



Brunch in der Dorfbeiz Rümlang

Brunch – die gemütliche und beliebte Alternative für ein geselliges Beisammensein und schlemmen. In bewährter Dorfbeiz Qualität, wird mit viel Liebe ein attraktives Buffet präsentiert. Eine Mischung von Service und Buffetbedienung erfüllt alle Gästewünsche.

Die Gäste treffen ein und nehmen Platz. Die warmen Getränke werden serviert, das Buffet lädt mit den kalten Getränken und dem Frühstücksteil ein die Teller und Gläser zu füllen. Die Eierspeisen werden frisch vor den Gästen, nach deren Wünschen, zubereitet. Während die Gäste den Frühstücksteil geniessen, werden die kalten und warmen Gerichte der Erweiterung aufgebaut und stehen bereit zum weiter schlemmen. Ein Glas Prosecco oder ein frisches Craft-Bier dazu und der Tag wird zum Feiertag!

Anlässlich des Adventsbrunchs gibt es auch gleich die Gelegenheit spontan einige Geschenkideen für Weihnachten anzuschauen, oder auch gleich zu kaufen.

Reservation empfohlen, Platzzahl beschränkt.

Reservierungen und weitere Informationen unter 044 817 14 55

Wir freuen uns auf Euch
Familie von Moos

Übrigens: wir versuchen so viele Lebensmittel wie möglich von Rümmlanger Bauern in den Brunch zu integrieren.

Advents-Bauern-Brunch

Getränke

Frischer Kolbenkaffee, Tee, Milch warm und kalt,
Ovomaltine, Caotina, Fruchtsäfte, Wasser

Zmorge-Teil

Gipfeli, Zopf, Brot, Toast, Pan Cakes mit Ahornsirup
Butter, Konfitüre, Honig, Nutella
Cerealien, Jogurt, Käse, Birchermüesli, Früchte

Von der Eier-Kochstation

Rührei, Spiegelei, gekochtes Ei,
Röschi, Salsiccia, Speck, Schinken,

Kalte Platten

Schinken, Salami, Trockenfleisch,
Tortilla und marinierte Gemüse

Warme Speisen

Saison Crèmesuppe
Kalbsbraten, Maispoularde, heisser Fleischkäse
Kartoffelgratin, Gemüse, Salatschüssel

Kleine Auswahl an Pâtisserie

Fr. 38.50 pro Person

Kinder 5-13 Jahre

Fr. 1.50 pro Altersjahr