

THE OLD DUTCH

HOLLANDS RESTAURANT

CARO AMIGO

Chamo você de amigo, pois quem entra na minha casa já é um amigo a quem estimo. Seja bem-vindo! É uma grande alegria recebê-lo aqui nesse espaço tão especial para mim. Só para você saber, venho aqui todos os dias e não me canso, espero que você também tenha esse sentimento. Construí este restaurante em 1989, querendo mostrar um pouco da cultura e gastronomia do país em que nasci. Carrego comigo muitos objetos de decoração desde a minha infância na Holanda. Todas essas coisas são parte daquilo que sou hoje. Outros materiais fui trazendo após minhas viagens para lá e também para outros lugares. Sirvo aqui, pratos tradicionais holandeses, alguns deles "tropicalizados" e outros do jeito que eram servidos na Holanda quando eu morava lá. A cozinha tradicional holandesa infelizmente está perdendo espaço em seu país de origem. Junto com meus amigos colaboradores, faço de tudo para você se sentir tão em casa quanto nós. Passamos em sua mesa para ver se está tudo em ordem, não apenas por cordialidade, mas também para você falar se algo não lhe agrada. Muitas vezes podemos consertar um erro rapidinho. E, caso você se lembre de um prato que degustou aqui, mas não consta mais no cardápio, fale, pois muitas vezes posso atender ao seu desejo.

Meu cardápio é limitado para garantir a qualidade de cada prato, e o estoque renovado toda semana, assim os produtos são sempre frescos. Gosto muito do meu restaurante, e espero que você também. Por favor, faça sua avaliação nos canais do Google, TripAdvisor e na nossa página do Facebook. Sua opinião e sugestões são muito importantes para que eu possa servi-lo cada vez melhor. Desfrute de nossas opções e lembre-se: Aprecie sem moderação!

Robert Jager





História de Holambra

Fundado em 27 de outubro de 1991, Holambra é um dos dezenove municípios que integram a região Metropolitana de Campinas, no Estado de São Paulo. Seu nome - junção das palavras Holanda, América e Brasil - foi dado em virtude da colônia neerlandesa que se firmou na antiga Fazenda Ribeirão (gleba em que foi instituída a cidade).

Por muito tempo, Holambra se destacou por ter o sétimo melhor índice de qualidade de vida do Brasil, e também o melhor índice de segurança do país. Com mão-de-obra qualificada no setor agrícola, o município é o maior centro de produção de flores e plantas ornamentais da América Latina, além de sediar anualmente a maior exposição de flores entre os países latino-americanos: a Expoflora.

Em consequência da devastação causada pela Segunda Guerra Mundial, o governo neerlandês (ou holandês) estimulou a imigração de parte da população - especialmente para Austrália, Brasil, Canadá e França. O Brasil, no entanto, foi o único país a permitir a vinda de grandes grupos de católicos. Com consentimento do governo Neerlandês, a Associação Neerlandesa dos Lavradores e Horticultores Católicos (Katholieke Nederlândse Boer en Tuinders Bond) enviou uma comissão para o Brasil para coordenar a imigração de holandeses e para fixar um acordo com o governo brasileiro.

Um grupo de aproximadamente quinhentos imigrantes, provenientes da província Brabante do Norte, imigraram para o Brasil e estabeleceram-se na Fazenda Ribeirão. Eles fundaram, em 14 de julho de 1948, a colônia Holambra I e a Cooperativa Agropecuária Holambra, com o objetivo de produzir leite e laticínios. Como o gado holandês trazido pelos imigrantes foi dizimado por doenças tropicais, eles optaram pela suinocultura e a criação de galinhas.

Com a vinda de um novo grupo de imigrantes holandeses em 1951, teve início o cultivo de flores com a produção de gladiólos - cultura expandida entre 1958 e 1965. Em 27 de outubro de 1991, 98% da população votou favoravelmente à emancipação da colônia, dando à Holambra a autonomia de município. Sete anos mais tarde, a Assembléia Legislativa de São Paulo concedeu à cidade o título de Estância Turística.

SUCOS, REFRIGERANTES E ÁGUA

LARANJA.....	300ML	R\$ 12,00
LIMÃO.....	300ML	R\$ 14,00
FRUTAS VERMELHAS.....	300ML	R\$ 15,00
AMORA.....	300ML	R\$ 15,00
ABACAXI.....	300ML	R\$ 15,00
ABACAXI COM HORTELÃ.....	300ML	R\$ 15,00
SUCO 2 SABORES.....	300ML	R\$ 22,00
SUCO DE UVA INTEGRAL.....	300ML	R\$ 20,00
ÁGUA PRATA.....		R\$ 7,00
REFRIGERANTES.....		R\$ 9,00

Coca, Coca Zero, Guaraná, Guaraná Zero, Schweppes Citrus, H2O, Tônica e Tônica Zero.

CAIPIRINHAS

FRUTAS: FRUTAS VERMELHAS, LIMÃO, MORANGO OU AMORA.

SMIRNOFF.....	R\$ 30,00
SAGATIBA.....	R\$ 30,00
SAQUE.....	R\$ 30,00
GIN.....	R\$ 30,00
BACARDI.....	R\$ 30,00



VINHOS

QUINTA DO MORGADO VINHO BRANCO SECO OU SUAVE 245ml.....	R\$ 28,00
TINTO CARMENERE SANTA CAROLINA 750ML.....	R\$ 65,00
TINTO CABERNET SANTA CAROLINA 750ML.....	R\$ 65,00
TINTO CABERNET SANTA CAROLINA 375ML.....	R\$ 45,00
TINTO MALBEC SANTA CAROLINA 750ML.....	R\$ 65,00
SAUVIGNON BLANC SANTA CAROLINA 750ML.....	R\$ 65,00
SAUVIGNON BLANC SANTA CAROLINA 375ML.....	R\$ 45,00



CHOPP

CHOPP STRAAT PILSEN

300ML R\$ 18,00

500ML R\$ 30,00

CHOPP STRAAT IPA

300ML R\$ 21,00

500ML R\$ 35,00

CERVEJAS

STRAAT PALE ALE

600ML R\$ 30,00

STRAAT BALTIC PORTER

600ML R\$ 30,00

STRAAT RUBY

600ML R\$ 30,00

STRAAT WEISSBIER

600ML R\$ 30,00

**CERVEJA HEINEKEN ZERO
LONG NECK**

330ML R\$ 15,00

**CERVEJA HEINEKEN
LONG NECK**

330ML R\$ 15,00

CERVEJA HEINEKEN

600ML R\$ 22,00

CERVEJA ORIGINAL

600ML R\$ 18,00

PARA LEVAR

PÃO CASEIRO

CONSULTAR DISPONIBILIDADE

R\$ 25,00

PATÊ DE ALHO

150 ML

R\$ 20,00

MOLHO DE PIMENTA CHEF MOURA

MÉDIA - 275 ML

R\$ 25,00

MOLHO DE PIMENTA CHEF MOURA

FORTE - 275 ML

R\$ 35,00

JANEVER

700 ML

R\$ 40,00

CANECA CHOPP

300 ML

R\$ 40,00

CANECA CHOPP

500 ML

R\$ 50,00



Robert Jager



Chopp



Caipirinha



ENTRADAS & PRATOS

Os pratos são **MUITO**
caprichados e podem ser
compartilhados!

Rookworst



*Stoofpot
van Lamsulees*



Salmon



Kipschnitzeltje

ENTRADAS

EIGENGEBAKKEN BROOD MET KRUIDENBOTER

Pão caseiro servido quentinho com patê de alho.

R\$ 25,00

MINIFRIKANDELLEN

Linguíça típica, frita e servida com cebola picada, catchup e maionese. Porção com 8 unid.

R\$ 48,00

BITTERBALLEN

Croquetinhos típicos de frango, servidos com mostarda e pimenta caseira. Porção com 8 unid.

R\$ 48,00

VLEESKROKETJES

Croquetinhos típicos de carne, servidos com mostarda e pimenta caseira. Porção com 8 unid.

R\$ 48,00

LAMSKROKETJES

Croquetinhos típicos de cordeiro, servidos com mostarda e pimenta caseira. Porção com 8 unid.

R\$ 48,00

GROENTEKROKETJES

Croquetinhos típicos vegetarianos, servidos com mostarda e pimenta caseira. Porção com 8 unid.

R\$ 48,00

MINILOEMPIAS

Pasteizinhos típicos Indonésia, acompanha molho de soja. Porção com 8 unid.

R\$ 48,00

ROOKWORST

Salsichão defumado, servido com mostardas e patê de berinjela caseiro.

R\$ 78,00

KRIELTJES

As famosas batatinhas sauté.

R\$ 25,00

PRATOS INFANTIS

KIPSCHNITZELTJE

Filezinho de frango empanado, fritas arroz e ketchup.

R\$ 40,00

BIEFSTUKJE

Cubos de mignon, arroz, fritas e ketchup.

R\$ 48,00

PRATOS

HOLLANDSE BIEFSTUK

Miolo de alcatra com champignons e cebolas. Servido com batatas sauté e arroz típico.

1 PESSOA R\$ 105,00

2 PESSOAS R\$ 185,00

BOERENBIEFSTUK

Miolo de alcatra com brócolis e champignons. Servido com batatas sauté e arroz típico.

1 PESSOA R\$ 110,00

2 PESSOAS R\$ 195,00

PEPERSTEAK

Filé mignon com molho suave de pimenta do reino verde, páprica e creme de leite. Acompanha batatas sauté e arroz típico.

1 PESSOA R\$ 110,00

2 PESSOAS R\$ 195,00

ALKMAAR

Filé mignon com molho de queijo gorgonzola. Servido com batatas sauté e arroz típico.

1 PESSOA R\$ 115,00

2 PESSOAS R\$ 199,00

KIPSCHNITZEL MET KAASSAUS

Escalope de file de frango empanado coberto com molho de kaassaus queijo. Acompanha batatas fritas e arroz típico.

1 PESSOA R\$ 90,00

2 PESSOAS R\$ 150,00

KASSLER MET ROOKWORST

Bisteca de porco defumado, salsichão defumado e chucrute. Acompanha Hutspot (purê de batata típico), Appelmoes (purê de maçã caseiro) e arroz típico.

1 PESSOA R\$ 105,00

2 PESSOAS R\$ 185,00

PRATOS

GEBRADEN EEND

Meio Pato assado e desossado com molho caçador de maçã, cebola, cerveja e temperos típicos. Servido com Hutspot (purê de batatas típico), Appelmoes (purê de maçã caseiro) e arroz típico.

SERVE
2 PESSOAS R\$ 185,00

GEBRADEN KONIJN

Meio Coelho assado e desossado com molho caçador de maçã, cebola, cerveja e temperos típicos. Servido com Hutspot (purê de batatas típico), Appelmoes (purê de maçã caseiro) e arroz típico.

SERVE
2 PESSOAS R\$ 185,00

STOOFPOT VAN LAMSVLEES

Cozido de carne de cordeiro em molho com cebolas, champignons, cerveja e temperos típicos. Servido com Hutspot (purê de batatas típico), Appelmoes (purê de maçã caseiro) e arroz típico.

1 PESSOA R\$ 110,00

2 PESSOAS R\$ 195,00

VISFILET OLD DUTCH

Filé de Badejo com camarão, tomate, cebola e champignons. Servido com batatas sauté e arroz típico.

1 PESSOA R\$ 150,00

2 PESSOAS R\$ 250,00

ZALM MET KRUIDENSAUS

Filé de Salmão com molho de ervas, champignons e creme de leite. Servido com batatas sauté e arroz típico.

1 PESSOA R\$ 105,00

2 PESSOAS R\$ 185,00

EILANDENPOT

Caldeirada típica de peixes e frutos do mar com tomate, cebola, champignons e creme de leite. Acompanha batatas sauté e arroz típico.

1 PESSOA R\$ 105,00

2 PESSOAS R\$ 180,00

VEGETARISCHE

Prato vegetariano, burger de legumes caseiros, batatas sauté e arroz típico.

R\$ 85,00

DESTAQUES DA CASA

Jachtschotel / Prato do Caçador

A tradução de "jacht" é caça, e "schotel" é prato. Essa é uma opção que o caçador podia fazer no campo com os ingredientes que encontrava na plantação, como batata, cebola, cenoura, maçã e a carne que tinha caçado, podendo ser um coelho, pato, faisão e outros animais. É a opção mais típica do cardápio.

JACHTSCHOTEL

(O mais típico)

1 PESSOA R\$ 110,00

Cubos de filé mignon em molho de maçã, cebola, cerveja e temperos típicos. Servido com Hutspot (purê de batatas típico), Appelmoes (purê de maçã caseiro) e arroz típico.

2 PESSOAS R\$ 195,00

EISBEIN

(mais conhecido como comida alemã, mas os holandeses também fazem, e muito bem por sinal) Joelho de Porco cozido ou frito

R\$ 155,00

R\$ 198,00

Com 1 Kassler e 1 salsichão

R\$ 255,00

Com 2 Kassler e 2 salsichões

Acompanha hutspot, appelmoes, chucrute, arroz e mostardas.



SOBREMESA

APPELTAART

Torta de maçã (como minha mãe fazia todo sábado) servido quentinho com sorvete.

R\$ 30,00

GEVULDE PEER

Pera recheada com purê de ameixa e nozes, coberto com calda de chocolate, servido com sorvete de creme.

R\$ 35,00

ABRAÇO DA HOLANDA

Sorvete de creme com purê de maçã quentinho.

R\$ 25,00

DAME BLANCHE

Sorvete de creme com calda de chocolate.

R\$ 25,00

DAMA DE VERMELHO

Sorvete de creme com calda de frutas vermelhas.

R\$ 25,00



Minha história no The Old Dutch

Como meu pai tinha uma distribuidora de laticínios em Voorburg, desde pequeno ando em cozinhas de restaurantes, hotéis e confeitarias. Por isso minha escolha pelo ramo não foi difícil. Ele era chamado de "Rei do Creme de Leite", vendeu a empresa em 1974, mas até hoje o nome dele está mantido na entrada.

Em 1976 meus pais se mudaram para Irlanda e eu tive que me virar sozinho, terminando a escola e trabalhando em restaurantes para me manter. Depois de me formar fiz alguns cursos na área de gastronomia, mas a maior parte aprendi nas cozinhas dos restaurantes em que trabalhei.

Holanda é um país lindo e maravilhoso, mas não servia para mim, e quando me casei com uma moça que tinha parentes aqui no Brasil resolvi vir pra cá. A primeira vez foi em 1983 e me apaixonei na hora. Então em 1984 viemos de mala e cuia! Depois de 5 anos em Paracatu - MG e algumas crises econômicas, resolvemos vir pra Holambra - SP, onde o que fazíamos tinha mais aceitação e nossas chances de progredir eram maiores.



Assim surgiu o The Old Dutch Holambra, em 1989.

O nome é muito usado, tem vários restaurantes e hotéis com esse nome espalhados pelo mundo. Tem até essa marca de cerveja, salgadinhos e também material de limpeza. O significado é "velho ou antigo holandês".

As receitas que preparamos são originais da Holanda e representam o que o holandês comia no dia a dia, só que com algumas adaptações. A base é sempre batata, cozida, salteada, frita ou em purê e com algum legume para acompanhar.

O quadro "De Aardappeleters", que quer dizer "os comedores de batata", é um dos quadros mais ambiciosos do período Holandês de Vincent Van Gogh. Ele retrata uma família Holandesa comendo batatas. Na minha casa era raridade comer macarronada, mas como meu pai depois da Segunda Guerra passou alguns anos na Indonésia, a comida indonésia tinha mais regularidade.

E como trabalhei em restaurantes de onde você saía com vontade de comer mais, fiz uma regra que a comida que sirvo no meu restaurante nunca será pouca. Acho que na vida não se precisa de tanta coisa, mas pelo menos que a comida seja de boa qualidade e gostosa. Isso tento fazer aqui no Old Dutch, proporcionar para você uma comida gostosa, de qualidade, em um ambiente

Como também gosto de uma boa cerveja, tenho no cardápio sempre uma seleção para atender aos mais variados gostos. Não sou muito fã de vinho, mas mantenho uma seleção pequena de vinhos para harmonizar com os pratos.

Meus filhos mais velhos que praticamente cresceram dentro do restaurante tomaram outros rumos depois de terem trabalhado em restaurantes na Holanda. Esse ramo é cruel, você trabalha para alegrar a folga dos outros. As mais novas ainda têm uma distante ligação com meu ramo, uma é dentista e a outra enfermeira.

MÁXIMAS:

- 1- O homem sábio não faz xixi contra o vento;
- 2- Ninguém te ouve até você peidar;
- 3- Fazemos nossos caminhos e chamamos de destino;
- 4- Ser especial não é chegar e arrasar, ser especial é sair e deixar saudades;
- 5- Quanto mais tempo você gasta pensando no problema, menos tempo você terá para pensar na solução;
- 6- Amor não é palavra, amor é gesto, amor é atitude;
- 7- Algumas pessoas surgem em nossa vida como uma benção, outros como lição;
- 8- Já pensou em quantos dias você viveu e quantos apenas existiu?
- 9- Medo é uma reação, coragem é uma decisão;
- 10- Quem pensa positivo vê o invisível, sente o intangível e conquista o impossível;
- 11- A vida está cheia de oportunidades de ficar calado;
- 12- Não há nada que o governo possa te dar, que já não tirou de você primeiro.
- 13- Nenhuma boa ação ficará impune.



O MELHOR RESTAURANTE DE HOLAMBRA

  TheOldDutchHolambra

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:

TERÇA A SEXTA DAS 11H30 ÀS 14H30,

SÁBADOS, DOMINGOS E FERIADOS DAS 11H30 ÀS 16H

WHATSAPP : (19)99210-0130

WWW.OLDDUTCH.COM.BR