



Oster-Brunch in der Dorfbeiz Rümlang

1. April 2018, 10.30 bis 14.00 Uhr

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 warmen Hauptspeisen aufgebaut und stehen bereit zum Weiterschlemmen. Ein Glas Prosecco an der Cüplibar oder ein frisches Craft-Bier dazu und der Tag wird zum Feiertag!

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 Rümlianger Bauern in den Brunch zu integrieren.

Oster-Brunch

1. April 2018

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, Cerealien, Jogurt,
Käse, Birchermüesli, Früchte

Kalte Platten

Schinken, Salami, Trockenfleisch,
Rauchfisch, Roastbeef, mariniertes Gemüse

Von der Eier-Kochstation frisch zubereitet

Gekochtes Ei, Spiegelei, Rührei
mit Champignons, Frühlingszwiebeln,
Speck, Schinken und Kräutern,
Röschti, Cipollata, Salsiccia

Warme Speisen

Weissweincrèmesuppe mit frischem Bärlauch
Kalbsbraten mit Morchelrahmsauce
Bratkartoffeln und Spargelragout
Salatschüssel

Auswahl an kleiner Patisserie

Diverse kleine Patisserie und Crèmen
für den kleinen Gluscht

Fr. 48.- pro Person

Kinder 6-12 Jahre

Fr. 1.50 pro Altersjahr