Gospoda
Mały Holender

Zorganizuj uroczystość w Gospodzie Mały Holender

Gospoda Mały Holender mieści się w XVIII wiecznym domu podcieniowym, który został przeniesiony ze wsi Jelonki z zachowaniem oryginalnego układu pomieszczeń. Nazwa "Mały Holender" została zapożyczona od dawnej gospody, która od średniowiecza funkcjonowała w naszej wsi przy przeprawie promowej na rzece Tudze.

Poprzez kuchnię opowiadamy o historii regionu. Nasze dania tworzone są w oparciu o dawne receptury i tradycje kulinarne Żuław.

Zapewniamy, iż wizyta w naszym zabytkowym domu podcieniowym na długo pozostanie w pamięci Państwa i Państwa Gości. Organizując uroczystość w Gospodzie Mały Holender możemy oddać do Państwa dyspozycji jedną z sal na wyłączność. Zapewnia to kameralny charakter i niepowtarzalną atmosferę spotkania.

W naszej karcie nie ma przypadkowych dań. Każde z nich opowiada inną historię związaną z Żuławami.

699 870 078 malyholender@gmail.com www.malyholender.pl /MalyHolender

Nasze specjalności

zupa klopsowa

Specjalność Małego Holendra. Zupa bazuje na przepisie od dawnych mieszkańców naszej wsi, mennonickiej rodziny Andres.

zupa cebulowa

Wegetariańska zupa na bogatym wywarze warzywnym, serwowana na pamiątkę pobytu wojsk napoleońskich w naszej wsi. Wzbogacona białym winem i długodojrzewającym serem.
Podawana z grzankami z wiejskiego chleba.

babka ziemniaczana

Danie nawiązujące do historii osadników, którzy przybyli na Żuławy po II wojnie światowej. Babkę ziemniaczaną serwujemy w dwóch wersjach, z mięsem i warzywną i podajemy na sosie z pieczarkami.

klopsy królewieckie

Tradycyjne danie wschodniopruskie powszechnie jadane na Żuławach przed II wojną światową. Pojawia się we wspomnieniach dawnych mieszkańców jako jeden ze smaków dzieciństwa. Klopsy królewieckie to danie pozornie proste, jednak w oryginalnej wersji - a taką serwujemy w Małym Holendrze - ich smak wzbogacają kapary i anchois, zaś podstawę sosu do klopsów stanowi masło oraz białe wino.

deser żuławskich kolejarzy

Deser ze śmietanki, kawy zbożowej i melasy buraczanej nawiązujący do historii kolei wąskotorowej na Żuławach, której powstanie jest związane z przemysłem cukrowniczym. Deser zdobył Bursztynowy Laur Marszałka Województwa Pomorskiego w konkursie "Pomorskie Smaki" oraz "Perłę 2022" w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów.

zupa rakowa

Wykwintna zupa na specjalne okazje nawiązująca do dawnej obfitości raków na Żuławach.

rosół sezonowy

W zależności od sezonu proponujemy rosół zielony lub złoty. Złotym uraczymy Was od późnej jesieni do wczesnej wiosny – znajdziecie w nim rozgrzewające aromaty suszonych grzybów, czosnku i palonej cebuli. Rosół zielony, który serwujemy w porze wiosenno-letniej, pełny jest świeżych warzyw i ziół, które wzbogacają jego aromat.
Oba rosoły serwujemy z makaronem jajecznym, z pokrojoną marchewką i natką pietruszki.

pierogi uwielbiane przez żeglarzy

Naszą inspiracją są pierogi z nieistniejącej już restauracji Szkarpawianka z Drewnicy, która była kultowym miejscem wśród żeglarzy przemierzających żuławskie szlaki wodne.

kaczka

Kruche, konfitowane kacze udka podane na czerwonej kapuście według mennonickiej receptury, która wnosi do dania smaki korzennych przypraw.

jesiotr

Ryba, która na pewno zrobi wrażenie na Waszych Gościach. Jej białe, delikatne mięso pozbawione jest ości. Jesiotra pieczemy porcjowanego w dzwonka, metodą która oddaje charakter pieczenia w piecu chlebowym. Serwujemy go na półmisku w całości z dodatkiem masła szafranowego, co jest nawiązaniem do średniowiecznej historii Żuław związanej z Zakonem Krzyżackim.

699 870 078 malyholender@gmail.com www.malyholender.pl /MalyHolender

Nasze specjalności

wortelstamp

Warzywne puree z holenderskim rodowodem. Polecamy do klospów królewieckich i jesiotra.

pasztet z gęsi

Aromatyczny pieczony pasztet z gęsi z dodatkiem suszonych śliwek, które wnoszą do niego przyjemną słodycz.

kociołek mennonicki

Nawiązanie do żuławskich dań jednogarnkowych w których łączono mięso, warzywa i owoce. Kociołek mennonicki był pierwszym daniem w karcie Małego Holendra i ma swoich wiernych fanów. Jego podstawą jest krucha wołowina.

deser a'la gdańskie mleko

Deser z historią sięgającą końca XVII wieku. Jego oryginalna receptura pochodzi z pierwszej polskiej książku kucharskiej Compendium ferculorum. Deser podawany w słoiczkach - ciastka maślane, krem z bitą śmietaną i mascarpone, beza.

bzowiada

Orzeźwiający napój, który sporządzamy na bazie syropu z kwiatu dzikiego bzu z dodatkiem cytryny.

szarlotka z jabłkami w cydrze

Jabłka do szarlotki dusimy w cydrze i przyprawiamy własną mieszanką przypraw korzennych. Jabłka uzupełnia kruchy, maślany spód.

ser Werderkäse

Werderkäse - ser, który zniknął z kulinarnej mapy Żuław na blisko 70 lat, a powrócił w 2015 roku. Badania nad jego historią i recepturą były prowadzone w Gospodzie „Mały Holender". Współczesny ser Werderkäse to owoc współpracy naszej Gospody z mleczarnią w Skarszewach. Ser został zdobył złoty medal na targach Natura Food 2017 w Łodzi oraz Bursztynowy Laur Marszałka Województwa Pomorskiego w konkursie „Pomorskie Smaki".

Ser ten podajemy obecnie na desce serów wraz z innymi serami od regionalnych dostawców oraz serami sprowadzanymi z Niderlandów,
a także - w farszu do wytrawnej tarty z porem
oraz jako dodatek do zupy cebulowej.

699 870 078 malyholender@gmail.com www.malyholender.pl /MalyHolender

Menu

podane gramatury dań dotyczą jednej osoby

Propozycja I

przekąski (wybierz 2)

- Smarowidło 40g
- Deska 5 lub 7 serów 70g
- Tarta z werderem i porem 70g

zupy (wybierz 1)

- Rosół zielony / złoty 250 ml
- Zupa klopsowa 250 ml
- Zupa cebulowa 250 ml

danie główne (wybierz 2)

- Kaczka konfitowana podana na czerwonej kapuście 110g
- Klopsy królewieckie 100g
- Babka ziemniaczana mieszana 140g
- Babka ziemniaczana warzywna 140g
- Babka ziemniaczana z boczkiem 140g
- Pierogi mieszane 5szt
- Pierogi z mięsem 5szt
- Pierogi ruskie 5szt
- Pierś kurczaka zagrodowego pieczona w maśle z ziołami podana na karmelizowanej cebuli 110g

Propozycja II

przekąski (wybierz 3)

- Smarowidło 40g
- Deska 5 lub 7 serów 70g
- Pasztet z gęsi 70g
- Tarta z werderem i porem 50g
- Zestaw trzech wytrawnych tartaletek 2 szt 90g
- Raki smażone na maśle z czosnkiem 3szt

zupy (wybierz 1)

- Rosół zielony / złoty 250 ml
- Zupa klopsowa 250 ml
- Zupa cebulowa 250 ml
- Zupa rakowa 250 ml

danie główne (wybierz 3)

- Kaczka konfitowana podana na czerwonej kapuście 110g
- Klopsy królewieckie 100g
- Babka ziemniaczana mieszana 140g
- Babka ziemniaczana warzywna 140g
- Babka ziemniaczana z boczkiem 140g
- Pierogi mieszane 4szt
- Pierogi z mięsem 4szt
- Pierogi ruskie 4szt
- Kociołek mennonicki 270g
- Pierś kurczaka zagrodowego pieczona w maśle z ziołami podana na karmelizowanej cebuli 110g

Propozycja III

przekąski (wybierz 4)

- Smarowidło 40g
- Deska 5 lub 7 serów 70g
- Pasztet z gęsi 70g
- Tarta z werderem i porem 50g
- Zestaw trzech wytrawnych tartaletek 2 szt 90g
- Raki smażone na maśle z czosnkiem 3szt

zupy (wybierz 2)

- Rosół zielony / złoty 200 ml
- Zupa klopsowa 200 ml
- Zupa cebulowa 200 ml
- Zupa rakowa 200 ml

danie główne (wybierz 4)

- Kaczka konfitowana podana na czerwonej kapuście 110g
- Klopsy królewieckie 100g
- Babka ziemniaczana mieszana 140g
- Babka ziemniaczana warzywna 140g
- Babka ziemniaczana z boczkiem 140g
- Pierogi mieszane 4szt
- Pierogi z mięsem 4szt
- Pierogi ruskie 4szt
- Kociołek mennonicki 270g
- Pierś kurczaka zagrodowego pieczony w maśle z ziołami podana na karmelizowanej cebuli 110g
- Jesiotr z masłem szafranowym pieczony w całości 200g

699 870 078 malyholender@gmail.com www.malyholender.pl /MalyHolender

Menu

dodatki (wybierz 3)		dodatki (wybierz 4)		dodatki (wybierz 5)	
Ziemniaki zapiekane z dodatkiem rozmarynu i sos śmietanowy z czosnkiem	150g	Ziemniaki zapiekane z dodatkiem rozmarynu i sos śmietanowy z czosnkiem	150g	Ziemniaki zapiekane z dodatkiem rozmarynu i sos śmietanowy z czosnkiem	140g
Ziemniaki gotowane	150g	Ziemniaki gotowane	150g	Ziemniaki gotowane	140g
Wortelstamp	150g	Wortelstamp	150g	Wortelstamp	140g
Kasza gryczana z cebulką	120g	Kasza gryczana z cebulką	120g	Kasza gryczana z cebulką	110g
Surówka z marchewki	120g	Surówka z marchewki	120g	Surówka z marchewki	110g
Surówka z kiszonej kapusty	120g	Surówka z kiszonej kapusty	120g	Surówka z kiszonej kapusty	110g
Buraczki z jabłkiem i cebulką	120g	Buraczki z jabłkiem i cebulką	120g	Buraczki z jabłkiem i cebulką	110g
Zestaw trzech surówek	120g	Zestaw trzech surówek	120g	Zestaw trzech surówek	110g
		Pieczone warzywa korzeniowe	150g	Pieczone warzywa korzeniowe	140g
		Sałata z jabłkowym vinegrette, grzankami i kozim serem	100g	Sałata z jabłkowym vinegrette, grzankami i kozim serem	100g

desery (wybierz 2)		desery (wybierz 3)		desery (wybierz 4)	
Deser kolejarzy	200g	Deser kolejarzy	200g	Deser kolejarzy	200g
Sernik	150g	Sernik	150g	Sernik	150g
Szarlotka	150g	Szarlotka	150g	Szarlotka	150g
		Zestaw słodkich tartaletek	2 szt	Zestaw słodkich tartaletek	2 szt
		Deser a'la gdańskie mleko	200g	Deser a'la gdańskie mleko	200g
				Beza z kremem rokitnikowym	120g

napoje (wybierz 2)	napoje (wybierz 3)	napoje (wybierz 3)
Woda z miętą i cytryną	Woda z miętą i cytryną	Woda z miętą i cytryną
Tłoczony sok jabłkowy	Tłoczony sok jabłkowy	Tłoczony sok jabłkowy
Bzowiada	Kompot sezonowy	Kompot sezonowy
	Bzowiada	Bzowiada

cena		
Propozycja I	**Propozycja II**	**Propozycja III**
200 PLN / osoba **sobota i niedziela oraz święta**	**263 PLN / osoba** **sobota i niedziela oraz święta**	**349 PLN / osoba** **sobota i niedziela oraz święta**
169 PLN / osoba **poniedziałek - piątek**	**239 PLN / osoba** **poniedziałek - piątek**	**299 PLN / osoba** **poniedziałek - piątek**

699 870 078 malyholender@gmail.com www.malyholender.pl /MalyHolender

Opcje dodatkowe

torty - w trzech rozmiarach

Tort mały 220 PLN - polecamy dla ok. 10 osób
Tort średni 400 PLN - dla ok. 15-20 osób
Tort duży 590 PLN - dla ok. 20-30 osób

tort śmietanowy z kajmakiem i prażonymi migdałami
Śmietanowy tort z regionalnym kajmakiem Polder i prażonymi migdałami.

tort truskawkowy
Tort z maślanym kremem truskawkowym.
Serwując go nawiązujący do dawnej gospody Mały Holender, która istniała przy przeprawie promowej przez rzekę Tugę, i która słynęła z serwowania truskawek przez cały rok.

tort śliwkowy z Machandlem
Ciemny tort czekoladowy z kremem śliwkowym z dodatkiem mennonickiej jałowcówki Machandel.

samoobsługowy bufet kawowy

(21 PLN / osoba)
Warnik z gorącą wodą, kawa sypana i rozpuszczalna, mleko, wybór herbat, cukier, cytryna, zastawa

woda gazowana lub niegazowana

(300 ml / 8 PLN).
Woda gazowana lub niegazowana w szklanych butelkach.

oprowadzanie

(15 PLN / osoba)
Oprowadzanie po naszym domu podcieniowym z opowieścią o jego historii i historii najbliższej okolicy.

wino domu

serwowane w karafkach

wino domu czerwone wytrawne (500 ml / 49 PLN)
wino domu białe wytrawne (500 ml / 49 PLN)

piwo

Podcieniowe - lager pełnosłodowy (500 ml / 16 PLN)
Podcieniowe - pils z arcydzięglem (500 ml / 16 PLN)
Podcieniowe - pszeniczne z kwiatem bzu (500 ml / 16 PLN)
Podcieniowe - bezalkoholowe (500 ml / 16 PLN)

balia z piwem

(55 PLN + cena piwa)
Zabytkowa balia wyłożona lodem i wypełniona butelkami z regionalnym piwem.

alkohole mocne

Krambambuli 0,5 L / 160 PLN
Kunfunster 0,5 L / 160 PLN
Machandel 0,5 L / 160 PLN
Goldwasser 0,5 L / 190 PLN

degustacja Machandla

(29 PLN / osoba)
Degustacja mennonickiej jałowcówki Machandel wraz z pokazem tradycyjnego sposobu spożywania tego trunku.

699 870 078 malyholender@gmail.com www.malyholender.pl /MalyHolender

Informacje organizacyjne

1. Oferta dotyczy organizacji imprez dla grup od 12 do 40 osób. W przypadku chęci organizacji imprezy dla większej lub mniejszej grupy, oferta przygotowywana jest indywidualnie.
2. Rezerwację terminu wraz z określeniem menu należy wykonać najpóźniej 14 dni przed planowanym wydarzeniem.
3. Ostateczną liczbę Gości należy potwierdzić najpóźniej tydzień przed imprezą.
4. Przy rezerwacji terminu i potwierdzeniu wybranego menu, pobieramy zaliczkę w wysokości 20% wartości imprezy.
5. Organizator imprezy może serwować własny alkohol.
   W przypadku Propozycji I: pobieramy opłatę korkową za serwis – 25 zł / butelka wina, 35 zł / butelka mocnego alkoholu (powyżej 20% alkoholu).
   W przypadku Propozycji II i III: pobieramy opłatę korkową za serwis – 25 zł / butelka wina.
6. Opłata za serwis własnego tortu – 150 zł.
7. W Gospodzie i jej najbliższym sąsiedztwie obowiązuje zakaz palenia świec oraz używania materiałów pirotechnicznych. Palenie tytoniu jest dozwolone w wyznaczonych miejscach poza Gospodą.
8. Dzieci do 3 lat zapraszamy bezpłatnie.
9. Dzieci między 3 a 10 lat zapraszamy za 50% ceny.
10. Zakładamy, że impreza okolicznościowa trwa:
    3 godziny w przypadku wyboru menu z Propozycji I,
    4 godziny w przypadku wyboru menu z Propozycji II
    5 godzin w przypadku wyboru menu z Propozycji III.

    Jeśli jednak życzą sobie Państwa wynająć salę na dłużej, istnieje taka możliwość według cennika wynajęcia sal.
    Cennik: Wielka Izba - 200 zł / godz., Sypialnia - 150 zł / godz., Służbówka - 100 zł / godz.

11. Podstawą realizacji zamówienia jest formularz przesłany na podany adres mailowy Organizatora imprezy przez Gospodę, w którym zawarte są szczegółowe ustalenia dotyczące imprezy.
12. Zamówienia prosimy składać drogą mailową na adres malyholender@gmail.com
13. Przedstawiona oferta cenowa ma charakter informacyjny i nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu Art.66 par.1 Kodeksu Cywilnego.
14. Zmiana oferty menu jest możliwa do 10 dni roboczych przed imprezą. Wszelkie zmiany należy ustalać drogą mailową.

Gospoda Mały Holender, Żelichowo 31A, 82-100 Nowy Dwór Gdański

699 870 078 malyholender@gmail.com www.malyholender.pl /MalyHolender