

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

open in januari 2012 op 20, 21, 25, 26, 27, en 28 januari
openingstijden wo-do-vr: 17 - 22 uur, za: 12 - 22 uur

buiten openingstijden

uitsluitend open op afspraak voor groepen vanaf 15 personen

eet.inspiratie the naturalists.

20, 21, 25, 26, 27, 28 januari 2012

eet.special i.v.m. amsterdam fashion week
downtown

inspiratiebron
trends & food = fashion

de culinaire werkplaats

eet.inspiratie **the** **naturalists.**

cocktail **transparency**

prosecco and ???

€ 4,50 per glas

aperitief **forest**

non alcoholisch

drinkazijn met diverse kruiden en kastanjes

€ 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 sneak preview.

huisgebakken flatbread

met 'n topping

de gerechtjes.

neo romanticism

aardpeer, bospaddenstoelen, jus

+ rook

nesting

3 koolsoorten, bosui, boontjes

+ geur

down to earth

pastinaak, biet, sjalot, schorseneer, bloemkool

+ zoutkorst

new landscapes

witte biet, hazelnoot, eiwit, suiker

ethnic chic

pure chocolade, witte bonen, zoete aardappel,

honing

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	€ 1,95
bloemetjes, hollandse helden, frisse mix, venkel, gember, etc.	
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 'the naturalists.'		
hartig 1 + 2 +	€ 5,50 per glas	
zoetig 1 + 2	€ 7,50 per glas	
wijn		
rood, wit, rosé,	€ 3,95	€ 19,50
dure wijn		
rood, wit	€ 5,75	€ 28,50
super dure wijn		
rood, wit	€ 7,75	€ 38,50
prosecco		€ 24,50
bier chateau neubourg		€ 3,50
cognac isard vsop	€ 4,50	
calvados chateau du breuil vsop	€ 4,50	

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