

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.

20 feestelijke hapjes & gerechtjes
iets hartigs - iets zoetigs

want,
westerpark bestaat 20 jaar!

de culinaire werkplaats

mee.eten mee.nemen mee.werken

de hartige jaren...

bitterballen	€ 1,25 per stuk
pastinaak)*	
noord afrikaanse	
italiaanse	

)* één van de bitterballen die door de jury van Proef 2009 o.l.v. johannes van dam en iens boswijk is uitgeroepen tot 't winnende gerechtje van de 1ste culinaire route in Westerpark

zwarte miniloempia	€ 3,50
pastalint met romescosaus	€ 4,50
zwarte aardappelchips met dip	€ 3,50
coupe luchtige erwtensoep	€ 4,50
cocktail komkommer/crème de methe	€ 4,50
cocktail tomaat/wodka	€ 4,50
4 mini platbroodjes met:	€ 3,50
- tomatenjam	
- pesto	
- pompoenchutney	
- humus met ras el hanout	

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 zoetige jaren...

bitterbal	€ 1,25 per stuk
appel-amandelspijs	€ 5,50 per glas
bijpassende wijn	

bon.bon	
aardbei, pijnboompitjes, chocolade	€ 2,50

bon.bon	
dadels, vijgen, & chocolade	€ 2,50

zwaantje	
soezendeeg gevuld met appel-zwarte olijvenjam	€ 4,50

pistacheballetjes in chocolade	€ 2,50
---------------------------------------	--------

appelsoepje met yoghurtschuim	€ 3,50
--------------------------------------	--------

pittig bramensoepje	€ 3,50
----------------------------	--------

wij maken alle gerechten van 'scratch' zelf, zo ook het loempiadee, de pasta, de chips, etc.