

## de culinaire werkplaats

vers & persoonlijk eet.goed

is 'n **kunstzinnig eet-initiatief**,  
dat jou wil inspireren je eten in beweging te brengen  
en lekker bewust te (gaan) eten.

is 'n **blend** van  
'n ontwerpstudio voor eigentijds eten & eetconcepten, 'n  
eetgelegenheid, 'n winkel, 'n kookstudio,  
'n galerie, en nog wat geheime ingrediënten.

heeft als **specialisatie**:  
'n eigenzinnige kijk op groenten, fruit,  
patisserie en brood.

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

je kunt aanschuiven en **mee.eten**,  
eigentijds eet.goed kopen en **mee.nemen**,  
**mee.werken** d.w.z. hands-on workshops volgen,  
'n expositie bekijken, of **onze lokatie reserveren** voor 'n  
bijeenkomst die vraagt om 'n inspirerende out of the box  
setting.

graag tot binnenkort!

marjolein & eric  
bedenkers & makers van eet.goed

### de culinaire werkplaats

fannius scholtenstraat 10 hs  
1051 ex amsterdam  
info@deculinairewerkplaats.nl

om teleurstellingen 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: uitsluitend open op afspraak  
voor minimaal 15 personen.

# eet.special

2 lente eet.inspiraties

vanaf 17.04.2010

tot 09.05.2010

inspiratiebron:

**lente & noord-hollandse zaaiweek**

de culinaire werkplaats

**mee.eten   mee.nemen   mee.werken**

# country.

'n huisgebakken plat.broodje  
met 'n steeds wisselende topping

## de gerechtjes.

'n kom  
groentensoep

kroketjes  
van meiknolletjes

'n boerenomelet  
en frisse salade

'n taartje  
rabarber, speculaas & appel

'n koekje  
van 'n steeds wisselende samenstelling

€ ??,??

bepaal zelf wat 'n fair bedrag  
is voor deze eetinspiratie

-----  
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

# urban.

'n huisgebakken stapel.broodje  
met 'n steeds wisselende topping

## de gerechtjes.

'n coupe  
schuim van jonge bietjes & roze pepertjes

sushi  
van meiknolletjes & kerrie

'n timbaaltje  
voorjaarsgroenten & parelgort

'n buideltje  
met rabarber en chocolade

'n bonbon  
van 'n steeds wisselende samenstelling

€ ??,??

bepaal zelf wat 'n fair bedrag  
is voor deze eetinspiratie

-----  
wij maken alle gerechten van 'scratch' zelf,  
zo ook het rabarberpapier  
  
ca. 80% van de groenten is afkomstig van noord-hollandse grond,  
schapenyoghurt is van melkschapen- en zorgboerderij de Dikhoeve.

## 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	

water earth, water that makes a difference  
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
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 wijnassortiment wisselt per menu en eetspecial.		
prosecco		€ 20,00
bier		
chateau neubourg		€ 3,25

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