

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 teleurstellingen 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.

echte liefde

inspiratiebron
de week van de liefde
12 t/m 19 februari 2010

de culinaire werkplaats
mee.eten mee.nemen mee.werken

echte liefde.

'n sexy cocktail

rood fruit met of zonder alcohol

€ 4,50 per persoon

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 emotiebroodje

in vuur en vlam

coupe pittig schuim van zongedroogde rode tomaatjes

'n verliefde soep

romesco soep met 'n pastalint

eerlijk delen

injera, met 2 warm rode groentenspreads

'voor altijd samen' zwaantje

soezendeeg, compôte rode appeltjes & zwarte olijf

'n zoetige kus

bonbon van gedroogde aardbei citrus en pure chocolade

€ ??,?? per persoon
je bepaalt zelf wat je 'n fair bedrag vindt voor deze eet.ervaring

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	

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 wijnassortiment wisselt per menu en eetspecial.		
prosecco		€ 20,00
bier		
chateau neubourg		€ 3,25

water earth, water that makes a
difference groenten en fruit biologisch,
hollandse fairtrade of kleinschalige teelt thee
biologisch en/of fairtrade. koffie van red
beans biologisch en fairtrade.

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