

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
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

v.a. feb 2017: do + vr + za 19.00 - 23.00 uur + zon: 13.00 - 21.00 uur

buiten openingstijden

open op afspraak voor groepen vanaf ten minste 15 personen

eet.inspiratie DUTCH
FLOWER POWER

**experience the powerful relationship of
the dutch & flowers
in 5 courses**

23 maart - 11 juni, 2017

studio

de culinaire werkplaats

eet.inspiratie DUTCH
FLOWER POWER
experience the powerful relationship of
the dutch & flowers
in 5 gangen

COCKTAIL

BLOEMENCORSO

€ 4,75 per glas

COCKTAIL - NON ALCOHOLIC

STILL LIFE

€ 4,75 per glas

SNEAK PREVIEW

huisgebakken platbrood + 'n topping

DE GERECHTJES.

FLOWER BOMB

rozen, lavendel, amandel

FLOWER ARRANGEMENT

bloemkool, bonen, specerijen en verse
kruiden

KEUKENHOF

knolgroenten, tomaat, vitelotte noir

QUEEN OF THE NIGHT

venere rijst, zwarte mosterd, olives,
bell pepper

KAS

vanille, pompoen, pure chocolade

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>still life</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>bloemen corso</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.