

## 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.

# Wear or Where to eat...

global fashion meets local food

juli 2010

inspiratiebron:  
food = fashion, little black dress

de culinaire werkplaats  
**mee.eten   mee.nemen   mee.werken**

# Wear Or Where to eat ...

'n sneakpreview  
met 'n regelmatig wisselende topping

de gerechtjes.

## a black cocktail

met of zonder alcohol  
€ 4,50 per glas

-----  
wij maken alle gerechten van 'scratch' zelf,  
zo ook het aardbeienpapier

-----  
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

coupe make-up

3 verse kleuren modedips & zwarte aardappelchips

dressed to impress

zomersalade & viooltjes gekleed in zwarte papadums

green, the new black

zwarte loempia met seizoensgroenten en verse kruiden

black dress, red coat

gemarineerd zwart fruit in een rok van aardbeienpapier

black & white

sjalotten in honing  
met 'n hoedje van donkere chocolade

€ ??,??

bepaal zelf wat 'n fair bedrag  
is voor deze eetinspiratie

## 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.