

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/deculinairewerkplaats.nl
instagram.com/deculinairewerkplaats

s.v.p. reserveren om teleurstellingen te voorkomen

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 020
ARCHITECTUUR

experience

'n regelmatig wisselende selectie van
architectonische highlights
in amsterdams

19 mei - 04 juli 2016

studio

de culinaire werkplaats

eet.inspiratie 020
ARCHITECTURE

SNEAK PREVIEW

huisgebakken platbrood + 'n topping

COCKTAIL
BRICK BY BRICK

€ 4,75 per glas

COCKTAIL - NON ALCOHOLIC
THE SKY IS THE LIMIT

€ 4,75 per glas

DE GERECHTJES.

AMSTERDAMSE ARCHITECTUUR PRIJS 2016
spinazie, tomaat, pijnboompitten, verse kruiden

VERLEDEN-HEDEN-NIEUWJAAR
seizoensgroenten, specerijen, "dutchies"

ARBEIDERSPALEIZEN
asperges, zwarte aardappel, tuinbonen,
appel

DE WERELD AAN JE VOETEN
vanille, semolina, kaneel, vijgen,
oranjebitter, rijst

DOE-HET-ZELF
chocolade, aardbeien, rode biet, amandelen

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 PRIJSKAARTJE
€ 45,00 per persoon

IETS TE DRINKEN?

	glas
non alc. cocktail/ aperitif	
cocktail <i>the sky is the limit</i>	€ 4,75
drinkazijn <i>threshold</i>	€ 4,50
water	
kraanwater	van het huis
vers geperst sapje:	
appel, sinaasappel	€ 2,50
vers geperst groentensap:	
wisselende keuze	€ 3,50
thee	€ 1,95
earl grey met bergamotolie	
groene thee, groene thee/jasmijn	
kruidenthee	€ 1,95
bloemetjes, kamille, verveine, zoete mix, frisse mix, rozenbottel, rooibos	
thee van verse munt of gember	€ 1,95
koffie, espresso	€ 2,00
capuccino, koffie verkeerd	€ 2,20

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>brick by brick</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 jack daniels	€ 5,25	

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