

## 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' in architects**

inspiratiebron:  
landschappen & architectuur

de culinaire werkplaats

# eet.inspiratie **eet in** **architects**

cocktail **ego**  
prosecco and ???  
€ 4,50 per glass

non alcoholisch aperitief **ego boost**  
drinkzijn met diverse kruiden  
€ 4,50 per glass

-----  
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.

**rietveld**  
huisgebakken flatbread en 'n topping

**de gerechtjes.**

**openlucht school - jan duiker**  
gemarineerde meiknolletjes, luchtige kerrie

**de brink betondorp - dick greiner**  
zwarte linzen, diverse seizoens groenten

**bijlmermeer - siegfried nassuth**  
truffelaardappel, zoete aardappel, multicultureel  
groen

**de dageraad - michel de klerk, piet kramer**  
wafeltje, stroop, aardbei

**ijburg - palmboom en van den bout**  
cakejes, zwart fruit, zoethout

**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 cafeinevrij	€ 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	
gewone 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
ons wijnassortiment wisselt regelmatig, o.a. afhankelijk van het menu en eetspecial.		
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.