

de culinaire werkplaats

food concepts. food narratives. fresh eat'inspirations.

ontwerpstudio + eat'in

voor eigentijds eten, eetconcepten, food narratives en
eetinspiraties

wij werken aan de hand van steeds wisselende **inspiratiebronnen**
zoals zwart, water, landschappen en architectuur of emoties

specialisatie

'n frisse kijk op groenten, fruit, bijzondere granen

beloond met

de titel het beste benelux groenterestaurant 2011
en het gouden dienblad voor fairtrade@work 2010

je kunt ons **in opdracht** 'n eetconcept of 'n food narrative
laten bedenken, **de lokatie** reserveren voor 'n bijeenkomst die
vraagt om 'n inspirerende out of the box setting, ons 'n
uitdagende **catering** laten bedenken en/of verzorgen, aanschuiven
voor 'n **eetinspiratie**, of **delicatessen** met 'n twist kopen

graag tot binnenkort!

marjolein wintjes & eric meursing
bedenkers & makers van eet.inspiraties

de culinaire werkplaats

fannius scholtenstraat 10 hs
1051 ex amsterdam
info@deculinairewerkplaats.nl
www.deculinairewerkplaats.nl
twitter.com/eatinspirations
facebook.com/de-culinaire-werkplaats.nl

om teleurstellingen te voorkomen

s.v.p. reserveren

06 54 64 65 76

openingstijden

vr + za 18.00 - 22.00 uur

buiten openingstijden

open op afspraak voor groepen vanaf ten minste 15 personen

eet.inspiratie **RED**
REVISI
TED

taste the new romanticism in 5 dishes

14-15-16-22-23 februari 2013

1-2 maart 2013

de culinaire werkplaats

COCKTAIL **INFUSION**
prosecco + ???

€ 4,75 per glas

APERITIEF **FORBIDDEN FRUIT** (NON ALCOHOLISCH)

€ 4,50 per glas

eet.inspiratie **RED**
REVISI
TED

'N SNEAK PREVIEW.
huisgebakken flatbread + topping

DE GERECHTJES.

WALK THE RED CARPET
champagne, "kaviaar", truffel

LADY IN RED
rozen, appel, bietjes

LIGHT MY FIRE
hooi, seizoensgroenten, bospaddenstoelen

BLUSHING
stoofpeer, port en chocolade

DANGEROUS LIAISON
aardbei, honingtomaat en tapioca

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

'T PRIJSKAARTJE.
bepaal achteraf zelf wat jij 'n fair bedrag vindt voor
de eetervaring

IETS TE DRINKEN?

| | glas |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------|
| non alcoholisch aperitief | |
| colour.lab | € 4,75 |
| drinkazijnen in div. smaken | € 4,50 |
| water | |
| kraanwater | van het huis |
| vers geperst sapje: | |
| appel, sinaasappel | € 2,50 |
| vers geperst groentensap: | |
| wisselende keuze | € 3,50 |
| groent | |
| tomaat, paprika, ui | € 4,50 per flesje |
| 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 | € 4,75 | |
| wijnselectie door vleck wijnen speciaal voor 'red revisited?' | | |
| hartig 1 + 2 + 3 | € 5,50 per glas | |
| zoetig 4 + 5 | € 7,50 per glas | |
| wijn | | |
| rood, wit, rosé, | € 3,95 | € 19,75 |
| dure wijn | | |
| rood, wit | € 5,95 | € 28,75 |
| super dure wijn | | |
| rood, wit | € 7,95 | € 38,75 |
| prosecco | | € 24,50 |
| bier chateau neubourg | | € 3,50 |
| cognac isard vsop | € 4,95 | |
| calvados chateau du breuil vsop | € 4,95 | |
| whisky johnnie walker double black | € 4,95 | |

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