

reisememo.ch

HOME

AUSFLUGSTIPPS

HOTELTIPPS

LÄNDER ▾

RESTAURANTS

STÄDTEREISEN

WANDERTIPPS

NAVIGATION: Reisememo » Europa » Schweiz » Sonntagsbrunch mit mediterranem Flair im Restaurant OLEA

Sonntagsbrunch mit mediterranem Flair im Restaurant OLEA

0

Von Katja Birrer am 27. September 2019 - aktualisiert am 5. Januar 2020

Schweiz

Yeah! Endlich gibt's im Seedamm Plaza am Zürichsee wieder das legendäre Brunchbuffet!
Wir haben den Sonntagsbrunch im neuen Restaurant OLEA getestet!

Der Sonntagsbrunch im Restaurant PUR – wie das ehemalige Restaurant im Seedamm Plaza hiess – war legendär. Entsprechend war unsere Enttäuschung gross, als das PUR plötzlich zwecks Umbau geschlossen wurde.

Aber das Warten und Hoffen auf eine Fortsetzung des ausladenden Brunchbuffets hat sich gelohnt!
Im neuen OLEA Restaurant ist der Sonntagsbrunch wiederum hervorragend.

Brunch im OLEA Restaurant



Über unseren Reiseblog

Willkommen auf unserem Reiseblog über Reisetipps für einmalige Erlebnisreisen!

Mehr über unsere Reiseblogger gibt es [hier nachzulesen](#).

QQ Sushi Zürich - Central

QQ Sushi Zürich

Klassisches & modern interpretiertes Sushi & herziges Interieur



WEBSITE



ROUTENPLANER

Das Konzept hat zwar etwas geändert: Während man früher nach dem Brunch den Hauptgang serviert bekam, holt man sich nun alles selber vom Buffet – von den Vorspeisen über die Hauptspeisen bis zum Dessert. So bestimmt man also auch das Tempo des Brunches selber.



Vorspeisenbuffet mit Crevetten



Salatbuffet

Und jetzt kommt noch **eine Prise mediterranes Flair** dazu. Nebst italienischen Antipasti zur Vorspeise werden nebst der Hauptspeise auch **Pasta in Portionen** und eine Auswahl von **Pizzaschnitten** angeboten.

Ah, und nicht zu vergessen: Nebst dem Rührei und 4-Minuten-Ei werden auch **frisch zubereitete Eierspeisen** (auf Bestellung) serviert.

Anzeige

QQ Sushi Zürich - Central



Anzeige klassisches & und modern interpretiertes Sushi & herziges Interieur

QQ Sushi Zürich

Weitere Infos

Walter konnte es natürlich nicht lassen, den Test des Egg Benedicts zu machen. Er hat seiner Lieblings-Eierspeise [einen eigenen Artikel](#) mit den Top-10 weltbesten Variationen gewidmet (nichts, was es nicht gibt...)



Egg Benedict



Prosecco gibt's natürlich auch



Reich gedeckter Brunch-Tisch



En Guete!

Den krönenden Abschluss bildet natürlich das **Dessertbuffet**. In kleinen Schälchen werden hier Panna Cotta, Crème Schnitten, Mousse au Chocolat, Tiramisú und Crème brûlée aufgetischt.

Für die etwas gesünder Lebenden steht auch noch ein grosses Früchtebuffet bereit.



Tiramisu und Crème brûlée



Mousse au Chocolat und andere süsse Köstlichkeiten



© reisememo.ch
Buffet mit frischen Früchten

Preis und Angebot des OLEA Sonntagsbrunchs

Mit CHF 65.- pro Person ist der Brunch nicht der billigste am Zürichsee, aber auf jeden Fall sehr preiswert: Es wird einiges geboten! Hungrig geht ganz bestimmt niemand nach Hause.

Für Kinder von 6 – 14 Jahre kostet der Sonntagsausflug ins Schlaraffenland CHF 32.50. Kids bis 5 Jahre schlemmen kostenlos.

Der Sonntagsbrunch beginnt jeweils um 10:30 Uhr.

Übersicht des vielseitigen Angebotes:

Frühstücksklassiker

- Frische saisonale und exotische Früchte
- Auswahl von Joghurts und Milchprodukten mit Granola und Müesli
- Hausgemachte Waffeln mit Ahornsirup
- Verschiedene Eierspeisen auf Bestellung

Verführerischen Vorspeisen

- Hausgemachtes Antipastigemüse, Büffelmozzarella
- Verschiedene geräucherte und marinierte Fische und Meeresfrüchte
- Kleine Vorspeisen und Salate in Portionen
- Regionale Käseauswahl mit hausgemachtem Früchtebrot und Chutney

Hauptgerichte

- Warme Fisch- oder Fleischgerichte

- Vegetarischer Hauptgang
- Auswahl von frischer Pizza aus unserem Ofen
- Hausgemachter Pasta in Portionen

Desserts

- Verschiedene köstliche kleine Desserts in Portionen

Falls du mit diesem grossen Angebot überfordert bist, kannst du dir alternativ dein Frühstück auch aus dem à la Carte Angebot zusammenstellen.

Restaurantadresse

SEEDAMM PLAZA
Seedammstrasse 3
8808 Pfäffikon SZ

Telefon +41 55 417 17 17

E-Mail: info@seedamm-plaza.ch

[OLEA Brunch Website](#)

[Online-Reservation](#)

Die Restaurants im Seedamm Plaza im neuen Look

Der Umbau der zwei neuen Restaurants im Seedamm Plaza wie auch die **OLEA Bar mit Lounge** ist sehr gelungen! Das Intérieur ist modern und verspielt.

Im **OLEA** werden mediterrane Gerichte serviert. Und im **KAORI** erfreuen sich die Sushi-Liebhaber Japanischer Spezialitäten.

Anzeige

QQ Sushi Zürich - Central



Anzeige klassisches & und modern
interpretiertes Sushi & herziges Interieur

QQ Sushi Zürich

Weitere Infos

Und auch den **Weinraum** im OLEA Restaurant sollte man sich nicht entgehen lassen. Hier trinkt nur schon das Auge mit! :-)



Neue Einrichtung im Restaurant OLEA



Das mediterrane OLEA Restaurant



Die neue Lounge im Seedamm Plaza



Das Restaurant KAORI



Weinraum im OLEA



Weinraum im OLEA

Unser Dank geht an...

Herzlichen Dank an Stefan Doerr, Leiter Online Marketing des Seedamm Plaza Hotels, für die Einladung. Und ein grosses Dankeschön an Gastgeber Patrick Marugg und seinem Team für die aufmerksame Bedienung.

Brunch

Teilst Du unseren Reisetipp?



Wer schreibt hier?



KATJA BIRRER



Katja Birrer liebt es, neue Länder und Kulturen zu entdecken. Als Fachspezialistin in der Unternehmenskommunikation gehört Schreiben zu ihrem Alltag. Sie koordiniert und organisiert nebenbei die zahlreichen Reisen und Ausflüge von reisememo.ch und ist Mitglied im Swiss Travelwriters Club.

Ähnliche Reisetipps



Herrliche Winterwanderung Flims
– Foppa – Runcahöhe

Von Katja Birrer



Winterwanderung im Toggenburg:
Wildhaus – Gamplüt – Alp Fros –
Wildhaus

Von Katja Birrer



Belvoir Restaurant – Hier geht Fine
Dining unter die Haut!

Von Walter Schärer

Hinterlässt Du einen Kommentar?

Hier bitte kommentieren.

Optional: Willst Du auch ein Foto oder Logo neben Deinem Kommentar, registriere Deine E-Mail bei Gravatar.com zusammen mit dem Bild. Dort kannst Du es jederzeit ändern.

QQ Sushi Zürich

klassisches & und modern interpretiertes
Sushi & herziges Interieur

QQ Sushi Zürich

NEUESTE REISETIPPS



Lübeck – Hansestadt mit mehr als Marzipan und Buddenbrooks

Von Simone Ott



Dubai – 13 Reisetipps für die Stadt der Superlative

Von Katja Birrer



Was tun in Abu Dhabi? Meine 10 Reisetipps

Von Katja Birrer



Prunkvolle Scheich-Zayid-Moschee in Abu Dhabi

Von Katja Birrer



Qasr Al Sarab Wüstenresort – Sandsturm mit 5 Sternen

Von Walter Schärer

NEUESTE KOMMENTARE

Walter bei Hotel 7132 in Vals – Architektur trifft auf Natur

Katja Birrer bei Dining with the Stars – oder mit den Göttern
Alles möglich auf dem Gornergrat

Helen Müller bei Dining with the Stars – oder mit den Göttern.
Alles möglich auf dem Gornergrat

Gernot Hutter bei Hotel 7132 in Vals – Architektur trifft auf Natur

Katja Birrer bei Azoreninsel São Miguel – meine 14 Reisetipps
und empfohlenen Highlights!

Katja Birrer bei Mauritius – 10 Reisetipps für die
paradiesische Insel

carins bei Mauritius – 10 Reisetipps für die paradiesische
Insel

Jens bei Azoreninsel São Miguel – meine 14 Reisetipps und
empfohlenen Highlights!