thecolourkitchen® restaurants

Our story!

The Colour Kitchen is een restaurant met een missie. We willen onze gasten graag laten genieten van de diversiteit van mensen én gerechten uit de hele wereld. In ons bedrijf werken professionals en leerlingen met vele nationaliteiten, afkomstig uit verschillende culturen. We bieden mensen met een passie voor koken of gastvrijheid de kans om een fantastisch vak te leren. Bovenal laten we zien dat diversiteit een geweldig team oplevert, dat de wereld een stukje beter maakt.

We werken met mooie producten en kiezen voor kwaliteit. Van de restaurantomzet staan we 1,5% af aan Stichting The Colour Kitchen, die onder meer opleidingen - zoals van onze Colour your Dreams-leerlingen - financiert. Het is ons streven om in vele steden binnen en buiten Nederland Colour Kitchens te vestigen. Als u daar ideeën voor hebt, dan horen we het graag.

Het team van The Colour Kitchen
Celebrating Diversity!

TCK NEWS

Hoogste omzet in het vierjarig bestaan
Op de laatste dag van de maand, hebben we met elkaar flink geproost op het feit dat we in september de hoogste omzet hebben gerealiseerd sinds het bestaan van The Colour Kitchen. We zijn natuurlijk trots op alle medewerkers die deze maand extra hun best hebben gedaan! Naast een bedankbrief kreeg iedereen een bioscoopbon cadeau.

BN-ers @ TCK
Naast alle drukte was er ook nog tijd om op de foto te gaan met de BN-ers die afgelopen maand ons restaurant hebben bezocht, zoals Eberhard van der Laan en Aldith Hunkar. Schrijf je in op de nieuwsbrief voor de foto's.

Indrukwekkende catering in de Westergasfabriek
Met The Colour Kitchen on Tour komen onze medewerkers en leerlingen op de mooiste feesten terecht. Met ruim 25 leerlingen en begeleiders hebben wij voor een bijzonder & geslaagd feest gezorgd in de Westergasfabriek.

Colour at the Colour Kitchen
Onze gasten kunnen zich volop uitleven met wasco krijtjes die op elke tafel staan om op de lopertjes te tekenen, schrijven, dichten etc. Elke maand wordt het leukste, mooiste creatiefste kunstwerkje geselecteerd en gepresenteerd in onze maandelijkse nieuwsbrief.

TCK @ EFFIE-Awards
The Colour Kitchen heeft zich als prominent sponsor verbonden aan de 24-uur van de Reclame. Een festival waarin alles draait om de creatieve, inhoudelijke en maatschappelijke waarde van het reclamevak.

Inschrijven op onze uitgebreide digitale nieuwsbrief? Ga naar www.thecolourkitchen.com

FREE WI-FI INSIDE

network: thecolourkitchen
password: evertsenstraat747

Lunch Menu

Polar brood met gerookte markreel met tomaat, dille cremefraiche en zoetzure rode biet 6,50

Kippendijen met zoet zuur van komkommer en ui op broodje/panini 6,50 / 7,50

Geitenkaas met gedroogde tomaat, walnoten en honingdressing op normaal boodje/panini 6,50 / 7,50

Club colour kitchen; drie boterhammen met humoes, zalm, ijsbergsla, avocado en ei 9.75

Lauw warm kalfsvleespastrami en kalfsworstje met mosterdmayonaise en zuurkool 12,50

Bizara, soep van spliterwten, uit het Midden-oosten met komijn en citroen met argan olie 7,50

Onglet (runderhaas) met specerijen van de bbq met salade en casave friet 18.50

Cataplana, portugese specialiteit uit de Algarve in de traditionele pan, met verschillende vissoorten schelpdieren en groene paprika, tomaten en chorizo 17,50

Colour your Dreams Menu

Dit menu is (onder begeleiding) bedacht en klaargemaakt door onze leerlingen van het Colour your Dreams Project.

Zoete aardappelsoep met een sherping-pannenkoek van rund
*
Op de graat gebakken schol met een koekje van risotto en citroen, geroosterde vergeten groenten, jus van balsamico
*
Piña Colada crème met gekonfijte ananas, sorbet van limoen en gesuikerde koriander 25,00

Colour Teasers

2-gangen	**€ 32.50 per persoon**
3-gangen	**€ 39.50 per persoon**
4-gangen	**€ 44.00 per persoon**

Een bijzondere proeverij van 4 verschillende voor- en 4 verschillende hoofdgerechten.

De bereiding is voor de keuken iets bewerkelijker. Daarom is deze speciale proeverij alleen per tafel te bestellen.

U kunt de proeverij uitbreiden met 4 verschillende tussen- en 4 verschillende nagerechten.

Sweets

Peren gegaard in weckpot verrijkt met sereh, kaneel en steranijs met daarbij crème-fraiche 6,50

Pure chocolade truffels met crème suisse en soft-ice van steranijs 6,50