## İRMİK HELVASI DONDURMALI



## EV LİMONATASI



## MARAŐ DONDURMASI



## KUMDA KAHVE



## KÜLAHTA PATATES



## PATLAMIŐ MISIR



## PAMUK ŐEKER



## ALLI BALLI OSMANLI MACUNU



## OSMANLI ŐERBETİ



ASIRLIK TATLARIN BULUŐMA NOKTASI:  
**YEDİ BÖLGEDE TÜRK MUTFAĐI**



## BARDAKTA MISIR



## KOÇAN MISIR



## SICAK SAHLEP



## SICAK IKOLATA

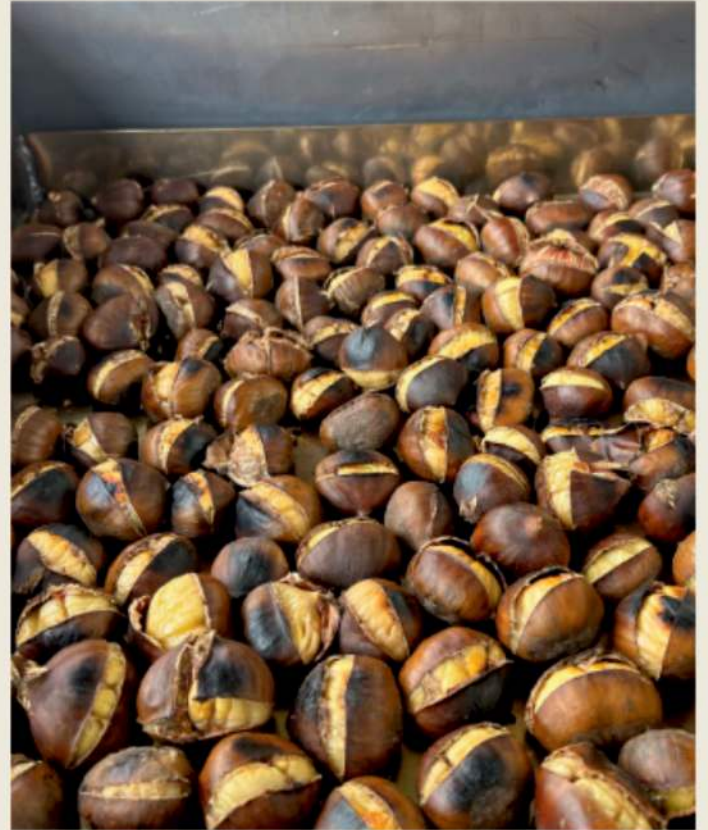


## BOZA





## KESTANECİ



## TAZE PORTAKAL SUYU



## KOKOREĐ



## TURŐU SUYU

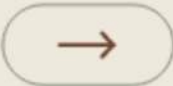


## YAYIK AYRAN



## PİLAVCI





## HALKA TATLISI



## LOKMA TATLISI





## REFERANSLARIMIZ



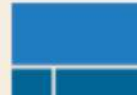
BEBEK ÇOCUK GENÇ | ODASI



hepsiburada.com



inci AKÜ



TEİAŞ



## İÇİNDEKİLER

## ÇİKOLATA ŞELALESİ

01

- 20 cc. Kristal şeffaf tek kullanımlık bardaklarda sert plastik tatlı kaşığı ile servis edilir.
- 4 çeşit mevsim meyveleri kullanılır. Muz, Çilek, Üzüm, Mandalina, Ananas
- Sütü ve Beyaz çikolata kullanılır.
- Bambu kürdana takılı muz parçası beyaz çikolataya batırılır,
- İsteğe göre üzerlerine hindistan cevizi ve antep fıstığı serpilir,
- 5 Katlı Çikolata Şelale Makinası ve Sıcak Sos makinası getirilir.

## BARDAKTA WAFFLE

02

- 95X300 Şeffaf tek kullanımlık bardağa küp şeklinde Waffle parçaları kesilir, üzerine doğranmış meyveler ile sütü çikolata dökülür. Bir adet kalp waffle ve sert plastik tatlı kaşığı ile servis edilir.
- 3 çeşit mevsim meyveleri kullanılır. Muz, Çilek, Üzüm, Kivi, Mandalina
- Sütü çikolata
- İsteğe göre üzerlerine Hindistan cevizi ve Antep fıstığı serpilir,
- Kişi sayısına göre Stant, Sıcak Sos makinası ve Waffle makinası getirilir

## SICAK SAHLEP

03

- 8 oz Double tek kullanımlık sert kağıt bardak veya 20 cc. şeffaf tek kullanımlık bardak ile servis edilir.
- Sahlep tozu ve Süt ile hazırlanarak yapılır.
- Sıcak olarak servis edilir.
- İsteğe göre üzerine Tarçın serpilir.
- Pirinç Sahlep Kazanileservis edilir.

## SICAK ÇİKOLATA

04

- 8oz Double tek kullanımlıksert kağıt bardak veya 20 cc. şeffaf tek kullanımlık bardak ile servis edilir.
- Çikolata tozu ve Süt ile hazırlanarak yapılır.
- Sıcak olarak servis edilir.
- Çikolata Makinası ile servis edilir.

## BOZA

05

- Boza mayhoş tada sahip koyu kıvamlı bir içecektir. Koyu kıvamı sebebiyle bardaktan direkt içmeye alternatif olarak kaşıkla da içilebilir. Bazıları bozanın ekşimiş halini daha çok sever.
- 20 cc. şeffaf tek kullanımlık sert plastik bardak ile servis edilir.
- Ünlü markaların taze Bozaları kullanılır. (Boza +4°C' de buzdolabında muhafaza edildiğinde 4-5 gün açıldığı zamanki tadını korur.)
- Soğuk olarak servis edilir.
- Sarıleblebi,tarçın ve sert plastik kaşıkla servis edilir.

## KESTANECİ

06

- Kestane arabasında meşe kömürü yakılarak pişirilen kestaneler külahta veya kese kağıdında standart 100 g. olarak sıcak servis edilir.

## HALKA TATLISI

07

- Halka şeklinde kızgıny yağda pişirilip şerbetlenerek sıcak servis edilir.
- Tatlı arabası ile ve Tatlı Standı

## DONDURMALI İRMİK HELVASI

08

- Helvacı Alininmeşhur sade dondurmali helvalarını100ve 150 g. kağıt kaplarda sıcak olarak getiriyoruz.
- Sade dondurmali ve Sade İrmik helvası
- Üzerine çekilmiş fındık veya toz Antep fıstığı
- Sıcak İrmik Helva arabası ile ve Standı

## PATLAMİŐ MİSİR

09

- Orta boykarton kutulardaservis edilir.
- İsteğe göre üzerlerine tuz serpilir,
- Profesyonel Pop Corn Makinası getirilir.

## PAMUK ŐEKER

10

- Pancar Őekerinden yapılan Şekeri ile Pamuk Őeker ubuĐuna sarılarak servis edilir.
- ProfesyonelPamuk Őeker Makinası getirilir.

## ALLİBALLİ OSMANLI MACUNU

11

- 5 eŐit Meyve Aromasından yapılmıŐ geleneksel Osmanlı macunu
- Bambu ubuĐa sarılarak servis edilir.
- Yöresel kıyafetli Macun tepsi standı ile servis edilir.

## OSMANLI ŐERBETİ

12

- ViŐne suyu özü ileyapılan9 çeşit baharatların karıŐımıyla yapılır.
- Karanfil, Toz Tarçın, ubuk Tarçın, Kekik, Nane, Zerdeçal, Defne yaprağı, Kök Zencefil, Mekke gl, limon,
- 20 cc. Şeffaf tek kullanımlık sert plastik bardak ile servis edilir.
- YreselKıyafetliOsmanlı Őerbetci Kazanı ile servis edilir.

## KUMDA KAHVE

13

- Kumda Kahve Makinasındabakır cezveler ile hazırlanarak kişi sayısına göre 4 oz kağıt bardak veya porselen fincan ile sıcak servis edilir.
- Yöresel kıyafetli Kumda Kahve Standı ile servis edilir.

## YAYIK AYRAN

14

- 95X300BardaktaKpkl olarak Pipet ile servis edilir.
- Yayık Ayrar makinası ile soğuk olarak servis edilir.

## LİMONATA

15

- Kumda Kahve Makinasında bakır cezveler ile hazırlanarak kişi sayısına göre 4 oz kağıt bardak veya porselen fincan ile sıcak servis edilir.
- Yöresel kıyafetli Kumda Kahve Standı ile servis edilir.

## TAZE PORTAKAL SUYU

16

- Profesyonel Portakal Sıkma Makinalarındaayerinde sıkılarak servis edilir..
- 95x300 sert plastik ve 20 cc Kristal tek kullanımlık bardaklarda verilir.

## TURŐU SUYU

17

- Ankara ubukilesinde özel olarak yaptırdığımız karışık TurŐu Suyunu bardağın içine korniŐon turŐu atarak soğuk olarak servis ediyoruz.
- 95x300 Sert Plastik bardakta veya 20 cc. Kristal Tek kullanımlık bardakta servis edilir.
- Bakır kaplarda servis edilir.

## MARAŐ DONDURMACISI

18

- Sade,kakaolu ve karıŐıkmeyveeŐitleri ile Lale Klahta servis edilir.
- Yöresel kıyafet ve dondurma tezgahımızla servis edilir.

## KOKOREC

19

- 110 g. Sandivi ekmeĐinin arasına 100g. Kuzu Kokore
- Profesyonel Kokore Tezgahı getirilir.

**KUMPIR**

20

- Kumpirlik patates içine karışık malzemeli Kumpir Sıcak olarak servis edilir.
- Kumpirfırını ve garnitür tezgahı ile gelinir.

**PİLA VCI**

21

- Nohutlu Pilav
- Tavuklu Pilav
- Pilavarabasından sıcak servis edilir.

**LOKMACI**

22

- Özel Lokmaarasası tezgahı ile alanda dökülerek şerbetlenip servis edilir.

**ÇUBUKTA PATATES**

23

- Ortaboy patatesi özelmakinası ile kıvrımlı hale getirilerek kızgın yağda özel soslarla pişirilerek bambu şişte servis edilir.
- Çubukta patates üzerine tercihe göre ketchup mayonez dökülebilir.

**BARDAK MISIR**

24

- Ortaboy köpükbardak ve sert plastik kaşıkla sıcak olarak servis edilir.
- Tereyağı ve buharda pişirilerek sıcak servis edilir.
- Tercihe göre çeşitli soslar dökülerek yenilebilir.

**KOÇAN MISIR**

25

- Mısırlarkoçanhaldekazanda kaynatılarak sıcak olarak servis edilir.

**DİĐER ÜRÜNLER**

- ELMA ŞEKERİ
- KAĞIT HELVA
- FRIGO DONDURMA
- İZMİR BOMBASI
- DONUT
- KÜLAHTA PATATES
- MİDYE DOLMA
- SOSISLI SANDİVİC
- MANGAL KÖFTE
- MANGAL SUCUK
- DÖNER

ANKARA  
KEDİ ORGANİZASYON



ankarakediorganizasyon



0542 242 26 96 - 0542 549 46 51

0530 252 6817 - 0312 221 23 24



info@ankarakediorganizasyon.com.tr



Eryaman Mah. Akıncı Cad. No:19/A

Etimesgut/ANKARA

