

# 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** of **foodinstallatie** laten bedenken en  
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 19.00 - 23.00 uur

m.i.v. oktober 2015 ook regelmatig open op maandag en donderdag

**buiten openingstijden**

open op afspraak voor groepen vanaf ten minste 15 personen

eet.inspiratie **2016**

31 december 2015

1 januari 2016

2 januari 2015

**3 days only**

de culinaire werkplaats

eet.inspiratie  
2016

COCKTAIL **OLD**

prosecco + ???

€ 4,75 per glas

(NON ALCOHOLISCH) COCKTAIL **NEW**  
layers of fruit juice + topping

€ 4,75 per glas

**SNEAK PREVIEW**

huisgebakken platbrood + 'n topping

**DE GERECHTJES**

**CHEERS**

champagne, boerenkool, appel, ui, walnoten

**THE LAST SMOKE?**

aardpeer, hazelnoot, citroen, groene kool

**WEIGHTLESS**

zwarte olijf, gedroogde tomaat, ui, prei, specerijen,  
tarwe, gist

**TIME FLIES**

aardbei, amandelen, crème fraîche, vijg, vanille,  
chocolade

**A FRESH START**

peer, pruim, abrikoos, thee, crumble

-----

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

**HET PRIJSCAARTJE**  
€ 47,50 per persoon

## IETS TE DRINKEN?

	glas
non alc. cocktail/ aperitif	
cocktail <i>new</i>	€ 4,75
paradisius (drink vinegar)	€ 4,75
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
regelmatig wisselende selectie	
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		
<i>old</i>	€ 4,75	
(prosecco + ???)		
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	€ 8,95	
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 steeds wisselend assortiment, biologisch, in omschakeling, of vin naturel. bier: gulpener; bier met 'n goed verhaal.