

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@deculinairewerkplaats.nl
www.deculinairewerkplaats.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 **Natural Matters**

cocktail **the new black**

€ 4,50 per glas

earth 'n alcohol vrij aperitief
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

soes met bospaddenstoelen, gestoofde aardpeer

social spots

diverse stamppotjes met seizoensgroenten

transparancy

warm appelsoepje met champagne 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 wijnassortiment 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.