

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@decuinairowerkplaats.nl
www.decuinairowerkplaats.nl
twitter.com/eatinspirations

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 groepen vanaf 10 personen

eet.special natural matters

taste the colors & textures of 2012 and beyond

'n eetinspiratie + expositie

i.v.m. downtown amsterdam fashion week

22 t/m 30 januari 2011

inspiratiebron:

food=fashion, global trends

by

de culinaire werkplaats

eetinspiratie light

cocktail the new black

€ 4,50 per glas

earth 'n alcohol vrij apéritief
op basis van wijnazijn, en kruiden
€ 4,50 per glas

de culinaire werkplaats maakt alle gerechten van 'scratch'
zelf.

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 platbrood & 'n topping

de gerechtjes.

roots

luchtige rode bietjes, chips van zwarte
aardappel

primitive raw

pannenkoekje met bospaddenstoelen, gestoofde
aardpeer

social spots

diverse stamppotjes met seizoensgroenten

transparancy

warm appelsoepje met chamapagne cubes

essence

strawberry mousse & 'paper'

het prijskaartje.

bepaal achteraf zelf wat jij 'n fair bedrag vindt voor
deze eetinspiratie

iets te drinken?

	glas	fles
water		
fles	€ 1,50	€ 3,50
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 cafeïnevrij	€ 2,00	

water earth, water that makes a difference of
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
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 wijnessortiment wisselt per menu en eetspecial.

prosecco		€ 22,50
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.