

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 **DRIVING**
HOME FOR XMAS
experience the new luxuries

25 december 2015

one day only

de culinaire werkplaats

eet.inspiratie **DRIVING**
HOME FOR XMAS
experience the new luxuries

HET PRIJSCAARTJE
€ 59,50 per persoon

omvat ontvangst met cocktail + amuse, sneak preview,
5 gangen, afsluiting met koffie/thee en choco twisters, onbeperkt
water; exclusief overige drankjes.

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

ONTVANGST

cocktail + amuse
less (alcoholic) OR **more** (non alcoholic)

SNEAK PREVIEW

huisgebakken platbrood + 'n topping

DE GERECHTJES

THE NEW CHAMPAGNE
schorseneren, prei, kwartelei, zwarte olijf en blini

SILENCE
zwarte rijst, peterseliewortel, appel, zwarte bonen,
verse kruiden

JEWELRY
boerenkool, aardpeer, aardappel, rode kool, goud

ESSENCE
aardbei (eigen oogst), vanille, honing

A NEW START
peer, vijg, abrikoos, mandarijn, lapsan souchong,
crumble

FINALE

koffie of thee
met
selectie uit onze collectie **choco twisters**

IETS TE DRINKEN?

	glas	
non alc. cocktail/ aperitif		
cocktail <i>more</i>	€ 4,75	
love potion 2.0 (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	
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		
<i>less</i>	€ 4,75	
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.