

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

studio de culinaire werkplaats

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

om teleurstellingen te voorkomen

s.v.p. reserveren

06 54 64 65 76

openingstijden

vr + za 18.30 - 23.00 uur

buiten openingstijden

open op afspraak voor groepen vanaf ten minste 15 personen

eet.inspiratie
WATER MATTERS

experience the essence of water
in 5 dishes

JUNI - JULI 2015

studio
de culinaire werkplaats

COCKTAIL **REGENBUI**
prosecco met ????

€ 4,75 per glas

APERITIEF **DE TRANEN VAN CLEOPATRA** (NON ALCOHOLISCH)
drinkazijn met kruiden

€ 4,50 per glas

eet.inspiratie **WATER MATTERS**

the essence of water

'N SNEAK PREVIEW.

BROOD+WATER

huisgebakken flatbread + 'n topping

DE GERECHTJES.

WISHING WELL

waterkers, waterkastanje, lotus, asperge, aardbei

AMSTERDAM RAINPROOF

tomaat, artisjok, capucijners, zwarte linzen

VLOEDLIJN

zee groenten, tuinbonen, hazelnoot,
couscous, tomaat

WATERLANDERS

watermeloen, specerijen, munt

ONDER WATER

pure chocolade, specerijen, citroen,
aardbei, parelgort.

'T PRIJSKAARTJE.

bepaal zelf achteraf wat jij 'n fair bedrag vindt voor de
eetervaring

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

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	
groene thee	€ 1,95
kruidenthee	€ 1,95
bloemetjes, rooibos, verveine, kamille pepermunt, hibiscus, rozenbottel, etc.	
thee van verse munt of gember	€ 1,95
koffie, espresso	€ 2,00
capuccino, koffie verkeerd	€ 2,20
koffie cafeïnevrij	€ 2,10

water amsterdams kraanwater groenten en fruit biologisch, nederlandse 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	
budget wijn		
rood, wit	€ 3,00	€ 15,00
huis 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
über dure wijn		
rood, wit	n.v.t.	€ 58,75
dessert wijn	€ 7,95	
prosecco	n.v.t.	€ 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 regelmatig wisselend assortiment, biologisch, in omschakeling, of vin naturel. bier: gulpener; bier met 'n goed verhaal.