

## de culinaire werkplaats

verse, persoonlijke eetinspiraties

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.

je kunt -als je reserveert- aanschrijven en **mee.eten**,  
huisgemaakte delicatessen 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 eetinspiraties

### 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.

# eet.special

8 & 9 mei 2010

## zeg 't met bloemen!

inspiratiebron

moederdag 2010

## de culinaire werkplaats

**mee.eten mee.nemen mee.werken**

# zeg t met bloemen.

'n bloemen cocktail

-----  
€ 4,50 per persoon

'n rozen aperitief

zonder alcohol  
wijnazijn, druivenmost, honing,  
rozenblaadjes

-----  
€ 4,50 per persoon

de gerechtjes.

'n drijfschaeltje

bubbels, rozen & framboosjes

'n slinger

van artisjokharten, pasta &  
bloemblaadjes

'n boeketje

violetjes in tempura  
op voorjaarssalade

lente.hertjes

van zwarte peper & amandelen

'n geurige bloem

van aardbei en chocolade

-----  
€ ??,??

je bepaalt zelf wat je 'n fair bedrag vindt voor  
deze eetinspiratie

reserveren noodzakelijk.

-----  
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.

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

-----  
water earth, 'n water dat verschil maakt  
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.