

de culinaire werkplaats

verse eet.inspiraties

'n **eigenzinnig eet-initiatief**

dat jou wil inspireren je eten in beweging te brengen

'n **blend**

'n ontwerpstudio en 'n restaurant voor eigentijds eten & eetconcepten op het snijvlak van eten & kunst

beloond met

de titel het beste benelux groenterestaurant 2011
en het gouden dienblad voor fairtrade@work

specialisatie

'n frisse kijk op groenten, fruit, bijzondere granen,
patisserie en brood

werkt aan de hand van steeds wisselende **inspiratiebronnen**
zoals zwart, bloemen, of emoties

je kunt aanschuiven voor 'n **eetinspiratie**,
delicatessen met 'n twist kopen, 'n **expositie** bekijken, **de**
lokatie reserveren voor 'n bijeenkomst die vraagt om 'n
inspirerende out of the box setting, ons 'n uitdagende **catering**
laten verzorgen, of **in opdracht** 'n eetconcept laten bedenken

graag tot binnenkort!

marjolein & eric

bedenkers & makers van eet.inspiraties

de culinaire werkplaats

fannius scholtenstraat 10 hs
1051 ex amsterdam
info@deculinairewerkplaats.nl
www.deculinairewerkplaats.nl
twitter.com/eatinspirations

om teleurstellingen te voorkomen, s.v.p. reserveren

06 54 64 65 76

openingstijden

vr: 17.00 - 22.00 uur, za: 12.00 - 22.00 uur

buiten openingstijden

uitsluitend open op afspraak voor groepen vanaf 15 personen

eet.inspiratie **Simply**
red.

03 t/m 25 februari 2012

inspiratiebron
rood

de culinaire werkplaats

eet.inspiratie **Simply red.**

cocktail **lady in red**
prosecco and ???
€ 4,50 per glas

aperitief **i never promised you a rose garden**
non alcoholisch
drinkazijn met diverse kruiden en rozen
€ 4,50 per glas

wij maken alle gerechtjes helemaal zelf. ook het groentepapier

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, direct trade, seizoen, afstand, en persoonlijke gezondheid

'n sneek preview.
huisgebakken flatbread
met 'n topping

de gerechtjes.

pantone 032 EC: essence
rode biet

pantone 18-1631 TPX: earth
rode aardappel, gerookte groenten

pantone 19-5420 TPX: opposite
groene koolsoorten, erwtjes, zwarte quinoa

pantone 1795 C: alert
brick deeg, cerise tomaat, honing

pantone 19-2030 TCX: shame
fruit, room

het prijskaartje.

bepaal achteraf zelf wat jij 'n fair bedrag vindt voor deze eetinspiratie

iets te drinken?

| | glas |
|--|--------------|
| non alcoholisch aperitief smaak wisselt per eetinspiratie | € 4,50 |
| water kraanwater | van het huis |
| vers geperst sapje: appel, sinaasappel | € 2,50 |
| vers geperst groentensap: wisselende keuze | € 3,50 |
| thee earl grey met bergamotolie | € 1,95 |
| kruidenthee bloemetjes, hollandse helden, frisse mix, venkel, gember, etc. | € 1,95 |
| thee van verse munt | € 1,95 |
| koffie, espresso | € 1,95 |
| capuccino, koffie verkeerd | € 2,10 |
| koffie cafeinevrij | € 2,00 |

water amsterdams kraanwater 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 |
|--|------------------------------------|-------------------------------|
| cocktail wisselt per eetinspiratie | € 4,50 | |
| wijnselectie 'simply red.' hartig 1 + 2 + 3 zoetig 1 + 2 | € 5,50 per glas € 7,50 per glas | |
| wijn rood, wit, rosé, dure wijn rood, wit super dure wijn rood, wit | € 3,95 € 5,75 € 7,75 | € 19,50 € 28,50 € 38,50 |
| prosecco | | € 24,50 |
| bier chateau neubourg | | € 3,50 |
| cognac isard vsop calvados chateau du breuil vsop | € 4,50 € 4,50 | |

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