

de culinaire werkplaats

vers & persoonlijk eet.goed

is 'n **eigenzinnig eet-initiatief**,
dat jou wil inspireren je eten in beweging te brengen en lekker
'bewust' te (gaan) eten.

is 'n **combinatie** van
'n eetgelegenheid, 'n ontwerpstudio voor eet.goed, 'n winkel,
'n kookstudio, 'n galerie, 'n atelier, en nog wat geheime
ingrediënten.

heeft als **specialisatie**:
'n eigentijdse & eigenzinnige kijk op groenten, fruit,
patisserie.
werkt aan de hand van steeds wisselende **inspiratiebronnen**,
zoals zwart, bloemen, of emoties.

in beide werkplaatsen kun je **mee.eten**,
eigentijds eet.goed kopen en **mee.nemen**,
mee.werken d.w.z. hands-on workshops volgen (koken & textiel),
'n expositie bekijken, of **onze lokatie reserveren** voor 'n
bijeenkomst die vraagt om 'n inspirerende setting.

graag tot binnenkort!

marjolein & eric
bedenkers & makers van eet.goed

de culinaire werkplaats

fannius scholtenstraat 10 hs
1051 ex amsterdam
info@deculinairewerkplaats.nl

om teleurstelling te voorkomen s.v.p. reserveren

06 54 64 65 76

openingstijden:

wo t/m do: 17.00 - 22.00 uur,
vr t/m zo: 12.00 - 22.00 uur.
buiten openingstijden op afspraak.

tasty textiles

eet.special

23 t/m 31 januari 2010

gelegenheid

downtown amsterdam international fashion week

inspiratiebron

mode & textiel

de culinaire werkplaats

mee.eten mee.nemen mee.werken

'n tipje van de sluier.

tasty textiles

meer dan eten alleen!

'n avontuur voor:
je handen, je neus, je oren,
je ogen, je mond, en wellicht je emoties.

maak op 'n verrassende manier kennis
met de culinaire kant van
fluweel, wol, zijde, kant, draadjes en dons.

wij maken alle gerechten van 'scratch' zelf.

naast smaak en inspiratiebron bepalen ten minste 2 van de
volgende criteria onze keuze voor ingrediënten, producten of
leveranciers: diervriendelijk, kleinschalige of biologische
teelt, fairtrade, seizoen, afstand, en persoonlijke gezondheid.

de gerechtjes.

'n kom

zacht.strelend fluweel

'n bol

luchtige wol

'n strook

gladde + ruwe zijde

'n buideltje

transparant kant

'n verzameling

lastige draadjes

'n plukje

dons

€ 29,50 per persoon

reserveren noodzakelijk

iets te drinken.

| | glas | fles |
|---|--------|--------|
| water | € 1,50 | € 3,50 |
| vers geperst sapje: appel, sinaasappel | € 2,50 | |
| vers geperst groentensap: wisselende keuze | € 3,50 | |
| thee | | |
| earl grey met bergamotolie | € 1,75 | |
| kruidenthee | € 1,75 | |
| bloemetjes, hollandse helden, frisse mix, venkel, gember, etc. | | |
| thee van verse munt | € 1,75 | |
| koffie, espresso | € 1,75 | |
| capuccino, koffie verkeerd | € 1,95 | |
| koffie cafeïnevrij | € 2,00 | |

groenten en fruit biologisch, hollandse
fairtrade of kleinschalige teelt **thee** biologisch
en/of fairtrade. **koffie van red beans**
biologisch en fairtrade.

iets met alcohol.

| | glas | fles |
|---|--------|---------|
| gewone wijn | | |
| rood, wit, rosé, | € 3,50 | € 17,50 |
| dure wijn | | |
| rood, wit | € 5,50 | € 27,50 |
| super dure wijn | | |
| rood, wit | € 7,50 | € 37,50 |
| ons wijnessortiment wisselt per menu en eetspecial. | | |
| prosecco | | € 20,00 |
| bier | | |
| gulpener dort of korenwolf | | € 2,50 |
| bier | | |
| chateau neubourg | | € 3,25 |

wijn en prosecco 'n steeds wisselend
assortiment, biologisch, in omschakeling,
fairtrade of kleinschalige teelt. **bier:**
gulpener; bier met 'n goed verhaal.