

Strandpaviljoen



Brouw

DRANKEN

-

LUNCH

-

DINER

-

TAPAS

Strandpaviljoen Brouw

De mooiste dam van Nederland

editie acht

Winter 2022-23



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.

Deutsche Speisekarte

English menu



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	€ 2,80
Kaffee (auch ohne Koffein) / Espresso	
Dubbele koffie / dubbele espresso	€ 5,40
Großer Kaffee / Doppelter Espresso	
Cappuccino** / koffie verkeerd**	€ 3,10
Cappuccino / Milch-Kaffee	
Latte Macchiato*** / Flat White**	€ 3,65
Thee, diverse soorten (zakjes)	€ 2,70
Verschiedene Teesorten	
Verse muntthee met honing	€ 3,50
Frischer Pfefferminztee mit Honig	
Verse gemberthee met honing en sinaasappel	€ 3,95
Frischer Ingwertee mit Honig und Orange	
Wisselende seizoenskoffie	€ 4,95
Wechselnde Saisonkaffee	
Warme chocolademelk*	€ 3,00
Heiße Schokolade	
Warme chocolademelk met bruine rum*	€ 6,50
Heiße Schokolade mit braunem Rum	
Glühwein (indien voorradig)	€ 4,75
* Tip: Slagroom / Tipp: Sahne	€ 0,60
** Havermelk (indien voorradig)	€ 0,50
*** Met caramelsmaak	€ 0,60

Gebak / Kuchen

Dudok Appeltaart	€ 3,80
Dudok Apfel-Kuchen	
Brouwnie	€ 3,50
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	€ 2,50 / 3,50 / 4,50
Sisi Orange / 7-up	0,25L / 0,35L / 0,45L	€ 2,50 / 3,50 / 4,50
Apfelschorle	0,25L / 0,35L / 0,45L	€ 2,50 / 3,50 / 4,50
Lipton Ice Tea		€ 3,00 / 4,00 / 5,00

Flesjes

Sourcy Blauw / Rood Mineralwasser	0,25L / 0,75L	€ 2,70 / 5,95
Royal Club Cassis / Tonic / Bitter Lemon		€ 3,10
Thomas Henry Tonic Water / Ginger Ale		€ 3,90
Rivella		€ 3,50
Orangina		€ 4,00
Fristi / Chocomel		€ 3,25
Appelsap (Apfelsaft)		€ 3,25
Ice Tea Green		€ 3,50
Fentimans Ginger beer		€ 5,00
Verse jus d'orange (indien voorradig)		€ 3,50 / 6,00
Frischer Orangensaft (wenn vorrätig)		

Smoothies gemaakt met appel-mangosap

Aardbei-banaan	€ 5,25
----------------	--------

Homemade limonades, vrij van kleur- en smaakstoffen

Appel, kaneel en limoen	0,5L	€ 5,25
Limoen, gember en munt	0,5L	€ 5,25



Kombucha, geen toegevoegde suikers

Home Made, wisselende smaak (indien voorradig)	€ 5,50
Batu Ginger & Lemon	€ 5,25
Batu Lime & Mint	€ 5,25

Bieren van de tap / Gezapftes Bier

Bavaria Pils	0,25L / 0,4L / 0,5L	€ 2,90 / 4,50 / 6,00
La Trappe Witte Trappist	0,3L / 0,5L	€ 5,00 / 7,00
La Trappe Dubbel		€ 5,00
Seizoensbier / Bier der Saison	v.a.	€ 5,00
Bavaria kan / Bavaria Kann 1,6L		€ 15,00

Bieren op de fles 0.0 / Flaschenbier 0.0

Bavaria Radler Lemon 0.0	€ 4,10
Bavaria 0.0	€ 3,50
Bavaria Wit 0.0	€ 4,75
Bavaria IPA 0.0	€ 4,75
La Trappe Nillis 0.0	€ 4,75
Liefmans 0.0	€ 4,10

Bieren op de fles / Flaschenbier

Brouwbier 'Ons eigen (wit)bier'	€ 4,75
La Trappe Blond	€ 4,95
La Trappe Trippel	€ 4,95
La Trappe PUUR	€ 4,95
Zeeuws Blond, Dutch Bargain	€ 4,95
Bavaria Radler Lemon	€ 4,10
Swinckels' Superieur Pilsner	€ 4,50
Desperados	€ 4,95
Kriek Max	€ 4,50
Liefmans	€ 4,75
Ayinger Brau-Weisse 0,5L	€ 7,00
Omer	€ 5,00
Vedett IPA	€ 5,00
De Molen Op & Top	€ 5,00
La Trappe Isid'or	€ 5,00
De Molen Hel & Verdoemenis	€ 6,25
Flesje wisselbier	v.a. € 4,50

Witte wijnen / Weißwein

Braña Vieja Viura	€ 4,50 / 24,25
Een frisse, zuivere, droge witte wijn met aroma's van citrus	
Ein frischer, reiner, trockener Weißwein	
mit einem Zitrus-Aroma	
Bereich Bernkastel Peter Meyer	€ 4,50 / 27,50
Frisse, mildzoete Moezelwijn	
Ein frischer, milder, lieblicher Moselwein	
Laurent Miquel Chardonnay Viognier	€ 6,25 / 31,50
Een heerlijk glas wijn met een goudgele kleur.	
65% Chardonnay, 35% Viognier	
Ein toller Wein mit einer goldenen gelben Farbe	
Sancerre Langlois-Chateau	€ 42,00
Tonen van citroen en exotisch fruit. Fris en een	
mooie zuurgraad met een lange afdronk.	
Noten von Zitrone und exotischen Früchten.	



Rode wijnen / Rotweine	
Braña Vieja Tinto	€ 4,50 / 24,25
Rijke wijn met een mooie donkerrode kleur Ein voller Wein mit einer tollen dunklen Farbe	
Laurent Miquel Cabernet Sauvignon	€ 6,25 / 31,50
Rijk rood fruit en typische cassis smaak, aangevuld met een hint kruiden Satte rote Frucht und typischer Cassis-Geschmack, ergänzt mit einem Hauch von Würze	
Salentein Barrel Selection Malbec	€ 42,00
Houtgelagerde, zwaardere wijn die goed gecombineerd kan worden met vlees of kazen Im Holz gereifter, schwerer Wein, der sich gut kombinieren lässt kann mit Fleisch oder Käse sein	
Rosé wijnen / Rosé Weine	
Braña Vieja Garnacha-Rosé	€ 4,50 / 24,25
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 rosé	€ 6,75 / 32,50
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	€ 7,00
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	€ 3,50
Portwein Rot / Weiß	
Rode port 10 jaar oud	€ 5,50
Roter Portwein 10 Jahre alt	
Sherry droog / medium	€ 3,50
Sherry trocken / medium	
Martini rood / wit	€ 3,75
Speciale koffies / Spezialer kaffee	
Brouw koffie: met chocolade, kaneel en babbelaarlikeur	€ 8,25
Irish koffie: met Jameson	€ 8,25
French koffie: met Grand Marnier	€ 8,25
Italian koffie: met Amaretto	€ 8,25
Spanish koffie: met Tia Maria	€ 8,25
Licor 43 koffie: met Licor 43	€ 8,25
Baileys koffie: met Baileys	€ 8,25
Likeuren / Liköre	
Tia Maria / Licor 43 / Amaretto / Baileys / Grand Marnier / Cointreau	€ 5,00
Binnenlands en buitenlandse gedistilleerd / Destillierte Getränke	
Jonge jenever / Bessenjenever	€ 4,00
Junger Jenever / Obstjenever	
Oude jenever / Vieux	€ 4,50
Alter Jenever / Weinbrand	
Bacardi / Bruine rum / Sambuca	€ 5,00
Jägermeister	€ 4,00
Whiskey	
Jameson / Jack Daniel's / Johnnie Walker black label	€ 5,75
Cognac	
Camus VS	€ 4,75
Remy Martin VSOP	€ 6,50
Calvados	€ 5,25

Cocktails	
Monkey 47 Gin met jeneverbes en sinaasappelschil ****	€ 7,00
Bulldog Gin met limoen en kruidnagel ****	€ 6,50
Gordons Gin met citroen ****	€ 4,00
Schodu Gin met duindoorn en rozemarijn ****	€ 8,00
Damrak Gin 0.0 met gember en sinaasappel ****	€ 6,50
**** Royal Club Tonic of Thomas Henry Tonic past hier goed bij, is niet inbegrepen bij de prijs	
Aperol Spritz	€ 6,75
Mojito Classic (munt)	€ 9,25
Mojito appel	€ 9,25
Mojito Classic (munt) 0.0	€ 7,75
Mojito appel 0.0	€ 7,75

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?

... je met een beetje wind hier hele toffe activiteiten kunt doen (jong en oud)?

... er ook steeds meer bedrijven vergaderen bij Brouw?

... we na 4 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?

... het strand van Goeree-Overflakkee in 2022 uitgeroepen werd tot het Schoonste Strand van Nederland?

... 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?



Lunch

Tot 17:00 m.u.v. de burgers

Lunchgerechten

Soepen & salade

- Oosterse pompoensoep | koriander | citroengras | brood   € 7,75
- Bisque | schaaldierensoep | gamba's | schelpjes | kabeljauw € 14,75
- Salade kip | kip in zadenkorst | Caesar dressing | Parmezaan | peer | paddenstoel € 14,75

Broodjes & meer

- Rundvleeskroketten van de Ambachterie | mosterd | roomboter | witbrood € 9,00
- Uitsmijter | scharreleitjes | ham | spek | kaas | tomaat | uitjes | witbrood € 9,00
- Geitenkaaspizza | platbrood | geitenkaas | pompoen | beukenzwam  € 11,00
- Boerentosti | gegratineerd | ham | kaas | tomatendip € 8,25
- Carpaccio rund | gerookt op de BGE | Parmezaanse kaas | truffelmayonaise | brood € 13,50
- Quiche | aardpeer | hazelnoot | truffel | burrata | Parmezaan  € 11,00
- Brioche paddenstoel | spinazie | winterprei | Parmezaan | pompoenspread  € 8,75
- Kipschnitzel in zadenkorst | gerookte pastinaakcrème | salade | brood | truffelboter € 13,50
- Meatball sandwich | nduja | tomatensaus | Parmezaan | zoetzure ui | kruiden € 10,50
- Brioche gerookte zalm | rode biet | mierikswortel | dille | komkommer € 14,50



Burgers (geserveerd zonder friet)

- Fried chickenburger | wasabimayonaise | pinda | gember | komkommer | krokante sla € 13,00
- Runderburger | gerijpte cheddar | bacon | gekarameliseerde ui | jalapeño | krokante sla € 13,00
- Vegan burger | beyond meat | gekarameliseerde ui | augurk | tomaat | krokante sla  € 13,00

Kaas & Zoet

- Pompoencake | merengue  € 4,00
- Brouwsels | 4 wisselende friandises uit eigen patisserie  €7,25
- Kaasplankje | 4 wisselende kazen van Murre | brood van "Dochter van de Molenaar" | tomatenjam | nootjes  € 14,00



Tapas

De gehele dag

- Loaded hummus | platbrood | desembrood   € 9,50
- Nacho's | tortillachips | tomatensalsa | cheddar | jalapeño | dipjes   € 8,75
- Kippendijsaté | 3 stokjes | pindasaus | pinda's | koriander | limoen | gebakken uitjes € 11,75
- Gewokte schelpjes | nduja | tomaat | knoflook € 11,25
- Kibbeling | 6 stuks | ravigottesaus € 9,50
- Patatje stoof | varkensstoof | truffelmayonaise | pickles | kruiden € 8,75
- Puntzak friet | saus naar keuze   vanaf € 4,95
- Rundvleesbitterballen | van De Ambachterie | 8 stuks | mosterd | pickles € 7,75
- Bittergarnituur | 12 stuks | mosterd | mayonaise | pickles € 10,25
- "Noordzee" plank | uitgebreide plank met vis, schaal- en schelpdieren voor 2 personen € 26,75
- Tapasplank | uitgebreide verrassingsplank voor 2 personen €26,75



Diner

Vanaf 17:00

Voorgerechten

Zuurdesembroodje preiboter	€ 6,00
Gamba's pompoen paddenstoel Ras el Hanout	€ 13,50
Coquilles karnemelk winterprei groene appel	€ 14,25
Rode biet brioche geitenkaas waterkers	€ 9,25
Vitello Brouw kalfstartaar knol wasabi vinaigrette mosterd tonijnmayonaise	€ 11,50

Hoofdgerechten (*zie ook onze burgers van de lunchkaart)

Varken procureur stoofvlees rode kool pastinaak	€ 19,50
Geroosterde boerderijkip aardappel Parmezaan bieslookmousseline salade	€ 18,75
Kalfsentrecote pastinaak stoofpeer rodekool	€ 25,00
Kabeljauwfilet aardappel cantharel spruit botersaus	€ 24,00
Griet knolselderij jus van mossel duindoorn schelpjes	€ 21,50
Quiche salade aardappel bieslookmousseline	€ 18,50
Knolselderij van het spit cantharel uienjus wortelcrème walnoot	€ 18,50



Bijgerechten; lekker in combinatie met uw hoofdgerecht!

Geroosterde pompoen pompoenpitten rozemarijolie	€ 6,50
Wisselende groenten wat het seizoen te bieden heeft	€ 6,50
Kleine puntzak friet mayonaise	€ 4,25
Aardappel gekonfijt aardappelcrème Parmezaan ui	€ 5,25
Groenten gratin blauwe kaas knolselderij	€ 6,25

Desserts

Millefeuille vanillecrème hazelnoot ganache koffie bananenijis	€ 9,00
Blackberry bombe zwarte bessen sorbet gezouten karamel amandel	€ 9,00
Vegan snicker bar pinda limoen kokos	€ 9,00
Brouwsels 4 wisselende friandises uit eigen patisserie	€ 7,25
Kaasplankje 4 wisselende kazen van Murre brood van "Dochter van de Molenaar" tomatenjam nootjes	€ 14,00

TAFELÉN (tip)

€ 84,00

* 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 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



KINDERKAART



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

Voor in de avond.... vanaf 17:00 u.	
Voorgerechten	
Vissoepje met kabeljauw en brood	€ 7,00
Tomatensoepje met brood	€ 4,25

Hoofdgerechten, deze worden geserveerd op een frisbee	
Kroket of frikandel met frietjes en appelmoes	€ 7,75
Pasta met tomatensaus en Parmezaanse kaas	€ 6,75
Kipsaté of Kibbeling met komkommer frietjes en appelmoes	€ 10,00
Stoofvlees of kabeljauwfilet met gebakken groentjes, friet en appelmoes	€ 13,50

Desserts	
Bananensplit met vanille-ijs en chocoladesaus	€ 5,25
Wafeltje met slagroom en vanille-ijs	€ 5,25
Poffertjes met poedersuiker	€ 4,50

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 hetelucht circulatie 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 zowel individueel als door groepen geboekt worden. Zoals bedrijfsuitjes, vrijgezellenfeest, blokarten met je gezin en/of vrienden en natuurlijk flexibel werken op het strand met je voetjes in het zand. Niet alleen leuk om te doen, maar ook zeker om naar te kijken.



A L O H A L L O

BEACHWEAR - SOUVENIRS - SURFSCHOOL - SHOP

B R O U W E R S D A M

Alohallo!

Beter een goede buur dan een verre vriend.....
Mogen wij ons even aan u voorstellen? Wij zijn de burenen 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 Hawaïiaans: 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



Zeeuwsche Zoute vindt zijn oorsprong in het vissersdorp Bruinisse op Schouwen-Duiveland, gelegen aan het grootste nationale park van Nederland, de Oosterschelde. De nabijgelegen zandplaten, oester- en mosselbanken zuiveren het water en zorgen er zo voor dat we het helderste en schoonste water uit de Oosterschelde bij binnenkomend tij kunnen pompen. Daarnaast pompen ze het water door ultra fijne filters om zoveel mogelijk microplastics uit het water te halen.

De productie van zout was in Zeeland een belangrijke pijler voor de economie. De waarde van zout was in die tijd bijzonder groot, want je kon er de levensduur van voedingsmiddelen als vlees, vis en groenten mee verlengen. Zo kon je voorraden aanleggen om de winter te overleven. In een latere periode, aan het begin van de middeleeuwen, werd zout ook grootschaliger gebruikt. Het werd onder andere ingezet bij het vervaardigen van vissaus en de conservering van haring, kabeljauw en schelvis. Het zout werd bereid in grote, platte ijzeren pannen, die in met turf gestookte ovens stonden. Het hele proces van zoutwinning werd zoutzieden of selnering genoemd. Dit gebeurde in de houten, met riet gedekte, zoutketen. De kristallen, die op de bodem achterbleven, leverden het “selzout” op. Vooral zout uit de Zierikzee was erg in trek en werd verhandeld tot ver in het buitenland.



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.



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 de manier om diervriendelijke voedselveilige 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**