

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, do, vr: 17.00 - 22.00 uur, za: 12.00 - 22.00 uur

buiten openingstijden:

uitsluitend open op afspraak voor groepen vanaf 15 personen

eet.inspiratie **eet.**
patterns

v.a. 8 juli 2011

inspiratiebron:
food = fashion

de culinaire werkplaats

eet.inspiratie **eet.** **patterns**

cocktail **voile**
prosecco and ???
€ 4,50 per glas

aperitief **fashionable**
non alcoholisch
drinkazijn met diverse kruiden
€ 4,50 per glas

wij maken alle gerechtjes helemaal zelf. zo ook het groente- en
fruit papier.

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 flatbread met 'n motiefje

de gerechtjes.

colour blocking
gemarineerde sjalotjes, verse tuinkruiden,
luchtige schapenkaas

polka dots
o.a. zwarte quinoa en zwarte linzen op 'n groene
ondergrond

breipatroon
truffelaardappel, seizoensgroenten, verse kruiden

patroonpapier
rabarber, zwarte venere rijst, pure chocolade

brabants bont
lavendel wafeltje, rode bessen, sabayon

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

iets te drinken?

	glas
non alcoholisch aperitief	
smaak wisselt per eetinspiratie	€ 4,50
water	
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 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
cocktail		
wisselt per eetinspiratie	€ 4,50	
wijn		
rood, wit, rosé,	€ 3,95	€ 19,50
dure wijn		
rood, wit	€ 5,75	€ 28,50
super dure wijn		
rood, wit	€ 7,75	€ 38,50
wijnarrangement	volgt binnenkort.	
ons wijnessortiment wisselt regelmatig, o.a. afhankelijk van de eetinspiratie.		
prosecco		€ 24,50
dessert wijn	€ 7,75	
bier		
chateau neubourg		€ 3,50
cognac Isard vsop	€ 4,50	
calvados Chateau du breuil vsop	€ 4,50	

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