



Fairtrade Restaurant Week bij Tuinhuis culinair in Tilburg

Restaurant Tuinhuis Culinair uit Tilburg doet van 25 tot en met 31 oktober a.s. mee aan de Fairtrade Restaurant Week. Tijdens deze week serveert Tuinhuis Culinair een 3-gangen Fairtrade menu voor de speciale actieprijs van € 29,50. De Fairtrade Restaurant Week is een landelijke actie, die dit jaar voor de tweede keer wordt georganiseerd. Initiatiefnemers zijn Puur! uit eten, dé duurzame culinaire gids en Stichting Max Havelaar, verantwoordelijk voor het Fairtrade keurmerk.

Fairtrade betekent dat producten onder eerlijke voorwaarden zijn geproduceerd en verhandeld. Wanneer een product het Max Havelaar keurmerk voor Fairtrade heeft, weet je zeker dat de boeren een eerlijke prijs hebben ontvangen en kunnen investeren in een betere toekomst. Hoe werkt het? Reserveer een restaurant bij jou in de buurt en vraag naar het speciale Fairtrade menu. Elk restaurant is vrij om dit zelf samen te stellen. In ieder gerecht moet minimaal één Fairtrade ingrediënt zijn verwerkt en bij voorkeur meerdere zoals ananas, banaan, avocado, rijst, chocolade, honing of olijfolie.

In de Fairtrade Restaurant Week kun je tijdens een avond uit het verschil maken. De kwaliteit van de gerechten staat natuurlijk voorop, maar een gerecht met een mooi verhaal smaakt nog beter.

De Fairtrade Restaurant Week is een initiatief van:
Puur! uit eten, dé duurzame culinaire gids, www.puuruiteten.nl
Max Havelaar, het keurmerk voor Fairtrade, www.maxhavelaar.nl

het menu van Tuinhuis Culinair

Schuimige soep van kokos, paddenstoelen, korianderpesto en citroenolie

**Geroosterde Tutti Corin flower garnalen, Mango-velouté, noedels en gewokte groenten
of**

**Biologisch Bon Vivant varkensvlees met gepeperd chocoladeglazuur, pandanrijst en
sugersnaps**

of

Risotto van sojascheuten, paddenstoelenduxelle en zwarte truffel

Meringue met rietsuiker, ananas en passiesorbet