strandpaviljoen

Brouw

Strandpaviljoen Brouw

De mooiste dam van Nederland

editie zes

Winter 2021-22



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.

Apart betalen is helaas niet mogelijk • Wifi code: brouwgast @strandpaviljoen.brouw

DRANKEN *Dranken*

Warme dranken / Warme Getränke

Koffie (ook decafé) / espresso Kaffee (auch ohne Koffein) / Espresso		€ 2,60
Dubbele koffie / dubbele espresso Großer Kaffee / Doppelter Espresso		€ 5,00
Cappuccino / koffie verkeerd**** Cappuccino / Milch-Kaffee		€ 3,10
Latte Macchiato* / Flat White****		€ 3,65
Thee, diverse soorten (zakjes) Verschiedene Teesorten		€ 2,65
Verse muntthee met honing Frischer Pfefferminztee mit Honig		€ 3,50
Verse gemberthee met honing en sinaasappel Frischer Ingwertee mit Honig und Orange		€ 3,95
Verse zoethoutthee met bruine suiker Frischer Lakritztee mit braunem Zucker		€ 4,35
Wisselende seizoenskoffie Wechselnde Saisonkaffee		€ 4,95
Warme chocolademelk* Heiße Schokolade		€ 2,95
Warme chocolademelk met bruine rum* Heiße Schokolade mit braunem Rum		€ 6,25
Glühwein (indien voorradig)		€ 4,75
Warme appelcider (indien voorradig)		€4,75
* **Tip: Slagroom** / Tipp: Sahne		€ 0,50
** **Havermelk (indien voorradig)**		€ 0,50
*** **Met caramelsmaak**		€ 0,50

Gebak / Kuchen

Dudok Appeltaart Dudok Apfel-Kuchen		€ 3,75
Brouwnie		€ 3,25
Zeeuwse Bolus (indien voorradig)		€ 3,00
Warme wafel (indien voorradig)		€ 3,25
Wisselgebak (indien voorradig) Wechselnde Kuchensorten (wenn vorrätig)	v.a.	€ 3,50

Bieren van de tap / Gezapftes Bier

Bavaria Pils 0,20L / 0,3L / 0,5L		€ 2,60 / 3,60 / 5,30
La Trappe Witte Trappist 0,3L / 0,5L		€ 4,95 / 6,50
La Trappe Dubbel		€ 4,95
Seizoensbier / Bier der Saison	v.a.	€ 4,95
Bavaria kan / Bavaria Kann 1,6L		€ 15,00

Bieren op de fles / Flaschenbier

Brouwbier 'Ons eigen (wit)bier' Brouwbier (Unser eigenes Weißbier)		€ 4,25
La Trappe Blond		€ 4,95
La Trappe Trippel		€ 4,95
La Trappe PUUR		€ 4,95
Zeeuws Blond, Dutch Bargain		€ 4,95
Bavaria Radler Lemon		€ 3,95
Bavaria Radler Lemon 0.0%		€ 3,95
Bavaria 0.0%		€ 3,25
Bavaria Wit 0.0%		€ 3,95
Swinckels' Superieur Pilsner		€ 4,25
Corona		€ 4,25
Kriek Max		€ 4,25
Liefmans		€ 4,50
Ayinger Brau-Weisse 0,5L		€ 6,25
Omer		€ 4,95
Vedett IPA		€ 4,95
Op & Top, IPA		€ 4,95
La Trappe Isid'or		€ 4,95
Chimay Rouge		€ 4,95
Moord & Doodslag, Stout		€ 6,25
Flesje wisselbier	v.a.	€ 3,75
Fentimans Ginger beer		€ 4,75
Fles wisselbier 0,75L	v.a.	€ 8,00







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		€ 3,10

Flesjes

Sourcy Blauw / Rood Mineralwasser	0,25L / 0,75L	€ 2,35 / 5,95
Royal Club Cassis / Tonic / Bitter Lemon		€ 3,10
Thomas Henry Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale		€ 3,50
Rivella		€ 3,10
Orangina		€ 3,50
Fristi / Chocomel		€ 3,10
Appelsap (Apfelsaft)		€ 3,10
Ice Tea Green		€ 3,10
LEPPA (appelsap met gember gefermenteerd)		€ 4,00
Verse jus d'orange (indien voorradig) Frischer Orangensaft (wenn vorrätig)		€ 3,50





Witte wijnen / Weißwein

Braña Vieja Viura **€ 4,25 / 21,25**
Een frisse, zuivere, droge witte wijn met aroma's van citrus
Ein frischer, reiner, trockener Weißwein
mit einem Zitrus-Aroma

Bereich Bernkastel Peter Meyer **€ 4,25 / 24,50**
Frisse, mildzoete Moezelwijn
Ein frischer, milder, lieblicher Moselwein

Laurent Miquel Chardonnay Viognier **€ 5,25 / 27,50**
Een heerlijk glas wijn met een goudgele kleur.
65% Chardonnay, 35% Viognier
Ein toller Wein mit einer goldenen gelben Farbe

Sancerre Langlois chateau **€ 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 **€ 4,25 / 21,25**
Rijke wijn met een mooie donkerrode kleur
Ein voller Wein mit einer tollen dunklen Farbe

Errazuriz estate 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 **€ 4,25 / 21,25**
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 / 31,50**
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**
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 **€ 6,75**
Irish koffie: met Jameson **€ 6,75**
French koffie: met Grand Marnier **€ 6,75**
Italian koffie: met Amaretto **€ 6,75**
Spanish koffie: met Tia Maria **€ 6,75**
Licor 43 koffie: met Licor 43 **€ 6,75**
Baileys koffie: met Baileys **€ 6,75**
IJskoffie (indien voorradig) **€ 6,75**

Likeuren / Liköre

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

Binnenlands en buitenlands gedistilleerd / Destillierte Getränke

Jonge jenever / Bessenjenever **€ 3,25**
Junger Jenever / Obstjenever
Oude jenever / Vieux **€ 3,50**
Alter Jenever / Weinbrand
Bacardi / Bruine rum / Sambuca **€ 4,00**
Jägermeister **€ 3,00**

Whiskey

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

Cognac

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

Cocktails

Monkey 47 Gin met jeneverbes en sinaasappelschil **** **€ 7,00**
Bulldog Gin met limoen en kruidnagel **** **€ 6,50**
Gordons Gin met citroen **** **€ 4,00**
Damrak Gin 0.0 met gember en sinaasappel **** **€ 6,50**
**** Royalclub Tonic of Thomas Henry Tonic past hier goed bij,
zit niet inbegrepen bij de prijs

Mojito Classic (munt) **€ 8,25**
Mojito Classic (munt) 0.0 **€ 7,25**
Mojito ananas **€ 8,25**
Mojito ananas 0.0 **€ 7,25**
Mojito passievrucht **€ 8,25**
Mojito passievrucht 0.0 **€ 7,25**
Aperol Spritz **€ 6,25**





Lunch LUNCH









Lunchgerechten

Soepen & salade

Oosterse pompoensoep | koriander | citroengras | brood **€ 7,75**

Misosoep met paddenstoelen | gyoza | bosui | paksoi **€ 9,25**

Tataki van zalm | noedelsalade | postelein | sesam **€ 13,75**

Najaarssalade | granaatappel | mandarijn | geitenkaas van De Meibloem | tijm | brood **€ 15,75**

Broodjes & meer

Kaaskroketten van De Ambachterie | mosterd | roomboter | bruin brood **€ 9,75**

Rundvleeskroketten van De Ambachterie | mosterd | roomboter | wit brood **€ 8,25**

Uitsmijter | Zeeuwse scharreleitjes | ham | spek | kaas | tomaat | uitjes | wit brood **€ 8,25**

Kimchi tosti | kimchi | 2 soorten kaas | sesamboter | limoenmayonaise | pinda's **€ 8,25**

Boerentosti | gegratineerd | ham | kaas | tomatendip **€ 6,75**

Carpaccio rund | gerookt op de BGE | Parmezaanse kaas | truffelmayonaise | brood **€ 13,50**

Toast geplukte kip | paddenstoelen | knoflook | soja **€ 11,25**

Kabeljauw 'schnitzel' | mozzarella | geroosterde pompoen | pompoenpitten **€ 12,75**

Platbrood | aardpeer | hazelnoot | truffel | burrata | Parmezaan **€ 9,75**

Burgers (zonder friet)

Fried chickenburger | tomaat | krokante sla | sriracha | wasabimayonaise | pinda's **€ 11,00**

Runderburger | gerijpte cheddar | bacon | ui | jalapeño | krokante sla **€ 11,75**

Veggie aubergineburger | harissa | krokante sla | kool | tomaat **€ 9,50**

Kaas & Zoet

Wisseltaartje **Dagprijs**

Pompoencake | merengue **€ 3,50**

Brouwsels | 4 wisselende friandises uit eigen patisserie **€ 6,75**

Brie de Meaux | brood van "Dochter van de Molenaar" | appelstroop **€ 12,75**

Kaasplankje | 5 wisselende kazen van Murre | brood van "Dochter van de Molenaar" | tomatenjam | noten **€ 14,00**

Tapas TAPAS

De gehele dag

Brood | roomboter | tomatentapenade | witte bonendip **€ 7,25**

Nacho's | tortillachips | tomatensalsa | cheddar | jalapeño | dipjes **€ 8,25**

Gevulde snijbietrolletjes in tempura | kaasvulling | waterkers | mierikswortel **€ 8,25**

Gyoza | gevuld met groenten | sojasaus **€ 6,50**

Kipsaté | 3 stokjes | pindasaus | pinda's | koriander | limoen | gebakken uitjes **€ 12,25**

Gewokte schelpjes | nduja | tomaat | knoflook **€ 11,00**

Kibbeling | kabeljauw in een jasje | ravigottesaus **€ 9,75**

Patatje stoof | Zeeuwse friet | varkensstoof | piccalilly | pickles **€ 8,25**

Puntzak Zeeuwse friet | Hofburg friet | saus naar keuze **vanaf € 4,95**

Rundvleesbitterballen | van De Ambachterie | 8 stuks | mosterd | pickles **€ 7,25**

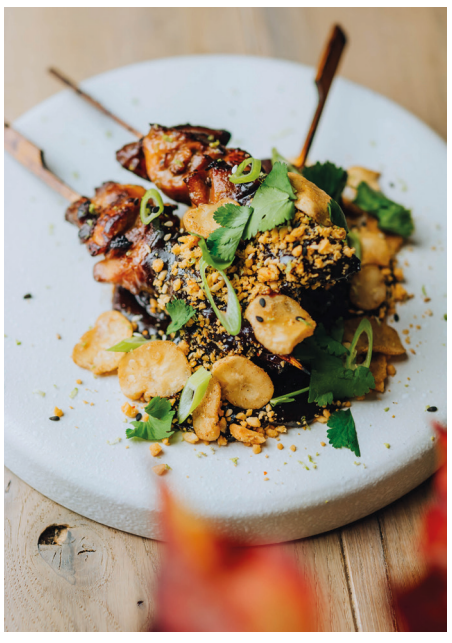
Bittergarnituur | 12 stuks | mosterd | mayonaise | pickles **€ 9,75**

Tapasplank | uitgebreide verrassingsplank voor 2 personen **€25,75**









TAFELEN (tip) € 70,00

* alleen te bestellen op reservering

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.

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 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 te bieden heeft. Zo vindt u bijvoorbeeld de creativieit 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

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?

... 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?

... wij 7 dagen per week, 365 dagen per jaar geopend zijn?

... wij een hecht en vast team medewerkers hebben die al jaren samenwerken?



KINDERKAART
Kinderkaart



Tussen de middag

Uitsmijtertje bestaande uit een gebakken eitje, ham en kaas	**€ 4,75**
Kroketje op brood	**€ 5,00**
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

Meloen met ham en mozzarella	**€ 5,25**
Tomatensoepje met brood	**€ 4,25**

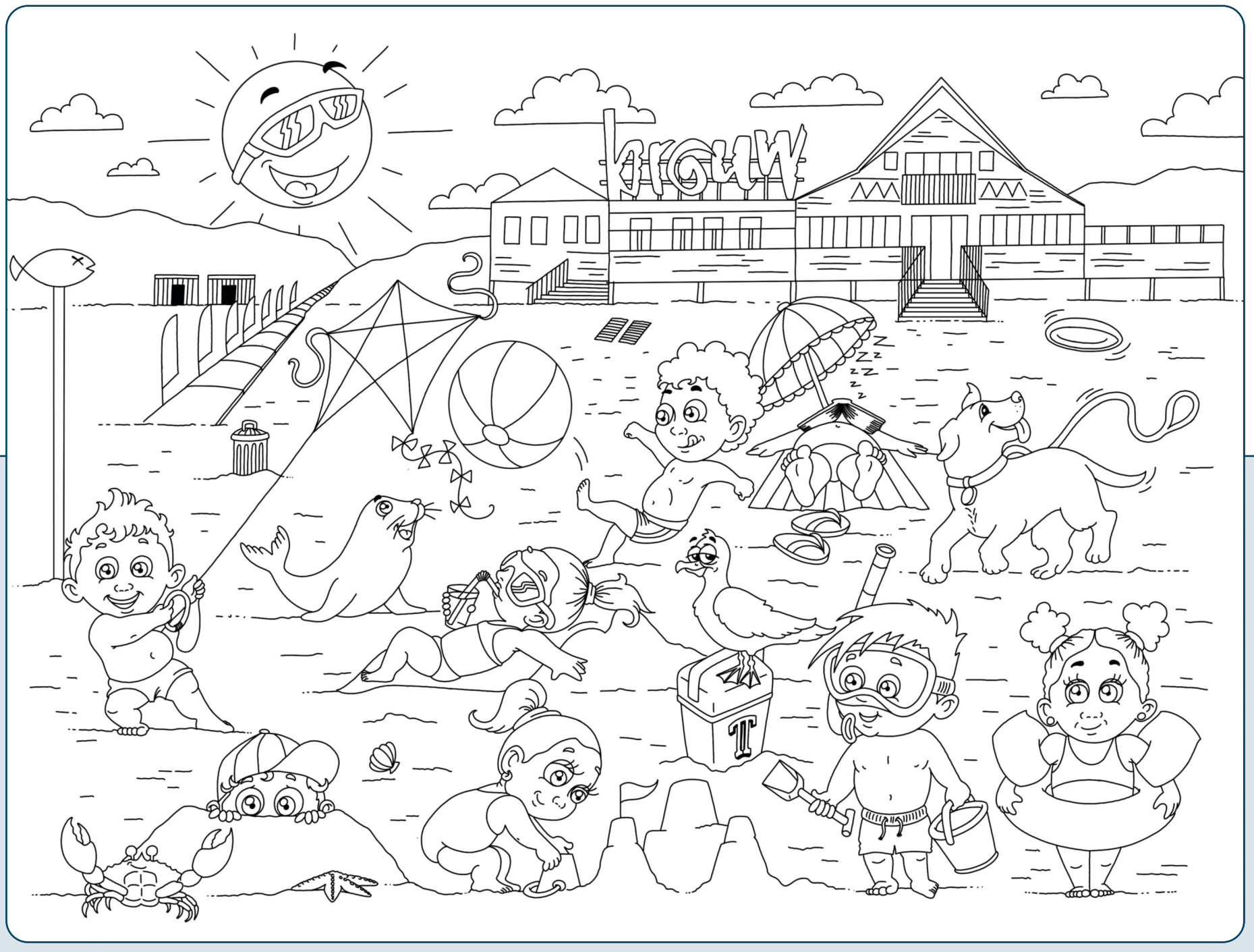
Hoofdgerechten

Kroket of **frikandel** met frietjes en appelmoes	**€ 7,75**
Kibbeling met frietjes en appelmoes	**€ 8,75**
Pasta met bolognesesaus en Parmezaanse kaas	**€ 8,75**
Kipsaté of **stoofvlees** met frietjes en appelmoes	**€ 10,00**

Desserts

Mini pannenkoek met vanille-ijs en chocoladesaus	**€ 4,25**
Vers fruit met sorbetijs	**€ 4,25**

KLEURPLAAT
Kleurplaat



Medewerkers in de spotlight

Ze zijn er in elk bedrijf, 'collega's' die niet op de loonlijst staan, maar die ontzettend veel voor ons doen en voor ons betekenen. En nee, daarmee bedoelen we geen mensen die niet officieel worden betaald, daar houden we ons verre van.
Wij hebben het hier over de families achter de directie van Brouw. Die onzichtbare krachten die we nodig hebben om zo nu en dan ons hart bij te luchten, maar diezelfde prachtige mensen die ook altijd klaarstaan om ons fysiek te ondersteunen. Ze zijn er altijd voor ons en niets in hen te gek. Ze kloven het hout voor de open haard, helpen ons bij het winteronderhoud, halen goederen voor ons op of brengen ze weg, kortom ze springen bij in het geval van onverwachte zaken en zorgen er altijd weer voor dat alles draaiende blijft.

Mogen we jullie even voorstellen: **José en Henk**
Wat zijn ze vaak te vinden bij Brouw. Voor een hapje en een drankje, samen met familie en bekenden, maar nog veel meer om ons met wat dan ook terzijde te staan. Ze hebben het altijd druk, hebben veel hobby's, doen vrijwilligerswerk en vinden dan toch nog de tijd om ons ongekend veel zaken uit handen te nemen. Bij het tuincentrum waar zij voor ons altijd onze planten en kerstversiering halen, kennen ze hen als mevrouw en mijnheer Brouw. Bij Brouw zelf doen ze zelfs in de drukke maanden de was voor ons en zijn ze niet te beroerd om, terwijl ze te gast zijn, ook nog even een paar tafels af te ruimen. En als Henk naar buiten kijkt en hij vindt dat het uitzicht te beperkt is vanwege al het zand op de ramen is hij, geholpen door José, vijf minuten daarna al bezig om ze weer blinkend schoon te krijgen. Helaas is dat voor de ramen van een strandpaviljoen maar een kortstondige schoonheid, maar toch geven ze het nooit op! José en Henk, we kunnen niet in woorden uitdrukken hoeveel jullie voor Brouw betekenen.

En dan zijn er ook nog **Jolanda en Rens**
Ook zij hebben Brouw in hun hart gesloten. Ook hen mogen we vaak bij ons verwelkomen en als we niet oppassen, hebben ze alweer iets te doen gevonden nog voordat ze kunnen genieten van even gezellig tafelen. En niet alleen bij Brouw staan ze hun vrouwtje en mannetje. Jolanda en Rens vormen onze vliegende equipe.
Wat er ook buiten de deur moet gebeuren, of het nu is om zaken weg te brengen of op te halen, afstand is geen bezwaar. En dat kan zijn voor kleine dingen zoals het ophalen van drukwerk, maar met evenveel liefde rijden ze naar de andere kant van Nederland om een kar op te halen die daar tweedehands te koop stond en precies geschikt was voor Brouw. Maar ook dichterbij huis staan ze voor ons klaar. Als het soms niet uitkomt dat Desem, de 'Brouw hond' meegaat of moet worden uitgelaten, zij nemen het over. Als er in de Brouwtuin moet worden geoogst, zij zijn er, niet alleen om mee te werken, maar ook voor ondersteuning en met eigen materieel. Ja, zelfs medewerkers met liefde voor de natuur worden door hen nog meer geënthousiasmeerd in het uitpluizen en beleven van al het moois wat er groeit en bloeit. Jolanda en Rens, jullie zijn onvervangbaar!

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!

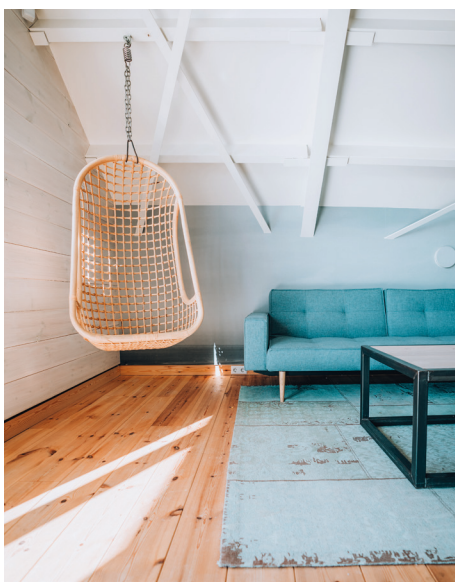




Vergaderen

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.





Brouw Boven

Zeeën aan ideeën

Lang niet iedereen is een echte vergadertijger. Sterker nog: we zitten er bijna allemaal wel eens als een 'dood katje' bij. Daarom heeft Brouw een verfrissende vergaderruimte op de bovenetage ingericht met prachtig uitzicht op het strand.

De ruime, toegankelijk ingerichte vergaderzaal is van alle moderne gemakken voorzien zoals audio-, projectie- en presentatie middelen. Een gezamenlijke lunch, borrel en zelfs barbecue is vanuit het restaurant uiteraard zo geregeld. Laat de zeeën aan ideeën maar komen!

Boardroom

Vergaderen is soms een noodzakelijk, niet te voorkomen, kwaad. Maar als het dan ook moet, dan niet in een duffe zaal met uitzicht op 4 muren en het gevoel dat je de komende uren opgesloten zit in een volkomen inspiratieloze omgeving. Vergaderen moet er niet alleen zijn om informatie door te geven en te becommentariëren, nee vergaderen moet ook bijdragen aan de versterking van de band met je bedrijf of met bijvoorbeeld vakgenoten.

In de Boardroom is rekening gehouden met al deze zaken. De inrichting is fris, jong en uitdagend. Het uitzicht is magnifiek. De mogelijkheden voor het gebruik zijn ontelbaar. En combineer dat binnen zitten eens met uitdagende strandactiviteiten, geniet van een uitstekende lunch, diner of een drankje enhapje na. Kortom; reserveer de Boardroom als er behoefte is aan een bijeenkomst nieuwe stijl.









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 minder 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.

De gemeente Goeree-Overflakkee

Wat een vreemd kopje voor een artikel in de Brouw menukrant. Of toch niet? Wij hebben als Brouw veel te maken met de gemeente Goeree-Overflakkee. Een strandpaviljoen als het onze is aan veel wettelijke eisen gebonden en een optimale samenwerking is dus erg belangrijk.

Niet alleen met betrekking tot de strikte handhaving van bepaalde regelgeving, maar veel meer op het gebied van advies, ondersteuning en wederzijdse samenwerking. En wat die laatste punten betreft, willen wij toch ook de gemeente eens in het preekwoordelijke zonnetje zetten.

In dit moeilijke jaar hebben wij op alle mogelijke vlakken die samenwerking met de mensen van de gemeente als hartverwarmend mogen ervaren. De snelheid en efficiency waarmee zaken geregeld werden, de inzet om er samen de schouders onder te zetten, alles hebben wij mogen beleven als de spreekwoordelijke warme douche.

Medewerkers van de gemeente, namens Brouw, bedankt voor jullie meedenken en hulp, bedankt voor de oplossingen die jullie aandroegen, kortom gewoon BEDANKT!



ALOHALLO

BEACHWEAR-SOUVENIRS-SURFSCHOOL-SHOP

BROUWERSDAM

Alohallo!

Beter een goede buur dan een verre vriend.....
Mogen wij ons even aan u voorstellen? Wij zijn de buren van Strandpaviljoen Brouw. Vanaf het voorjaar van 2021 hebben wij met heel veel trots de deuren van onze nieuwe beachshop en surfschool geopend: **Alohahallo.**

Aloha betekent in het Hawaiiaans: welkom. En dat heten wij jullie van harte.

Beleving en "surfice" staan bij ons voorop. Of je nu op zoek bent naar een leuke outfit, de nieuwste kiteboards, hippe accessoires of wat dacht je van slippers, Brouwersdamn souvenirs, skateboards of handige gadgets.....kom gewoon eens bij ons langs want wij hebben het allemaal!

Wil je leren kitesurfen, of wingsurfen? Ook hiervoor ben je bij ons aan het juiste adres. Loop voor meer informatie gerust even binnen of check anders onze site **www.alohallo.nl**



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.

Compagnon Kaas VOOR PROFESSIONALS

Erik Murre

Erik Murre Fromagerie | Ontdek de pure smaak

Brouw staat synoniem voor kwaliteit. Niet alleen van de groenten die hoofdzakelijk uit onze eigen Brouwtuin komen en de vis en het vlees, geleverd door topleveranciers uit onze directe omgeving. Maar ook de kaas moet onovertroffen zijn. We willen unieke kazen met een perfecte rijping. En geleverd door een bedrijf dat zich onderscheidt door een brede kennis en een uitgebreid netwerk in de internationale kaaswereld. En zo vonden wij specialist Erik Murre. Hij en zijn team hebben zich inmiddels een bijzondere positie verworven in het Zeeuwse culinaire landschap. Met hun passie voorzien ze geweldige restaurants van de mooiste kazen. En vanaf nu dus ook Brouw. Wij zijn er trots hun ‘Compagnon Kaas’ bij ons op de kaart te hebben.



Unieke kazen met de beste rijping. Topkwaliteit en een geweldig team kaasspecialisten. Door de brede kennis van kaas en een uitgebreid netwerk in de internationale kaaswereld hebben we een bijzondere positie verworven in het Zeeuwse culinaire landschap. Met passie voorzien we de betere restaurants van de mooiste kazen. Dát is waar “Compagnon Kaas” van Erik Murre voor staat.

Vleesboerderij Boot | het cirkeltje rond

Vleesboerderij Boot is een vee- en akkerbouwbedrijf en lagerij met winkel. Het familiebedrijf heeft de hele keten van het verbouwen van voedergewas, 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 de boerderij gebracht en worden ze verwerkt tot diverse vleesproducten. Deze producten zijn verkrijgbaar in ieder gewenst gewicht, in zowel versals diepvriesverpakking. Een groot gedeelte van de vleeswaren wordt in eigen keuken en worstmakerij zelf op ambachtelijke wijze gemaakt. Zij garen, roken en grillen zelf. De volledige weg die het stukje vlees maakt tot aan de winkelschappen is bij hen met eigen ogen te aanschouwen. Dat geeft een prettig en vertrouwd gevoel. Dit is volgens hen dé manier om diervriendelijk en voedselveilig vlees van topkwaliteit te produceren.

Blijf altijd op de hoogte!

@strandpaviljoen.brouw

@strandpaviljoenbrouw

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 **Maarten Vermeer**