

KERSTDINER



Kerst vier je samen met elkaar bij Brasserie Rita!

*Kerst is een tijd van gezelligheid,
samen met familie en/of vrienden aan tafel.
Ook dit jaar vieren we dat weer samen met elkaar.*

*Laat je tijdens de feestdagen culinair in de watten leggen door
ons team en geniet van de gezellige sfeer
op deze bijzondere plek in Eindhoven.*

BRASSERIE RITA

19 T/M 23 DECEMBER

ALLEEN GEOPEND VOOR CHEF'S CHOICE DINER MENU



24 T/M 26 DECEMBER

GEOPEND VOOR LUNCH:

- à la carte
- twee- en driegangen lunch

GEOPEND VOOR DINER:

- vijf- en zesgangen diner



27 T/M 30 DECEMBER (FEESTDAGEN)

GEOPEND VOOR LUNCH:

- à la carte
- twee- en driegangen lunch

GEOPEND VOOR DINER:

- Chef's Choice diner menu



31 DECEMBER & 1 JANUARI

ALLEEN GEOPEND VOOR ONTBIJT

Op beide kerstdagen kun je bij Brasserie Rita genieten van een overheerlijke kerstlunch en een uitgebreid kerstdiner. Dat is nog eens een gezellige én een smaakvolle Kerst!

BRASSERIE RITA

KERSTDINER



AMUSE | APPETIZERS

VIER WELKOMSTAMUSES VAN HET HUIS FOUR WELCOME APPETIZERS

BROOD

Briochebrood | champagneboter | olie van look | tuilles
| grof zeezout | rozemarijn
*Brioche bread | champagne butter | garlic oil | tuilles |
sea salt | rosemary*

VOORGERECHT | STARTER

KINGFISH

Pernod likeur | tomaat | bleekselderij | XO
Pernod liquor | tomato | celery | XO sauce

TUSSENGERECHTEN | ENTREES

TARBOT

Miso | rengdang | tandoori | sereh
Turbot | miso | rengdang | tandoori | sereh

RAVIOLI

Paddenstoel | spinazie | beurre noisette
Ravioli | mushroom | spinach | beurre noisette

HOOFGERECHT | MAIN COURSE

HERT

Hertenrug | sukade | bonbon | schorseneren
Deer | deer back | sukade | bonbon | black salsify

PRE-DESSERT | PRE-DESSERT

AARDPEER

Champagne | passievrucht | meringue
Jerusalem artichoke | champagne | passion fruit | meringue

DESSERT | DESSERT

WITTE CHOCOLADE

Baba | rode wijn | kaneel
White chocolate | baba | red wine | cinnamon

KAAS | CHEESE

Eindhovense kaas van Jokkmokk | appelstroop |
notenbrood
Eindhoven cheese from Jokkmokk | apple syrup | nut bread

PRIJZEN

5 GANGEN ZONDER KAAS |

5 COURSES WITHOUT CHEESE 78.50

6 GANGEN MET KAAS |

6 COURSES WITH CHEESE 90.50

Maak je kerstdiner helemaal compleet met een
bijpassend wijnarrangement.

You can complement your Christmas dinner
with expertly paired wines.

WIJN 5 GANGEN | 5 COURSES 37.50

WIJN 6 GANGEN | 6 COURSES 42.50

