

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

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 **row.**

a texture and colour forecast voor future fashion
fabrics & food in 5 dishes

juli 12-13-14, 2012

inspiratiebron
amsterdam fashion week
trends

de culinaire werkplaats

eet.inspiratie **row.**

cocktail **eva**
prosecco + appel
€ 4,50 per glas

aperitief **adam**
non alcoholisch
drinkazijn met kastanje, abrikozen, vijgen
€ 4,50 per glas

wij maken alle gerechtjes helemaal zelf. ook het groente/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 sneek preview.
huisgebakken flatbread
met 'n topping

de gerechtjes.

native
driehoekjes, groene-rode-gele paprika

earth
klei, laagjes wortelgroenten, aardappel

unique
soep, gekleurde bonen en dim sum

unfinished
zijden tofu, chocolade, en specerijen

naturel
5x appel

het prijskaartje.
bepaal achteraf zelf wat jij 'n fair bedrag vindt voor
de 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	
wijnselectie 'raw.'		
hartig 1 + 2 + 3	€ 5,50 per glas	
zoetig 1 + 2	€ 7,50 per glas	
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
prosecco		€ 24,50
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, of vin naturel. bier: gulpener; bier met 'n goed verhaal.