

de culinaire werkplaats

food concepts. food narratives. fresh eat'inspirations.

ontwerpstudio + eat'in + art space

voor eigentijds eten, eetconcepten, food narratives en
eetinspiraties

wij werken aan de hand van steeds wisselende **inspiratiebronnen**
zoals zwart, water, landschappen en architectuur of emoties

specialisatie

'n frisse kijk op groenten, fruit, bijzondere granen

beloond met

de titel het beste benelux groenterestaurant 2011
en het gouden dienblad voor fairtrade@work 2010

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

graag tot binnenkort!

marjolein wintjes & eric meursing
food conceptualists

de culinaire werkplaats

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

s.v.p. reserveren om teleurstellingen te voorkomen

06 54 64 65 76

openingstijden

do + vr + za 19.00 - 23.00 uur + zon: 13.00 - 22.00 uur

buiten openingstijden

open op afspraak voor groepen vanaf ten minste 15 personen

eet.inspiratie DUTCH
MASTERS

experience
a regularly changing selection of dutch masters
in 5 courses

29 juni - 17 september 2017

studio

de culinaire werkplaats

eet.inspiratie DUTCH MASTERS

experience
a regularly changing selection of dutch masters
in 5 courses

COCKTAIL

DAAN ROSENGAARDE

€ 4,75 per glas

COCKTAIL - NON ALCOHOLISCH

VIKTOR & ROLF

€ 4,75 per glas

SNEAK PREVIEW.

huisgebakken platbrood + 'n topping

DE GERECHTJES.

GEERT JAN JANSEN: COPY CAT
zomergroenten, zilverui, tomaat, specerijen

ANDRE HAZES: BLOOD, SWEAT & TEARS
zwarte rijst, paksoy, taugé, bier

IRIS VAN HERPEN: MATERIAL & TECHNOLOGY
paarse aardappel, zwarte bonen, goud

MAARTEN BAAS: WHERE THERE IS SMOKE
stroopwafel, speculaas, aardbei, bietjes

VINCENT VAN GOGH: STRUGGLE
pure chocolade, amandel, kers, tijm

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

HET PRIJSKAARTJE

€ 45,00 per persoon

IETS TE DRINKEN?

	glas
non alc. cocktail	
cocktail <i>viktor & rolf</i>	€ 4,75
non alc. aperitif	
drinkazijn	€ 4,50
water	
kraanwater	van het huis
vers geperst sapje:	
appel, sinaasappel	€ 2,50
vers geperst groentensap:	
wisselende keuze	€ 3,50
thee	€ 1,95
earl grey met bergamotolie	
groene thee, groene thee/jasmijn	
kruidenthee	€ 1,95
bloemetjes, kamille, verveine, zoete mix, frisse mix, rozenbottel, rooibos	
thee van verse munt of gember	€ 1,95
koffie, espresso	€ 2,00
capuccino, koffie verkeerd	€ 2,20

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		
<i>daan roosengarde</i> (prosecco + ???)	€ 4,75	
huis wijn		
rood, wit, rosé	€ 3,95	€ 19,75
dure wijn		
rood, wit	€ 5,95	€ 28,75
super dure wijn		
rood, wit	€ 7,95	€ 38,75
über dure wijn		
rood, wit	n.v.t.	€ 58,75
dessert wijn	€ 8,95	
prosecco	n.v.t.	€ 24,50
bier chateau neubourg		€ 3,50
cognac isard vsop	€ 5,25	
calvados chateau du breuil vsop	€ 5,25	
whisky johnnie walker double black	€ 5,25	
whisky jack daniels	€ 5,25	

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