

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 18.30 - 22.30 uur

buiten openingstijden

open op afspraak voor groepen vanaf ten minste 15 personen

eet.inspiratie **SIGN** **OF THE TIMES**

taste the new luxury in 5 dishes
deel 3 van 't 3-luik TIME

17 januari t/m 2 maart, 2014

de culinaire werkplaats

COCKTAIL **LESS + MORE**
prosecco + ???

€ 4,75 per glas

APERITIEF **ESSENCE OF LOVE** (NON ALCOHOLISCH)
drinkazijn

€ 4,50 per glas

eet.inspiratie **SIGN** **OF THE TIMES**

taste the new luxury in 5 dishes

'N SNEAK PREVIEW.

huisgebakken flatbread + 'n topping

DE GERECHTJES.

WATER

bouillon, venkel, sinaasappel, zwarte olijf, tomaat,
aardappel, crème fraîche

STONES

spinazie, zwarte rijst, witte bonen, bietjes, ui

PEARLS

zwarte quinoa, zwarte bonen, truffelaardappel, zwarte
wortel, citroen

ESSENCE

peer

TRANSPARENCY

appel, vijgen, crumble, vanille

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
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	€ 2,00
capuccino, koffie verkeerd	€ 2,20
koffie cafeïnevrij	€ 2,10

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		
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	€ 5,25	
calvados chateau du breuil vsop	€ 5,25	
whisky johnnie walker double black	€ 5,25	
whisky black daniels	€ 5,25	

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