

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, **onze lokatie of art space** reserveren voor 'n
bijeenkomst die vraagt om 'n inspirerende out of the box
setting, ons 'n uitdagende **catering of food art installatie**
laten bedenken en verzorgen, aanschuiven voor 'n **eetinspiratie**,
'n bezoek brengen aan onze **art space** 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 18.00 - 23.00 uur + zon: 13.00 - 22.00 uur

buiten openingstijden

open op afspraak voor groepen vanaf ten minste 15 personen

eet.inspiratie 2017

celebrate 2018

new year's eve with 5 highlights

a one night only eetspecial

31 december 2017

studio

de culinaire werkplaats

eet.inspiratie 2017

celebrate 2018

new year's eve with 5 highlights

COCKTAIL

HIGHLIGHTS

€ 4,95 per glas

COCKTAIL - NON ALCOHOLISCH

MEMORIES

€ 4,95 per glas

SNEAK PREVIEW.

huisgemaakt brood + topping

DE GERECHTEN.

FAKE

seizoensgroenten, tomaat, zilverui, specerijen

DENIAL

spinazie, walnoot, rode biet, boekweit

SWEET + SALT

zeegroenten, broccoli, rode ui, aardappel

BENDING THE RULES

hazelnoot, sinaasappel, specerijen

DUTCH MASTERS

chocolade, amandel, aardbei, specerijen

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

THE PRICE TAG.

€ 49,50 euro per person