

de culinaire werkplaats

food concepts. food narratives. fresh eat'inspirations.

ontwerpstudio + eat'in + artspace

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
food conceptualists

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

jan 2017: do + vr + za 19.00 - 23.00 uur

feb 2017: do + vr + za 19.00 - 23.00 uur + zon: 13.00 - 19.00 uur

buiten openingstijden

open op afspraak voor groepen vanaf ten minste 15 personen

eet.inspiratie SO HAPPY
TOGETHER ... ?

a 1-day only eetinspiratie

**experience various types of happiness
in 5 courses**

february 14th, 2017

studio

de culinaire werkplaats

eet.inspiratie SO HAPPY
TOGETHER ... ?

experience various types of happiness
in 5 courses

COCKTAIL ON A CLOUD
alcoholic

€ 4,75 per glas

COCKTAIL MARRIAGE
non alcoholic

€ 4,75 per glas

SNEAK PREVIEW

huisgebakken platbrood + 'n topping

DE GERECHTJES.

BRANDENDE LIEFDE

witte bonen, artisjok, zoete aardappel,
specerijen

FOR EVER

couscous, paddenstoelen, schorseneren

THE BEAUTY OF AGEING

vitelotte noir, zuurkool, mosterd

THE ART OF GIVING

peer, amandel, chocolade

LOVE ON THE ROCKS

vanille, appel, abrikoos, aardbei

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		
cocktail <i>marriage</i>	€ 4,75	
non alc. aperitif		
drinkazijn	€ 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>on a cloud</i>		
prosecco + ???	€ 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.