CREATIVE AT YOUR SERVICE

GRAPHIC DESIGN FOR PRINT AND WEB

REZA FITRIAMAN

Voorwoord

De afgelopen tijd heb ik verschillende opdrachten voor school, bedrijven en vrienden gemaakt. Dit portfolio is een selectie van voorbeelden zodat voor u als werkgever zichtbaar is wat ik kan en wat ik gemaakt heb.

Persoonlijk profiel

Ik ben eraan gewend om onder druk goede resultaten te leveren en ik kreeg in mijn vorige werk en opdrachten vaak complimenten over mijn creativiteit en zelfstandigheid. Mijn vrienden en collega's omschrijven mij als een leergierig persoon, ambitieus en een doorzetter.

Postkaart

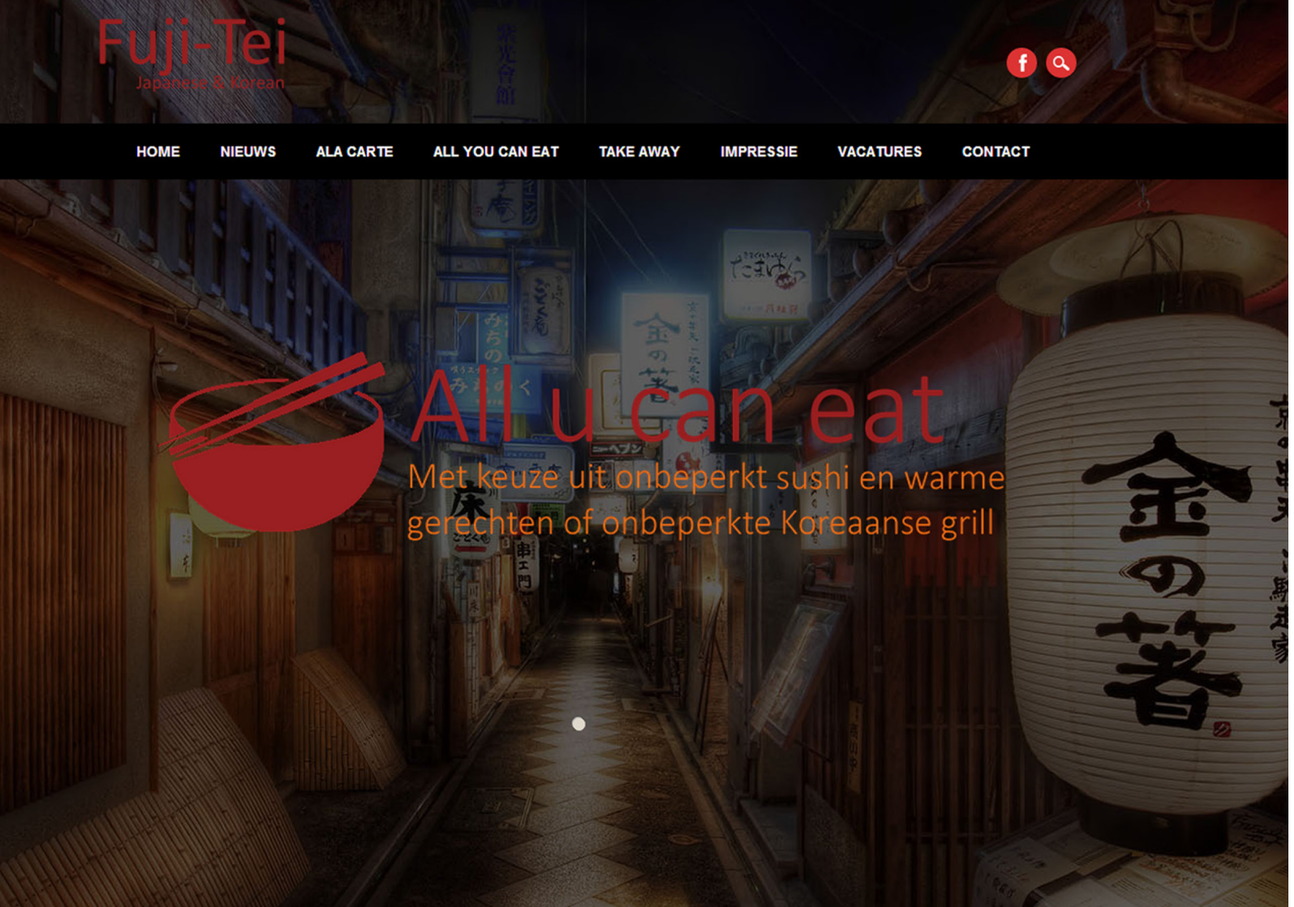
Asingastraat 1957

Asingastraat 184

9716 ET

Groningen

rezdesign.nl Reza Firtiaman



Website Fuji-tei

Deze website is met Wordpress gemaakt en heeft een authentieke Japanse kraampjes uitstraling. Deze opdracht heb ik gekregen doordat ik de eigenaar zelf aangesproken heb en de oude website toe was aan vervanging. Fuji-tei is een Japanse All u can eat restaurant en bevindt zich in de Poelestraat te Groningen.

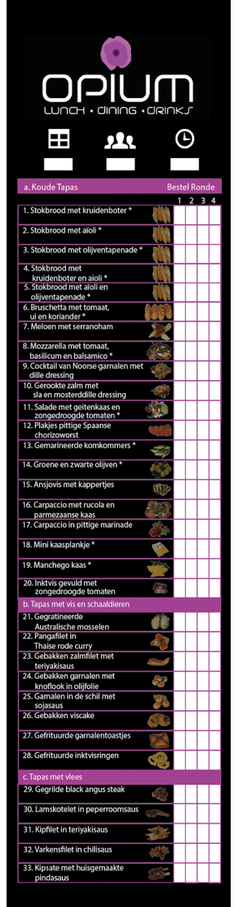
Menukaart Grand Café Opium

Deze menukaart heb ik gemaakt voor Grand Café Opium Groningen. De menukaart heeft de vorm van een wetboek van Opium, maar in plaats van regels en wetten ziet men de gerechten. De menukaart is gemaakt met behulp van Photoshops en Indesign.

Website Fujiyama

Deze website is gemaakt met behulp van Wordpress. Fujiyama is een luxe Japanse teppanyaki restaurant aan de Grote Markt te Groningen. De luxe uitstraling van het Japanse teppanyaki restaurant is terug te zien in website.

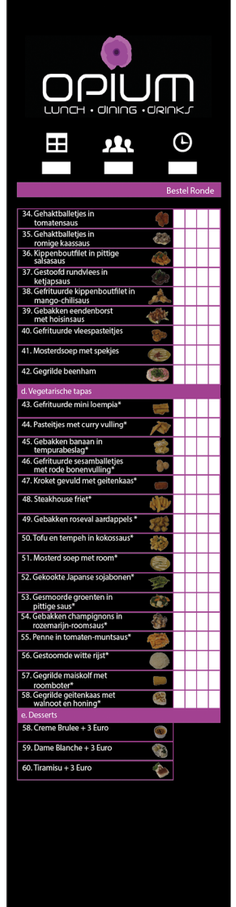
Voorkant



OPIUM
LUNCH • DINING • DRINKS

a. Koude Tapas	Bestel Ronde 1	2	3	4
1. Stokbrood met kruidenboter *				
2. Stokbrood met aioli *				
3. Stokbrood met olijventapenade *				
4. Stokbrood met kruidenboter en aioli *				
5. Stokbrood met aioli en olijventapenade *				
6. Bruschetta met tomaat, ui en koriander *				
7. Meloen met serranoham				
8. Mozzarella met tomaat, basilicum en balsamico *				
9. Cocktail van Noorse garnalen met dille dressing				
10. Gerookte zalm met sla en mosterddille dressing				
11. Salade met geitenkaas en zongedroogde tomaten *				
12. Plakjes pittige Spaanse chorizoworst				
13. Gemarineerde kornkommers *				
14. Groene en zwarte olijven *				
15. Ansjovis met kappertjes				
16. Carpaccio met rucola en parmezaanse kaas				
17. Carpaccio in pittige marinade				
18. Mini kaasplankje *				
19. Manchego kaas *				
20. Inktvis gevuld met zongedroogde tomaten				
b. Tapas met vis en schaaldieren				
21. Gegratineerde Australische mosselen				
22. Pangafilet in Thaise rode curry				
23. Gebakken zalmfilet met teriyakisaus				
24. Gebakken garnalen met knoflook in olijfolie				
25. Garnalen in de schil met sojasaus				
26. Gebakken viscake				
27. Gefrituurde garnalentoastjes				
28. Gefrituurde inktvisringen				
c. Tapas met vlees				
29. Gegrilde black angus steak				
30. Lamskotelet in peperroomsaus				
31. Kipfilet in teriyakisaus				
32. Varkensfilet in chilisaus				
33. Kipsate met huisgemaakte pindasaus				

Achterkabnt



OPIUM
LUNCH • DINING • DRINKS

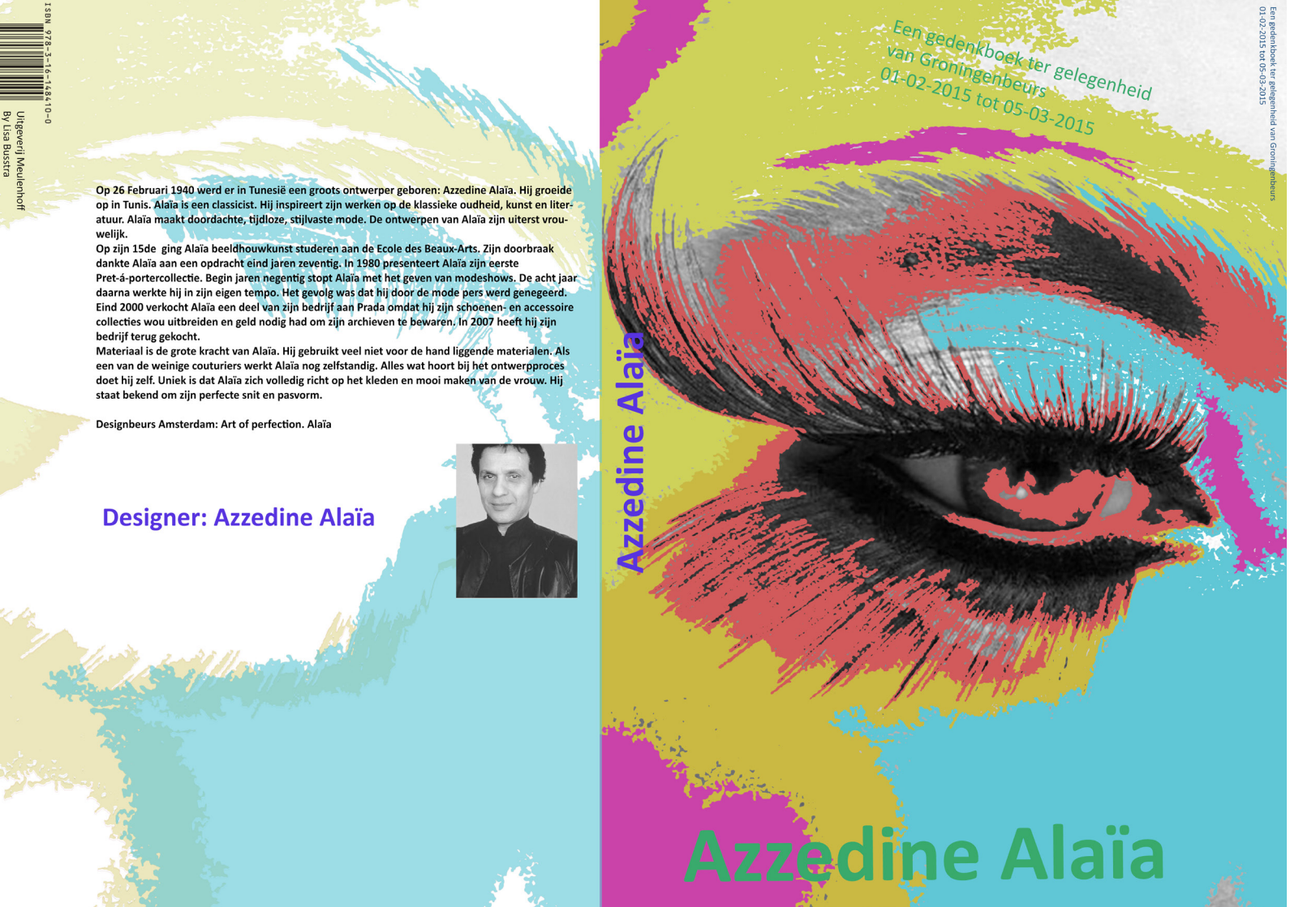
	Bestel Ronde			
34. Gehaktballetjes in tomatensaus				
35. Gehaktballetjes in romige kaassaus				
36. Kippenboutfilet in pittige salsasaus				
37. Gestoofd rundvlees in ketjapsaus				
38. Gefrituurde kippenboutfilet in mango-chilisaus				
39. Gebakken eendenborst met hoisinsaus				
40. Gefrituurde vleespasteitjes				
41. Mosterdsoep met spekjes				
42. Gegrilde beenham				
d. Vegetarische tapas				
43. Gefrituurde mini loempia*				
44. Pasteitjes met curry vulling*				
45. Gebakken banaan in tempurabeslag*				
46. Gefrituurde sesamballetjes met rode bonenvulling*				
47. Kroket gevuld met geitenkaas*				
48. Steakhouse friet*				
49. Gebakken roseval aardappels *				
50. Tofu en tempeh in kokossaus*				
51. Mosterd soep met room*				
52. Gekookte Japanse sojabonen*				
53. Gesmoorde groenten in pittige saus*				
54. Gebakken champignons in rozemarijn-roomsaus*				
55. Penne in tomaten-muntsaus*				
56. Gestoomde witte rijst*				
57. Gegrilde maiskolf met roomboter*				
58. Gegrilde geitenkaas met walnoot en honing*				
e. Desserts				
58. Creme Brulee + 3 Euro				
59. Dame Blanche + 3 Euro				
60. Tiramisu + 3 Euro				

Bestellijst Grand Café Opium

Door de tevredenheid van de eigenares van Grand Café Opium over de menukaart die ik eerder gemaakt heb, heeft zij mij gevraagd om een Tapas bestellijst te maken. De foto´s van de gerechten van deze bestellijst heb ik zelf geschoten en toegevoegd aan de bestellijst. De bestellijst heb ik met behulp van Photoshop en Illustrator gemaakt.

Poster van de Gerechten Grand Café Opium

Voor dit restaurant heb ik ook een poster gemaakt dat opgehangen te wordt op de ramen van het restaurant, zodat gasten kunnen zien wat voor gerechten Grand Café Opium heeft. De foto´s van de gerechten die op de poster staan heb ik zelf geschoten. Deze poster heb ik met behulp van Photoshop gemaakt.

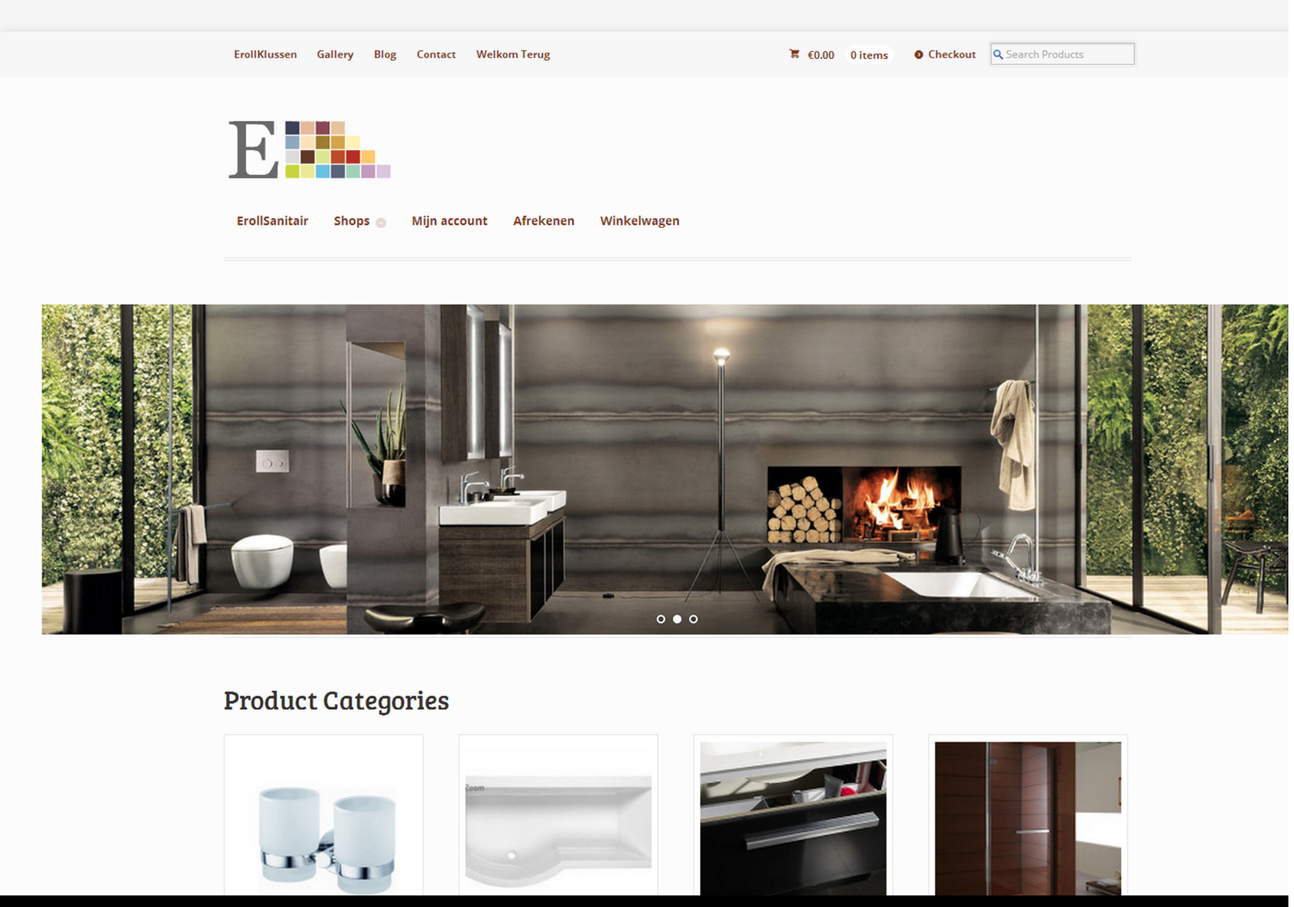


Boekomslag Azzedine Alaia

Voor een school opdracht moesten we een boekomslag maken voor de bekende kleding ontwerper Azzedine Alaia. De boekomslag heb ik gemaakt met behulp van Photoshop.

Logo 5 Smaken

Dit logo heb ik gemaakt voor een restaurant in Groningen. Het logo moest speels en makkelijk te onthouden zijn. Daarnaast moest de 5 kenmerkend zijn voor het restaurant. Dit logo heb ik met behulp van Photoshop gemaakt.



Errolsanitair Webshop

Deze website is gemaakt met behulp van Wordpress. Errolsanitair verkoopt badkamerinterieurs en bevindt zich in Veendam. Klanten kunnen de producten kiezen en online de producten bestellen en betalen.

A la Carte

Voorgerechten

Brood met rode curryboter en kimchi tapenade €5.50

So gogi nuchin KOR €8.75
carpaccio, chili poeder, rettich

Sashimi moriawase JAP €17.75
assortiment van rauwe vis

Sashimi bento JAP €17.75
assortiment van rauwe vis en rijst

Tigermaki JAP €15.50
gefrituurde garnaal, avocado, masago

Rainbowmaki JAP €15.50
rauwe vis, surimi, avocado

Spidermaki JAP €16.50
gefrituurde softshell crab, komkommer, masago

Tempura ijs

Tempura is zowel een Japans gerecht als een bereidingswijze. Tempurabeslag bestaat uit bloem, ijskoud water en een ei. Verschillende ingrediënten, zoals garnalen of verschillende soorten groente, worden in het beslag gedoopt en kort gefrituurd. Het ijskoude water waarmee het beslag bereid wordt zorgt voor een heerlijk krokant en luchtig laagje.

Nagerechten

Tempura ijs JAP €7.25
in tempurabeslag gefrituurde chocolade brownie met vanille-ijs

Matcha ijs JAP €5.50
groene thee ijs

Wadjik IND €6.75
ketan rijst met palm suiker en vanille ijs

Duo van witte en zwarte sesam-ijs. JAP €5.50

Lychees in siroop met bolletje vanille ijs. CHIN €5.50

Citroengras

Citroengras is een plant uit de grassenfamilie en een belangrijk ingrediënt in de Aziatische keuken. Je vindt het vooral terug in Thaise, Indische, Vietnamese en Indonesische gerechten.

Hoofdgerechten

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met gestoomde witte rijst en salade en/of bijgerechten.

Beef bulgogi KOR €19.50
lendebiefstuk, groenten, rode bonen saus

Daez bulgogi KOR €18.50
varkensvlees, groenten, rode bonen saus

Fong mei Ha CHIN €19.00
garnalen, knoflook, glasnoedels

Bento box yasai JAP €18.50
tempura yasai, yasai sushi, aardappelkroket

Bento box Aigamo JAP €21.00
eendeborstfilet, sushi, gyoza

Kimchi chige seafood KOR €20.50
vis, schaaldieren, kimchi

Shake JAP €15.00
gegrilde zalmfilet met teriyaki saus

Bahn Xeo VIET €14.95
knapperige pannenkoek, tauge, kipflet

Vietnamese vissaus

Nam pla, Vietnamese vissaus, wordt gemaakt van het vocht van kleine visjes, zoals ansjovis. Na maanden-lang zouten en fermenteren in de zon wordt het vocht uit de vis getrokken. De Thaise naam betekent letterlijk 'water van de vis'. De ingrediënten van Nam Pla zouden dus niets anders moeten zijn dan zout, vis en een klein beetje suiker.

Facebook

Stem op onze Facebookpagina op het gerecht van de maand. Misschien kiest de chef uw favoriet!

Nieuwe Groningse Courant

Culinaire 5 Smaken Courant

De Poelestraat met tram, gezien vanuit de richting van de Grote Markt. Omstreeks 1915

SPECIALE COCKTAILS

TOM YAM SIAM
WASABI MARTINI

KOFFIE

Slechts één ding is groter dan onze passie voor koffie: onze passie om dit te delen!

Koffie	€2.25
Espresso	€2.25
Dubbele espresso	€3.50
Cappuccino	€2.50
Café au lait	€2.50
Latte macchiato	€3.00
Irish coffee (Whisky)	€5.90
French coffee (Grand Marnier)	€5.90
Spanish coffee (Tia Maria)	€5.90
Italian coffee (Amaretto)	€5.90
Mexican coffee (Kahlua)	€5.90
5 Smaken coffee (Bailey's en Kahlua)	€5.90

Verse koffie 5 Smaken.

AZIATISCHE COCKTAILS

Er was eens lang geleden, een keizer in China. Hij had het mooiste paleis ter wereld. In die tuin leef-de een nachtegaal. Met zijn zang betoverde hij iedereen die het geluk had het te horen... Met onze unieke cocktails "Tom Yam Siam" en 'Wasabi Martini' waant u zich in het mystieke Azië uit het sprookje van Andersen.

5 Smaken

Heb jij het Aziatische pareltje in de Poelestraat, centrum van het Groningse uitgaansleven, al ontdekt? In Restaurant & Lounge 5 Smaken komen China, Japan, Thailand, Indonesië, Korea en Vietnam samen op je bord. Geniet van traditioneel bereide sushi met een mysterieuze Aziatische cocktail of bier met groene thee-extract (Iki). 's Avonds even gezellig borrelen? Ook daarvoor ben je bij 5 Smaken aan het juiste adres. Er is een uitgebreide cocktail- en bierkaart en de keuken serveert tot laat in de avond de lekkerste snacks.

Zaal verhuur

De zalen zijn ideaal voor vergaderingen, presentaties en trainingen, maar ook private dining is mogelijk.

5 Smaken
proeven en genieten

Onze openingstijden:
Dagelijks vanaf 16.00
De keuken is geopend tot 23.00

Menukaart 5 Smaken

Deze menukaart heb ik gemaakt voor 5 Smaken Groningen. De menukaart heeft de vorm van een krant, en is gemaakt met behulp van Photoshops en Indesign.

~DE KOFFIE SMAAK~

Al onze koffies worden gemaakt
met bonen van 100% Arabica.

Koffie | 2.25
Espresso| 2.25
Dubbele Espresso | 3.50
Cappuccino | 2.50
Cafe au Lait | 2.50
Latte Macchiato | 3.00
Vietnam koffie | 3.50
Italian koffie | 5.90
Irish koffie | 5.90
Spanisch koffie | 5.90
French koffie | 5.90

~DE THEE SMAAK~

2.50 | Thee, diverse smaken
2.60 | Verse muntthee met honing
2.50 | Groene thee | Jap
2.50 | Gepofte rijstthee | Kor

~BUBBLE MILK TEA | CHIN~
Melk of vruchtenthee met fruit jelly

3.50 | Groene thee
3.50 | Chocolade thee
3.50 | Taro thee
3.50 | Vanille thee
3.50 | Kokosnoot thee
3.50 | Mango thee
3.50 | Honing meloen thee
3.50 | Ananas thee

~SAPPEN~
Vanaf 2,50

Appelsap
Verse jus | klein | groot
Smoothies | vraag bediening

Iets te vieren? Borrel?
Verjaardag? Wij beschikken
over een aparte ruimte met
karaoke!
Meer info aan de bar of stuur
ons een mail.

~FRIS~
Vanaf 2,30

Cola
Cola Light
Sinas
Tonic
Bitter Lemon
7Up
Cassis
Rivella
Ginger ale
Ice tea
Ice tea green
Spa blauw
Spa rood

~Hapjes~

3.80 | Garnalentoastjes
3.80 | Mini loempia´s
4.00 | Gefrituurde kipvleugels
3.80 | Samosa
4.00 | Olijven met verse chili pepers
5.50 | Brood met rode curry boter en pinda
4.95 | Brood met tapenade van tomaten en kimchi

5 Smaken
proeven en genieten

Poelestraat 39-41|9711PK | Groningen | 050-3189696 | info@5smaken.nl

Drankenkaart 5 Smaken

Deze drankenkaart heb ik gemaakt voor 5 Smaken Groningen. Deze drankenkaart is opvallend door de kleursamenstelling. Deze drankenkaart is gemaakt met behulp van Photoshops en Indesign.

Voorkant

5 Smaken
proeven en genieten

MAKI SHUSHI
Maki rollertjes per 8 stuks — Bestel Ronde 1 2 3 4

1. Sake maki
zalm
2. Tekka maki
tonijn
3. Kappa maki
komkommer, sesam
4. Abokado maki
avocado
5. California maki
surimi krab, avocado, komkommer, viskuit
6. Philadelphia maki
garnaal, roomkaas, sesam
7. Samurai maki
zalm, komkommer, wasabi-viskuit
8. Dragon maki
paling, avocado, tempuravlokken
9. Yasai maki
zeewier, komkommer, sesam
10. Sake-abokado maki
zalm, avocado, tempuravlokken
11. Ninja maki
tonijn, komkommer, soja-viskuit
12. Tempura maki
tofu, zeewier, krokant taagje
13. Gyu maki
gebakken lendebiefstuk, ui, yoghurtsaus

TEMAKI SUSHI JAP
zeeuwtjes, per stuk

14. Temaki California
surimi krab, avocado, komkommer, viskuit
15. Temaki maguro
tonijn, komkommer
16. Temaki sake
zalm, komkommer, avocado
17. Temaki yasai
zeewier, komkommer, tofu
18. Temaki spicy maguro
tonijn, komkommer
19. Temaki unagi
paling, komkommer

SASHIMI JAP

20 Sashimi sake + 2.50
plakjes rauwe zalm, 5 stuks
21. Sashimi maguro + 3.50
plakjes rauwe tonijn, 5 stuks

SUSHI JAP

22. Sake sushi
zalm
23. Maguro sushi
tonijn
24. Tobiko sushi
viskuit
25. Ebi sushi
garnaal
26. Sake belly sushi
zalm, buikstuk (indien voorradig)

KOREAANSE SPECIALITEITEN

27. Brood met tapenade van tomaten en kimchi KOR
28. Brood met tapenade van rode curry en pindà Thai
29. Kimchi Kor
pikant ingemaakte kool
30. Oi Nuchin Kor
ingemaakte komkommer
31. Wakame salade Jap
zeewiersalade met gember dressing
32. Sashimi salade Jap
salade met diverse stukjes rauwe vis
33. Beef salade Kor
gebakken lendebief in pittige dressing
34. Thaise garnalen salade Thai
garnalen in pittige hoisin-dressing
35. Verse lenterol kip Viet
kip, vermicelli, komkommer en munt
36. Verse lenterol beef Viet
lendebief, vermicelli, komkommer, munt

Onbeperkt tapas bestellen gedurend 2 1/2 uur.
Per ronde mag u max.5 tapas p.p.bestellen
Per ronde mag u max.3 tapas p.p.bestellen bij groepen v.a.8 personen.
Pas nieuwe tapas bestellen als de vorige op zijn.
Bestel zoveel u op kan, voor niet opgegeten tapas wordt € 2.50 in rekening gebracht. Plaatsnemen is deelnemen. Minimaal 1 consumptie p.p.
Wij serveren alleen kraanwater bij consumptie. Onbeperkt tapas niet icm a la carte.

Achterkant

SOEP, RIJST & NOEDELS — Bestel Ronde 1 2 3 4

37. Miso soep Jap
sojabonenpasta, tofu, zeewier, bosuitjes
38. Kimchi gyoza soep Kor
soep met pikante kool en kip pastetitjes
39. Tom ka kai Thai
soep met kip, koko en citroengras
40. Pho Viet
vermicelli, lendebiefstuk, taugé, koriander
41.Chapche Kor
glasvermicelli,wortel en bosuitjes
42.Lemper Indo
kloefrijst gevuld met gekruide kipfilet
43. Wadjik Indo
ketanrijst, palmsuiker
44. Witte rijst
gestoomde rijst

VLEES & GEVOGELTE

45. Yu heun kai Chin
kip met knoflook en soja
46. Hainan kai Chin
kip pesto van gember en bosui
47. Kip vleugels Chin
gegrild met soja en 7 kruiden poeder
48. Peking eend Chin
eendenborstfilet, komkommer, hoisinsaus
49. Gyoza Jap
kip pastetitjes gestoomd en gebakken
50. Satay gai Thai
kip in kokosmarinade met pindasaus
51. Rendang Indo
rundvlees, kokos en citroengras
52. Gyu niku Jap
lendebiefstuk, knoflook en teriyakisaus
53. Lamskotelet Jap
knoflook en zwarte peper-sojasaus
54. Kimchi pannenkoek Kor
met kimchi en rundvlees

VEGETARISCH

55. Edamame Jap
gezouten Japanse sojaboontjes
56. Acar kuning Indo
diverse groenten in een zuur-pittig saus
57. Champignons Jap
gebakken met teriyakisaus
58. Aubergine Jap
in sojasaus met rettich en gember
59. Mini loempia Chin
met zoete chilisaus
60. Tempura yasai Jap
groenten in tempurabeslag
61. Pisang goreng Indo
gebakken banaan in tempurabeslag
62. Korokke Jap
gefrituurd aardappelkroketje
63. Patat
met mayonaise
64. Dadar gulung Indo
pannenkoekrolletje, palmsuiker, kokos

VIS & SCHAALDIEREN

65. Kabeljauw Thai
in broodkruim met groene currysaus
66. Shake Jap
zalm met teriyakisaus
67. Botervis Jap
in een miso-marinade
68. Ikan bumbu Bali Indo
makreel in sambalsaus
69. Thaise viskoekjes Thai
van witvis met zoete chili-visaus
70. Sambal udang pete Indo
garnalen in sambalsaus met petebonen
71. Tsiu yim inktvis Chin
inktvis in tempura beslag chilipepers
72. Motoyaki Chin
coquilles, garnalen en inktvis in roomsaus

DESSERTS
Dessert bestellen vanaf tafel € 1.00

73. Vanille ijs
met slagroom en chocoladesaus
74. Groene thee ijs
met slagroom en toppings
75. Witte sesam ijs
met slagroom en toppings
76. Zwarte sesam ijs
met slagroom en toppings
77. Lychee met vanille ijs + 2.00
78. Tempura ijs + 3.50

Bestellijst 5 Smaken

Deze bestellijst heeft de kleur van de menukaart van 5 Smaken. De pittige en vegetarische gerechten zijn aangegeven met een icoontje. De bestellijst heb ik met behulp van Photoshop en Illustrator gemaakt.

Vakblad

Dit is een uitgave van de Hanzehogeschool Groningen Academie voor sociale studies en het is gemaakt in samenwerking met studenten van Hanze Hogeschool. Het is een vakblad voor professionals die werken met mensen met een licht verstandelijke beperking (LVB). Het tijdschrift is gemaakt met behulp van Photoshop, Illustrator en Indesign.

Voorkant

Achterkant

Voorkant

Achterkant

Visitekaarten 5 smaken

Deze visitekaarten zijn gemaakt voor restaurant 5 smaken in Groningen. Ik heb twee verschillende ontwerpen gemaakt waar de eigenares uit mocht kiezen. De visitekaarten zijn gemaakt met behulp van Illustrator en Photoshop.