

Strandpaviljoen Brouw



DRANKEN

-

ONTBIJT

-

LUNCH

-

DINER

-

TAPAS

Strandpaviljoen Brouw

De mooiste dam van Nederland

editie drie

voorjaar/zomer 2020



De naam Brouw is afgeleid van de Brouwersdam. De 'mooiste dam van Nederland' verbindt de eilanden Goeree-Overflakkee en Schouwen-Duiveland en biedt zo het beste van de provincies Zuid-Holland en Zeeland. Ons paviljoen ligt halverwege deze dam. Laat je onderdompelen in de rust die de weidse natuur je biedt.

Of neem het letterlijk en vergeet je zwembroek, bikini of badpak niet. Liever wat actie? In ons strandpaviljoen bevindt zich ook Beware Beach, al jaren een trekpleister voor beoefenaars van strand- en watersporten, zoals (kite)surfen, suppen, kitebuggyen en strandzeilen.

Dieet? Even geen zin in vis of vlees?

Natuurlijk helpt Brouw u daarbij!

Soms is het noodzakelijk om een dieet te volgen. Bij de behandeling van een allergie, een syndroom of een ziekte kan dit in bepaalde gevallen de uitkomst zijn. Zo is bijvoorbeeld een allergie een van de meeste onderschatte kwalen die wij kennen.

Daarom nemen we bij Brouw ook uw wensen hierover erg serieus. Wij helpen u hier dan ook graag bij. Er is een allergenenkaart aanwezig, maar bespreek uw wensen gerust met onze chef-kok. Dan kijken we samen wat u wel kunt eten in plaats van wat u allemaal niet kunt eten.

Of eet u vegetarisch of heeft u gewoon een dagje geen zin in vis of vlees? Natuurlijk hebben wij vegetarische gerechten op de kaart staan, maar wij kunnen ook veel gerechten aanpassen aan uw wensen. Alleen zou het fijn zijn als wij tijdens de topdrukte in het seizoen dit een dagje vooraf weten.

DRANKEN

Warme dranken / Warme Getränke

Koffie (ook decafé) / espresso	€ 2,55
Kaffee (auch ohne Koffein) / Espresso	
Dubbele koffie / dubbele espresso	€ 5,00
Großer Kaffee / Doppelter Espresso	
Cappuccino** / koffie verkeerd**	€ 2,95
Cappuccino / Milch-Kaffee	
Latte Macchiato*** / Flate White**	€ 3,50
Thee, diverse soorten (zakjes)	€ 2,45
Verschiedene Teesorten	
Verse muntthee met honing	€ 3,50
Frischer Pfefferminztee mit Honig	
Verse gemberthee met honing en sinaasappel	€ 3,85
Frischer Ingwertee mit Honig und Orange	
Wisselende seizoenskoffie	€ 4,95
Wechselnde Saisonkaffee	
Warme chocolademelk*	€ 2,85
Heiße Schokolade	
Warme chocolademelk met bruine rum*	€ 5,75
Heiße Schokolade mit braunem Rum	
* Slagroom / Sahne	€ 0,50
** Havermelk (indien voorradig)	€ 0,50
*** Met caramel smaak	€ 0,35

Gebak / Kuchen

Dudok Appeltaart	€ 3,50
Dudok Apfel-Kuchen	
Brouwnie	€ 3,25
Zeeuwse Bolus (indien voorradig)	€ 3,00
Wisselgebak (indien voorradig)	v.a. € 3,50
Wechselnde Kuchensorten (wenn vorrätig)	

Koude dranken / Kalte Getränke

Postmix

Pepsi Cola / Pepsi Cola Max	0,25L / 0,35L / 0,45L	€ 2,35 / 3,20 / 4,10
Sisi Orange / 7-up	0,25L / 0,35L / 0,45L	€ 2,35 / 3,20 / 4,10
Apfelschorle	0,25L / 0,35L / 0,45L	€ 2,35 / 3,20 / 4,10
Lipton Ice Tea		€ 2,95

Flesjes

Sourcy Blauw / Rood (Mineralwasser)	€ 2,35
Royal Club Cassis / Tonic / Bitter Lemon	€ 2,85
Russell&Co Botanical Tonic / Sicilian Lemon Bitter / Ginger Ale	€ 3,50
Rivella	€ 2,85
Orangina	€ 3,50
Fristi / Chocomel	€ 2,70
Appelsap (Apfelsaft)	€ 2,75
Ice Tea Green	€ 2,95
LEPPA (appelsap met gember gefermenteerd)	€ 4,00
Verse jus d'orange (indien voorradig)	€ 3,35
Frischer Orangensaft (wenn vorrätig)	
Sourcy Blauw / Rood 0,75L	€ 5,95

Milkshakes

Naturel	€ 4,75
Banaan	€ 4,75
Aardbei	€ 4,75
Chocolade	€ 4,75



Bieren van de tap / Gezapftes Bier

Bavaria Pils	0,22L / 0,3L / 0,5L	€ 2,55 / 3,50 / 5,30
La Trappe Witte / Trappist Weißes	0,3L / 0,5L	€ 4,75 / 6,50
La Trappe Blond		€ 4,95
Seizoensbier / Bier der Saison		v.a. € 4,25
Bavaria kan / Bavaria Kann	1,6L	€ 15,00

Bieren op de fles / Flaschenbier

Brouwbier 'Ons eigen (wit)bier'	€ 4,00
Brouwbier (Unser eigenes Weißbier)	
La Trappe Dubbel	€ 4,95
La Trappe Trippel	€ 4,95
La Trappe PUUR	€ 4,95
Zeeuws Blond, Dutch Bargain	€ 4,95
Bavaria Radler Lemon	€ 3,75
Bavaria Radler Lemon 0.0%	€ 3,75
Bavaria 0.0%	€ 3,00
Bavaria Wit 0.0%	€ 3,75
Swinckels' Superieur Pilsner	€ 4,25
Corona	€ 4,00
Kriek Max	€ 3,75
Liefmans	€ 4,25
Ayinger Brau-Weisse 0,5L	€ 5,75
Omer	€ 4,50
Vedett IPA	€ 4,25
Hop & Liefde, IPA	€ 4,50
La Trappe Isid'or	€ 4,75
Chimay Rouge	€ 4,75
Moord & Doodslag, Stout	€ 5,25
Flesje wisselbier	v.a. € 3,75
Fentimans Ginger beer	€ 4,75

Witte wijnen / Weißwein

Braña Vieja Viura	€ 3,95 / 19,75
Een frisse, zuivere, droge witte wijn.	
Met aroma's van citrus	
Ein frischer, reiner, trockener Weißwein	
mit einem Zitrus-Aroma	
Bereich Bernkastel Peter Meyer	€ 3,95 / 23,50
Frisse, mildzoete Moezelwijn	
Ein frischer, milder, lieblicher Moselwein	
Laurent Miquel Chardonnay Viognier	€ 4,95 / 25,00
Een heerlijk glas wijn met een goudgele kleur.	
65% Chardonnay, 35% Viognier	
Ein toller Wein mit einer goldenen gelben Farbe	
Sancerre Langlois chateau	€ 7,50 / 35,00
Expresieve neus, typerend voor het druivenras.	
Tonen van citroen en exotisch fruit. Fris en een	
mooie zuurgraad met een lange afdronk	



Rode wijnen / Rotweine

Braña Vieja Tinto	€ 3,95 / 19,75
Rijke wijn met een mooie donkerrode kleur	
Ein voller Wein mit einer tollen dunklen Farbe	
Errazuriz Merlot Cabernet Sauvignon	€ 5,50 / 27,50
Kersenrode wijn met aroma's van donker fruit met een subtiel vleugje eikenhout	
Ein kirschroter Wein mit einem Aroma von dunklem Obst und einem leichten Hauch von Eichenholz	
Salentein Barrel Selection Malbec	€ 37,50
Houtgelagerde, zwaardere wijn die goed gecombineerd kan worden met vlees of kazen	

Rosé wijnen / Rosé Weine

Braña Vieja Garnacha-Rosé	€ 3,95 / 19,75
Verfrissende, fruitige rosé met aroma's van rood fruit	
Frischer und fruchtiger Rosé mit einem Aroma von rotem Obst	
Roubine 'la Vie en rose' Provence rose	€ 6,50 / 29,50
Deze frisse rosé heeft een intens roze kleur met duidelijke aroma's van aardbeien en frambozen	
Dieser frische Rosé hat eine intensive rosa Farbe mit einem erkennbaren Aroma von Erdbeeren und Himbeeren	

Mousserende wijnen / Moussierende Weine

Eigen flesje Prosecco Frizzante 0,2L	€ 6,50
Aperol Spritz	€ 6,25
Cava Clos Amador Brut Reserva Delicat	€ 35,00
Een aangenaam droge Cava met elegante belletjes.	
Fruitig en fris, aroma's van groene appel met een hint van gerijpte perzik	
Ein angenehmer trockener Cava mit elegantem Spritz.	
Ein fruchtiges und frisches Aroma von Apfel und gereiftem Pfirsich	

Aperitieven / Aperitif

Port rood / wit	€ 3,25
Portwein Rot / Weiß	
Rode port 10 jaar oud	€ 5,00
Roter Portwein 10 Jahre alt	
Sherry droog / medium	€ 3,00
Sherry trocken / medium	
Martini rood / wit	€ 3,25

Speciale koffies / Spezialer kaffee

Brouw koffie: met chocolade, kaneel en babbelaarlikeur	€ 6,50
Irish koffie: met Jameson	€ 6,50
French koffie: met Grand Marnier	€ 6,50
Italian koffie: met Amaretto	€ 6,50
Spanish koffie: met Tia Maria	€ 6,50
Licor 43 koffie: met Licor 43	€ 6,50
Baileys koffie: met Baileys	€ 6,50
IJskoffie (indien voorradig)	€ 6,50

Likeuren / Liköre

Tia Maria / Licor 43 / Amaretto / Baileys / Grand Marnier / Cointreau	€ 4,00
---	--------

Binnenlands en buitenlandse gedistilleerd / Destillierte Getränke

Jonge jenever / Bessenjenever	€ 2,75
Junger Jenever / Obstjenever	
Oude jenever / Vieux	€ 3,00
Alter Jenever / Weinbrand	
Bacardi / Bruine rum / Sambuca	€ 4,00
Jägermeister	€ 3,00
Monkey 47 Gin met jeneverbes en sinaasappelschil ****	€ 7,00
Bulldog Gin met limoen en kruidnagel ****	€ 6,50
Gordons Gin met citroen ****	€ 4,00

**** Royalclub Tonic of Russell&Co Botanical Tonic past hier goed bij, zit niet inbegrepen bij de prijs

Whiskey

Jameson / Jack Daniel's / Johnnie Walker black label	€ 4,75
--	--------

Cognac

Camus VS	€ 4,50
Remy Martin VSOP	€ 6,00
Calvados	€ 4,75

Feitjes en weetjes

Wist u dat ...

- ... De Brouwersdam het zevende bouwwerk is van de Deltawerken
- ... De Brouwersdam 6 km lang is
- ... De bedrijven op de Brouwersdam samenwerken via www.visitbrouwersdam.nl
- ... We trots zijn op de producten die dicht bij ons staan
- ... We een overvolle activiteitenkalender hebben
- ... De activiteitenkalender zowel online als in de krant staat
- ... Je met een beetje wind hier hele toffe activiteiten kunt doen (jong en oud)
- ... Er ook steeds meer bedrijven vergaderen bij Brouw
- ... We na 3 jaar Brouwtuin nog steeds hierin uitbreiden
- ... We nog steeds de charme zien van de Brouwersdam
- ... Het 's avonds soms wel eens een stad lijkt voor ons omdat dit echt de wachtplaats is voor de schepen richting Europoort
- ... We houden van schone stranden, dus onze collega's regelmatig rond het paviljoen alle prulletjes oprapen
- ... We jaarlijks iets aanpassen om nog duurzamer te worden
- ... Er weer een vergaderzaal is bijgekomen
- ... Er steeds meer verloofde stellen ons weten te vinden voor een bruiloft



ONTBIJT

tot 11:00

- 6 Havermoutsmoothie | banaan | roodfruit | noten € 6,00
- 6 Boerenyoghurt | fruit van het seizoen | granola € 5,75
- 6 Croissant | 1 met ham en kaas | 1 met huisgemaakte jam € 6,00
- 6 Pannenkoekjes | banaan | bosbes | witte chocolade € 6,25
- 6 2 eieren gebakken | tomaat | spinazie | beurre noisette | brood € 6,25
- 6 Roerei | huisgerookte zalmfilet BGE | komkommer | rucola | kruiden | brood € 9,25
- 6 Egg Benedict à la Brouw | gepocheerd ei | ham | spekjes | salade | kaas | Hollandaise | brood € 9,25

TAPAS

Gehele dag

- 6 Broodplankje | brood | tapenade | aioli | kruidenboter € 6,50
- 6 Toastjes | getoast brood | kazen | vleeswaar | smeersels € 11,50
- 6 Kaasplankje | 4 kazen | Rinse appelstroop | brood van de “Dochter van de Molenaar” € 11,75
- 6 Toastbrood | tomaat | artisjok | ansjovis | basilicum | ui € 7,25
- 6 Nacho's | tortillachips | tomatensalsa | cheddar | jalapeño | dipjes € 7,25
- 6 Hele maiskolf | miso | pinda's | peterselie € 7,00
- 6 Ribbetjes | aioli | koolsla € 7,25
- 6 Schelpjes | tomatencompote | rode peper | knoflook € 8,25
- 6 Kibbeling | kabeljauw in een jasje | ravigottesaus € 8,00
- 6 Frietje Brouw | tartaarsaus | augurk | kappertjes | calamaris € 6,75
- 6 Puntzak Zeeuwse friet | Hofburg friet | saus naar keuze € 4,95
- 6 Bitterballen | 8 bitterballen | mosterd | pickles € 7,25
- 6 Bittergarnituur | 12 snackjes | mosterd | mayonaise | pickles € 8,95
- 6 Tapasplank | uitgebreide verrassingsplank voor 2 personen € 22,50

LUNCH

tot 17:00

- Maaltijdsalades**
- 6 Caesar salad | sla | geplukte kip | spek | gekookt ei | croutons € 14,50
- 6 Vissalade | sla | makreel | calamaris | zalmfilet | verse kruiden € 15,25
- 6 Brouwtuinsalade | sla | geitenkaas | radicchio | aardappel | groenten | rode biet | noten € 14,50
- Maaltijdsoepen**
- 6 Tomatensoep | crème fraîche | oude kaas € 7,00
- 6 Wisselende seizoens-/ moestuinsoep € 7,75
- 6 Vissoep | krab | schelpjes | zeebaars | kruiden € 20,75
- Lunchgerechten**
- 6 Uitsmijter | 2 sneden brood | ham | spek | kaas | tomaat | uitjes | little gem € 8,50
- 6 Groen platbrood | platbrood | pesto | feta | linzen | moestuingroentjes € 7,75
- 6 Carpaccio van rund van Vleesboerderij Boot | gerookt op de BGE | stokbrood | truffelmayonaise | oude kaas | kappertjes € 9,25
- 6 Lauwwarme geitenkaas | pancetta | rode biet | mosterd | walnoot € 8,25
- 6 Broodje Zeeuws spek | 2 sneden brood | uienringen | tomaat | kerrie € 8,00
- 6 Rundvleeskroketten van de Ambachterie | 2 sneden brood | koolsla | mosterd € 7,25
- 6 Garnalengkroketten van de Ambachterie | 2 sneden brood | basilicumaioli | sla € 11,50
- 6 Huisgerookte zalmfilet BGE | half stokbrood | sla | basilicum aioli | dille € 9,25
- 6 Makreelpaté | 2 snedes getoast brood | boerenboter | salade | pickles € 7,75
- 6 Tosti Zeeuwse kaas | boerenham | bechamelsaus | gegratineerd € 8,25
- 6 Plateautje Brouw | voor wie er niet kan kiezen | brood | land | zee | moestuin | boerenboter € 10,00



Nieuw bij Brouw!

BROUW TAFELBBQ € 25,00 p.p.

Kom gezellig bbq'en met onze mini Big Green Eggs! Per reservering zetten wij een mini Green Egg bij u aan tafel. Onze koks bereiden met plezier uw bbq pakket voor. Wij proberen zoveel mogelijk met het seizoen mee te gaan en denken dan eerst aan onze lokale leveranciers. Reserveer de bbq minimaal een dag van te voren zodat wij alles vers voor u kunnen bereiden. U kunt alleen per tafel bbq'en vanaf 2 personen.

Een bbq pakket bestaat uit:

- 1 Home made ice tea
- brood met smeersels
- 2 salades
- Zeeuwse friet
- 2 soorten vlees
- 2 soorten vis
- 2 soorten groenten
- 1 Brouw sorbet

Graag zijn wij vooraf op de hoogte van eventuele allergieën.

Tafelen (tip) € 65,00

Een diner voor twee personen, vol verrassingen. U kunt genieten van in totaal 10 gerechten die in 3 gangen voor u worden geserveerd. Dat kunnen specialiteiten van de kaart zijn, maar ook verrassingen van onze koks. Onze keuken staat voor vers, simpel (in de goede zin van het woord), vernieuwend, leergierig en kwaliteit.

Even net iets minder trek, maar wel verrast willen worden?
De gerechten van "Tafelen" kunnen nu ook apart worden besteld.

Voor	3 gerechten	€ 19,50
Hoofd	4 gerechten	€ 36,00
Dessert	3 gerechten	€ 17,50

DINER

Gehele dag te bestellen

- Voorgerechten**
- Bruschetta 2.0 | tomaat | burrata | basilicum | balsamico € 8,25
 - Lauwarme geitenkaassalade | moestuingroentjes | biet | kruiden € 8,25
 - Carpaccio van rund van Vleesboerderij Boot | gerookt op de BGE | oude kaas | truffelmayonaise | kappertjes € 8,00
 - Buikspek met soja | crème van oester | ui | venkel | artisjok € 7,50
 - Vissoep | krab | schelpjes | zeebaars | kruiden € 11,00
 - Garnalenkroketten van de Ambachterie | basilicumaioli € 9,50
- Hoofdgerechten**
- Rode biet gerookt BGE | aardappel | dille | chips | Hollandaise € 16,50
 - Tika masala vega | groenten | rijst | koriander | noten € 17,50
 - Hele maiskolf | pinda | gerst | tomaat | jalapeñocrème | Padron peper € 16,50
 - Kabeljauw | schelpjes | tagliatelle | saus van krab | groenten € 21,75
 - Zeebaars | gerst | tomaat | groenten | radicchio € 19,75
 - Zalmfilet BGE | aardappel | kruiden | groenten | Hollandaise € 19,75
 - Fish & Chips | kabeljauw in een jasje | koolsla | ravigotte | limoen | friet € 16,50
 - *** Gekookte of gewokte mosselen *** (juni – september) € 21,50
 - Biefstuk van Vleesboerderij Boot | bearnaise | sla van het seizoen | friet € 21,50
 - Voorjaarsstoof van het varken | groenten | jus | artisjok | aardappel € 18,75
 - Saté | kippendij | pindasaus | bosui | koriander | kroepoek | friet € 16,50
 - Runderburger van Vleesboerderij Boot | gegrild BGE | uienringen | kaas | kropsla | friet € 16,50
 - Tante Door van het spit | halve kip | salade | appelcompote | friet € 16,25
- Bijgerechten, lekker in combinatie met uw hoofdgerecht!**
- Kleine puntzak friet | truffelmayonaise | oude kaas € 4,50
 - 3 bereidingen van aardappel | gekonfijt | crème | krokant | ui | crème fraîche € 4,75
 - Tagliatelle | tomatencompote | oude kaas | rucola € 4,50
 - Wisselende moestuin-/ seizoensgroenten € 4,75
 - Wisselende moestuin-/ seizoenssalade € 4,50
- Desserts**
- Brouw sorbet | sorbetijs | roodfruit | yoghurt | walnoot € 8,25
 - Chocolate bar | chocolade | honing | pinda | zwarte bes € 8,25
 - Appel | venkel | amandel | vanille € 8,25
 - Tartelette | crème van duindoorn | bevroren yoghurt € 8,25
 - Kaasplankje | 4 kazen | Rinse appelstroop | brood van de "Dochter van de Molenaar" € 11,75

De Brouwtuin

Groenten uit onze eigen moestuin

De Brouwtuin is ontstaan in Noordwelle (Schouwen-Duiveland), de plaats waar ook ons kantoor is gevestigd. Een moestuin met groenten, kruiden en bloemen waar de eigenaren van Brouw hun rust vinden na afloop van de hectiek op het paviljoen.



De eenvoud van een goed product is puur en passie! Dit proef je terug in ons comfort food. Dit is dan ook de reden dat de Brouwtuin is ontstaan. Het is enorm stimulerend om onze eigen groenten te kunnen kweken en hiermee te mogen werken. Op die manier blijven wij geïnspireerd met wat de natuur je te bieden heeft. Zo vindt u bijvoorbeeld de creativiteit van onze chefs terug in ons 'Tafelen menu'. Een menu, gebaseerd op de producten die op dat moment aanwezig zijn in onze moestuin en dus op wat het seizoen te bieden heeft. Ook dat bloemetje bij u op tafel komt zoveel mogelijk uit diezelfde tuin!

Naast het 'Tafelen menu' is er natuurlijk ook onze seizoenkaart. Hoewel we in onze keuken proberen zoveel mogelijk groenten uit eigen tuin te gebruiken, is dit natuurlijk door de grote hoeveelheid gasten op ons paviljoen helaas nog niet helemaal te realiseren. Maar u kunt er zeker van zijn dat alle groenten die uit de Brouwtuin komen, verwerkt worden in onze gerechten.

Volg ons via @brouwtuin

Vergaderen

Bent u ook iemand die echt een hekel heeft aan die ellenlange vergaderingen? Binnen een paar minuten bent u al niet mee geconcentreerd?

U ergert zich aan die ellenlange uitweidingen over bepaalde onderwerpen. En altijd weer die collega's die zo nodig iets moeten zeggen om ook

in de notulen te worden genoemd. En dan die omgeving, die duffe vergaderzaal met dat uitzicht op dat oerwoud van kantoorgebouwen.

Kom, probeer eens iets anders! Verfris uzelf en uw collega's en laat die duffe vergaderzaal in uw kantoor eens voor wat het is! Reserveer een van

de vergaderlocaties van Brouw. Een vergadering met uitzicht op het strand, met eventueel onderbrekingen voor lunch, diner of buitenactiviteiten, dat wordt pas effectief bijeenkomen.

Kortom, een vergadering zoals u hem wenst. En met de faciliteiten die u wenst.

Met 2 ruime, toegankelijk ingerichte vergaderzalen die van alle moderne gemakken zijn voorzien zoals audio-, projectie- en presentatiemiddelen. En die gezamenlijke lunch, borrel en zelfs barbecue is vanuit het restaurant uiteraard zo geregeld. Laat jullie zeeën aan ideeën maar komen!



Medewerkers in de spotlight

Bradley

Mogen wij jullie voorstellen aan het jongste lid van onze keukenbrigade?

Zijn naam... Bradley, maar als je Schepley tegen hem zegt, reageert hij ook. Hoe dat zo komt? Bradley was een jaar of 13 – 14 toen hij zich bij ons meldde op het strand. Hij wilde werken voor Beware Beach en hij was bereid om alles te doen. Maar hij was nog te jong om met strandzeilers te kunnen omgaan. Dus werd het, maar zijn enthousiasme werd er echt niet minder om, zand scheppen voor hem. En vandaar ... Schepley!

Al vlug bleek echter dat hij zich meer in de keuken thuis voelde dan daarbuiten en dus besloot hij leerling-kok te worden. Eerst bij Brouw, toen een tussenjaar bij een ander restaurant, maar toen toch weer terug naar de keuken waar het allemaal begon en waar hij het beter naar zijn zin had.

Tja, wat kunnen we nog meer over hem vertellen, hier in de spotlight? In de lange tijd waarin we hem inmiddels kennen, dachten we soms wel eens dat hij misschien beter kapper had kunnen worden. Lang haar, kort haar, gel kapsels, knotjes, vlechtjes, het was altijd weer een verrassing. Maar ook Bradley is inmiddels wat ouder en wijzer en zijn korte koppie heeft hij nu al een tijdje.

Toen we zijn chef vroegen of hij nog wat toe te voegen had aan dit profiel, vatte hij het als volgt samen: 'Jonge gedreven hond – Kook-o-fiel – Volop in de leer – Sfeermaker'.

Kortom, Bradley, je bent een aanwinst voor ons Brouw Team!

Timo

Als je Timo vroeger naar zijn carrièrepad had gevraagd, denken we niet dat hij spontaan geantwoord zou hebben dat hij een verantwoordelijke medewerker in een strandpaviljoen zou worden. Dat zou veel te gewaagd zijn voor een timide persoon als hij.

Timo kwam bij ons werken in de keuken. Nee, hij had geen culinaire inspiraties, maar ambieerde gewoon zijn werkzame leven te beginnen als keukenhulp. En dat kon hij! En als de apparatuur waarmee hij werkte, tegenstribbelde, was het ook Timo die alles weer aan de praat kreeg. We hadden al snel in de gaten dat hij veel meer aankon dan de verantwoordelijkheden die hij in de keuken had. Maar toen we hem polsten voor een baan in de bediening sloeg de twijfel toe. Zou hij dat wel kunnen? Zou hij toch niet beter een ander vak kunnen kiezen, bijvoorbeeld als operator, een baan waar zijn tweelingbroer voor gekozen had.

Uiteindelijk, na aandringen van onze kant, besloot hij het toch te wagen. En we moeten zeggen, tot volle tevredenheid van iedereen, zijn collega's, hemzelf, maar vooral ook de gasten. Na die aarzelende start ontwikkelde hij zich tot een van onze steunpilaren.

Altijd opgewekt, overal inzetbaar, kortom een collega waar we bij Brouw trots op kunnen zijn. En hij is ook nog erg handig en heeft veel technisch inzicht.

Dus, als u de man die u net bediende ineens met een boormachine ziet lopen, hoeft u niet vreemd op te kijken. Het is Timo. Onze veelzijdige collega!

O'Neill Beach Center

Het toonaangevende kledingmerk O'Neill heeft zijn roots in Santa Cruz California. Een prachtig stadje aan de westkust van Amerika. Een indrukwekkende kust met strand, zon en zee, waar de bewoners genieten van het echte surf- en strandleven.

Geen wonder dus dat O'Neill zich zo thuis voelt op het strand van Brouw. En daarom hebben Brouw en O'Neill gezamenlijk het O'Neill Beach Center gerealiseerd.

Een centrum waar je terecht kunt voor de ultieme strandbeleving. Je vindt er van alles. Van surfshop tot bootcamp, van kitesurfschool tot zwempoeltje voor de kids. En wat dacht je van de O'Neill boardroom waarin niet alleen O'Neill, maar ook jij jouw vaste vergaderplek op het strand kunt hebben.



KINDERKAART / KINDERMENU



Tussen de middag..... tot 17:00 uur

- Uitsmijtertje bestaande uit een gebakken eitje, ham en kaas € 4,75
- Kroketje op brood € 5,00
- Zeeuwsspek op brood met tomaat en kerrie mayonaise € 5,25
- Tosti met ham en kaas € 4,75
- Poffertjes met poedersuiker € 4,50
- Tomatensoepje met brood € 4,25
- Pannenkoek naturel, kaas of spek € 7,00

In de avond, maar s'middags kan ook hoor! De hoofdgerechten worden geserveerd op een frisbee met een ijskaartje!

Voorgerechten

- Spiesje met tomaat en mozzarella € 4,25
- Vissoepje zonder vulling, met brood € 4,75
- Tomatensoepje met brood € 4,25

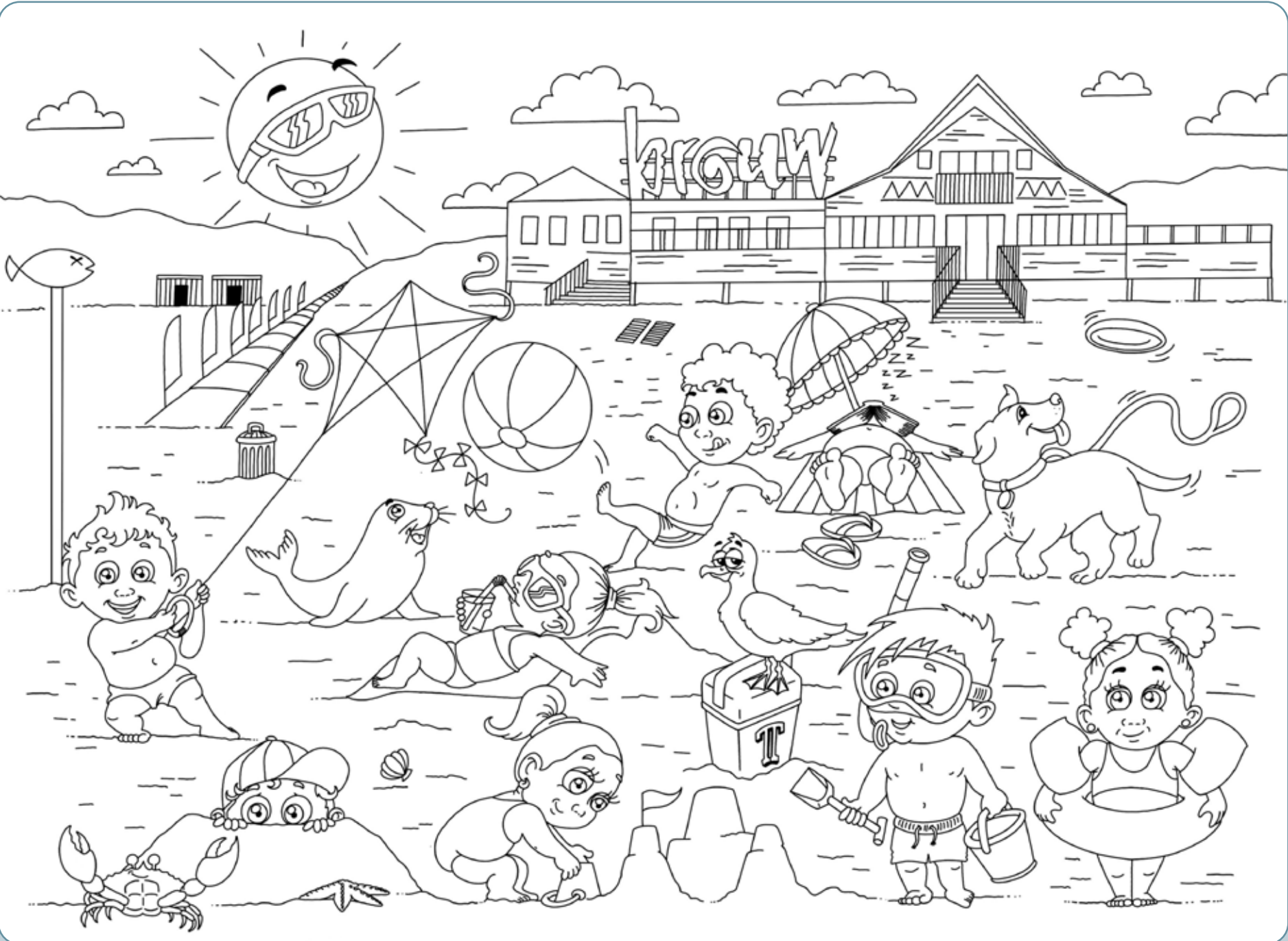
Hoofdgerechten

- Kroket of frikandel met frietjes en appelmoes € 7,75
- Ribbetjes, kibbeling of kipburgertje met frietjes en appelmoes € 8,75
- Pasta met bolognese saus en oude kaas € 8,75
- Stoofvlees of zeebaarsfilet met groenten, friet en appelmoes € 10,00

Desserts

- Softijsje met dip € 1,30
- Mini pannenkoek met vanille ijs en chocoladesaus € 3,95
- Vers fruit met sorbetijs € 4,25

KLEURPLAAT



Beware Beach

Fun voor jong & 'minder' jong



In ons paviljoen vindt u ook Beware Beach. Wat ooit begon als kitesurfschool is uitgegroeid tot compleet evenementenbureau.

Beware Beach bruist van de strand- en wateractiviteiten voor jong en min-

der jong, sportief of minder sportief. Deze activiteiten kunnen individueel beoefend worden maar zeker ook in groepsverband, zoals bij bedrijfsuitjes, vrijgezellenfeesten en surfkampen. Niet alleen leuk om mee te doen maar ook om gewoon naar te kijken.

Ons hondenmenu

Ook uw trouwe viervoeter wordt verwend bij Brouw

Bak water	Gratis
Kauwstaaf middel	€ 1,25
Kauwstaaf groot	€ 1,75
Trainingssnoepjes	€ 0,50
Portie hondenbrokjes	€ 1,75
Dentastix	€ 0,35
Rol poepzakjes	€ 0,50
Hondenspeeltje	€ 3,50

We stellen het op prijs als op ons paviljoen de honden aangelijnd zijn.



De Big Green Egg

Wat voor ei is dit?

De Big Green Egg is een keramische barbecue en de beste outdoor cooker van het moment. Door de unieke vorm en het dubbelwandige keramiek vindt er heteluchtcirculatie plaats in de Big Green Egg. De temperatuur is nauwkeurig te regelen door de rvs-luchtschuif en de gietijzeren regeldop af te stellen.



Op de Green Egg worden gerechten sneller bereid, drogen ze niet uit en behoudt het eten de voedings- en smaakstoffen. Het hoogwaardige keramiek in combinatie met premium houtskool zorgt voor een unieke smaakbeleving en een lange brandduur. Grillen, bakken, koken, stoven, roken en slow-cooking. Van mooi gegrild, sappig vlees tot zachtgegaarde kreeft. Van knapperig brood tot de meest verfijnde desserts. Er is niets dat deze keramische outdoor cooker niet kan!

Vanuit de keuken van ons strandpaviljoen zult u regelmatig producten zien die bereid zijn op de Big Green Egg!

Onze leveranciers

Duurzame eerlijkheid



Tegenwoordig leven we in een maatschappij waar vooral duurzaamheid voorop staat. Daarop selecteren wij ook onze leveranciers want verantwoord ondernemen is voor ons een levensvisie. Zo komt onze vis uit Tholen en wordt geleverd door een kwaliteitsleverancier, gespecialiseerd in de levering van vis, schaal- en schelpdieren. Het vlees komt van een leverancier waar het dierenwelzijn hoog in het vaandel staat. Zij leveren onder andere Rose kalfsvlees met 1 beter levensster. Daarnaast hebben zij Tante Door kip, Label Rouge scharrelvarkensvlees en Zuid- Amerikaans Scharrelrundvlees voor ons in hun assortiment.

Maar laten we ook de snacks niet vergeten. Onze snackleverancier werkt

met respect voor het product en alles wordt op ambachtelijke wijze bereid. Ze maken alles zelf. Van de fonds tot de ragout. Daarnaast wordt er enkel met verse en pure ingrediënten van een zo hoog mogelijke kwaliteit gewerkt.

En dan natuurlijk de friet, frites, patat of hoe je het ook wil noemen. Wij serveren onze gasten verse Zeeuwse friet. De boer die ons levert, kweekt de aardappelen zelf op Schouwen-Duiveland, waarna er frietjes van worden gemaakt. En die worden niet ingevroren, maar alleen gekoeld. Zo blijft de smaak het best bewaard. Om daarna natuurlijk zo snel mogelijk naar ons paviljoen te worden gebracht, zodat wij onze gasten het beste van het beste kunnen serveren.

Vleesboerderij Boot | het cirkeltje rond



Vleesboerderij Boot is een vee- en akkerbouwbedrijf en slagerij met winkel.

Ons familiebedrijf heeft de hele keten van het verbouwen van voedergras, aanwas van runderen, het opgroeien van de dieren, het vervoer naar en van het slachthuis, het uitbenen, verwerken en verpakken van het vlees en de verkoop in eigen beheer.

De maïs en tarwe die op het land worden verbouwd, zijn bestemd voor de runderen die op stal staan. Het stro dat overblijft na het dorsen wordt gebruikt om de dieren in te laten liggen. Uiteindelijk is de mest die de dieren produceren weer bestemd om de akkers vruchtbaar te houden.

Voor de aanwas van rundvee houden wij zoogkoeien. Deze dieren staan in de winter op stal en lopen samen met het jongvee van april tot oktober buiten, in diverse natuurgebieden in de regio. Onze stallen voldoen aan

diervriendelijke normen en richtlijnen. Zo is er volop ruimte en buitenlucht en liggen de dieren op stro.

De dieren worden geslacht in het EU-erkend slachthuis van Slachterij Slager in Sint Annaland. Na de slacht worden de karkassen naar onze boerderij gebracht en worden ze verwerkt tot diverse vleesproducten. Deze producten zijn verkrijgbaar in ieder gewenst gewicht, in zowel vers als diepvriesverpakking. Een groot gedeelte van de vleeswaren wordt in eigen keuken en worstmakerij zelf op ambachtelijke wijze gemaakt. Wij garen, roken en grillen zelf.

De volledige weg die het stukje vlees maakt tot aan onze winkelschappen is bij ons met eigen ogen te aanschouwen. Dat geeft een prettig en vertrouwd gevoel. Dit is volgens ons dé manier om diervriendelijk en voedselveilig vlees van top-kwaliteit te produceren.

Activiteitenkalender 2020

Datum	Activiteit	Tijd & Kosten
Vrijdag 14 februari Valentijnsdag	Tafelen met Valentijnsdag! Verras je partner en wij zorgen voor een leuk opgedekte tafel.	€ 65,00 voor twee personen.
Zondag 16 februari	Live muziek! Elke derde zondag van de maand.	Van 14:00u tot 16:30u, vrije inloop.
15 februari tot en met 1 maart	Springkussen bij Brouw. Kom gezellig de gehele vakantie springen!	De gehele voorjaarsvakantie.
Zondag 1, 8 en 15 maart	Tapasplanken met 10% korting.	Van € 22,50 voor € 20,25 de gehele dag.
Zondag 15 maart	Live muziek! Elke derde zondag van de maand!	Van 14:00u tot 16:30u, vrije inloop.
Zondag 22 en 29 maart	Tapasplanken met 10% korting.	Van € 22,50 voor € 20,25 de gehele dag.
Vrijdag 27 maart	Voorjaar in de bol. Workshop 'Bloemenvaas beletteren' met CreaSien. Vol=Vol	Van 10:30u tot 13:00u, € 35,00 per persoon inclusief glazen vaas, vrij gebruik van materialen, koffie/thee met wat lekkers. Reserveren verplicht (info@brouw.nl)
Zondag 29 maart	Zomertijd	
Vrijdag 10 april Goede Vrijdag	Openingsfeest O'Neill Beach Center. Een feestelijke dag, georganiseerd door de bedrijven die op onze locatie gevestigd zijn. Leuk voor jong en oud!	De gehele dag, gratis entree.
Zondag 12 april 1e Paasdag	Paasbrunch. Reserveren verplicht, Vol=Vol	Van 11:00u tot 15:00u voor € 19,95 per persoon.
Zondag 19 april	Live muziek! Elke derde zondag van de maand.	Van 14:00u tot 16:30u, vrije inloop.
Zondag 10 mei Moederdag	Kom ontbijten met je moeder en zij ontbijt gratis.	Tot 11:00u en alleen op reservering. Actie is exclusief drankjes.
Vrijdag 15 mei	Wereldfamiliedag! Tegenwoordig is iedereen druk. Zet alles aan de kant en maak tijd voor je familie! Kom gezellig dineren, dan krijg je het dessert van ons.	Deze actie geldt alleen op reservering en is de gehele dag.

Datum	Activiteit	Tijd & Kosten
Zondag 17 mei	Live muziek! Elke derde zondag van de maand.	Van 14:00u tot 16:30u, vrije inloop.
Donderdag 28 mei	Hamburgersdag! Dat betekent 10% korting op onze runderburger.	De gehele dag, 10% korting.
12 juni tot en met 12 juli	Volg het EK voetbal op een groot scherm! Lekker de deur uit en toch voetbal willen volgen? Dat kan! De gehele maand zenden wij voetbal uit.	De gehele maand.
Zondag 21 juni Vaderdag	Vaderdag, bier en burgers! Klinkt goed toch? Daarom krijgt elke vader bij een burger een flesje Brouw bier voor thuis.	De gehele dag.
Zondag 21 juni	Live muziek! Elke derde zondag van de maand.	Van 14:00u tot 16:30u, vrije inloop.
Zondag 5 juli	Open middag in onze Brouwtuin! Maak kennis met onze moestuin en Natuurlijk Julia. Inclusief een hapje, drankje en een mooi boeketje.	Gratis toegang. Jezelf opgeven vinden wij fijn en kan via info@brouw.nl De tuin is open van 14:00u tot 16:30u.
Zondag 5, 12, 19 en 26 juli	Live muziek. Elke zondag in de zomervakantie.	Van 14:00u tot 16:30u, vrije inloop.
Tot en met 12 juli	Volg het EK voetbal op groot scherm! Lekker de deur uit en toch voetbal willen volgen? Dat kan! De gehele maand zenden wij voetbal uit!	Tot en met 12 juli.
Zondag 2, 9, 16, 23 en 30 augustus	Live muziek. Elke zondag in de zomervakantie!	Van 14:00u tot 16:30u, vrije inloop.
Vrijdag 28 augustus	Workshop handletteren. Zet je favoriete zomerquote op een poster met CreaSien. Meer info? Mail naar info@brouw.nl	Van 11:00u tot 13:00u, € 20,00 per persoon inclusief poster (maat 20x30). Vrij gebruik van materialen, koffie/thee met wat lekkers.
Vrijdag 4 september	Tafelen met alleen groenten, maak kennis met onze Brouwtuin	Reserveren verplicht, € 65,00 per twee personen inclusief een boeketje bloemen voor thuis!

Strandpaviljoen Brouw

Werken op het strand!

En dat op 1 van de mooiste plekken die Nederland te bieden heeft, de Brouwersdam. Wij zoeken schoolverlaters, ervaren mensen, mensen zonder ervaring en andere gezellige harde werkers vanaf 14/15 jaar. Ben of ken jij iemand die met plezier wil werken, die in een hecht team past en wil bijverdienen? Neem dan contact met ons op.

Wij zoeken nog versterking voor ons team met:

- Medewerkers bediening parttime 20 uur
- Afwasser parttime 20 uur
- Medewerker bediening oproepbasis
- Medewerker afwas oproepbasis
- Medewerker keuken oproepbasis
- Medewerker bar oproepbasis
- Zelfstandig werkend kok of basiskok fulltime

Dus... tot gauw, tot Brouw!

Mail: info@brouw.nl

Telefoon: 0187 - 202 010

WhatsApp: 06 - 8260 1424

vraag naar **Patty Kreeft** of **Maarten Vermeer**