

Strandpaviljoen



Brouw

DRANKEN

-

ONTBIJT

-

LUNCH

-

DINER

-

TAPAS

Strandpaviljoen Brouw

De mooiste dam van Nederland

editie negen
zomer 2023

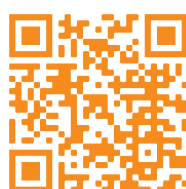


De naam Brouw is afgeleid van de Brouwersdam. De 'mooiste dam van Nederland' verbindt de eilanden Goeree-Overflakkee en Schouwen-Duiveland en biedt zo het beste van de provincies Zuid-Holland en Zeeland. Ons paviljoen ligt halverwege deze dam. Laat je onderdompelen in de rust die de weidse natuur je hier 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	€ 2,90
Kaffee (auch ohne Koffein) / Espresso	
Dubbele koffie / dubbele espresso	€ 5,40
Großer Kaffee / Doppelter Espresso	
Cappuccino** / koffie verkeerd**	€ 3,25
Cappuccino / Milch-Kaffee	
Latte Macchiato*** / Flat White**	€ 3,70
Thee, diverse soorten (zakjes)	€ 2,90
Verschiedene Teesorten	
Verse muntthee met honing	€ 3,80
Frischer Pfefferminztee mit Honig	
Verse gemberthee met honing en sinaasappel	€ 4,25
Frischer Ingwertee mit Honig und Orange	
Wisselende seizoenskoffie	€ 4,95
Wechselnde Saisonkaffee	
Warme chocolademelk*	€ 3,25
Heiße Schokolade	
Warme chocolademelk met bruine rum*	€ 7,00
Heiße Schokolade mit braunem Rum	
* Tip: Slagroom / Tipp: Sahne	€ 0,75
** Havermelk	€ 0,75
*** Met caramelsmaak	€ 0,75

Gebak / Kuchen

Dudok Appeltaart	€ 4,00
Dudok Apfel-Kuchen	
Brouwnie	€ 3,50
Zeeuwse Bolus (indien voorradig)	€ 3,25
Blueberry muffin	€ 3,75
Brouwsels 4 wisselende friandises uit eigen patisserie	€ 6,75
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 € 2,70 / 3,50 / 4,50
Sisi Orange / 7-up	0,25L / 0,35L / 0,45L € 2,70 / 3,50 / 4,50
Apfelschorle	0,25L / 0,35L / 0,45L € 2,70 / 3,50 / 4,50
Lipton Ice Tea	0,25L / 0,35L / 0,45L € 3,10 / 4,10 / 5,10

Flesjes

Sourcy Blauw / Rood Mineralwasser	0,25L / 0,75L	€ 2,70 / 6,10
Royal Club Cassis / Tonic / Bitter Lemon		€ 3,25
Thomas Henry Ginger Ale / Tonic Water		€ 4,00
Rivella		€ 3,50
Orangina		€ 4,00
Fristi / Chocomel		€ 3,25
Appelsap (Apfelsaft)		€ 3,25
Ice Tea Green		€ 3,60
Fentimans Gingerbeer		€ 5,50
Verse jus d'orange	0,25L / 0,45L (indien voorradig)	€ 3,75 / 6,25
Frischer Orangensaft (wenn vorrätig)		

Milkshake's

Naturel	€ 6,00
Banaan	€ 6,00
Aardbei	€ 6,00
Chocolade	€ 6,00

Smoothies gemaakt met appel-mangosap

Aardbei-banaan	€ 6,25
Bosbessen	€ 6,25
Avocado, munt, peer, kiwi en appel	€ 6,75

Homemade limonades, vrij van kleur- en smaakstoffen

Aardbei en limoen	0,5L	€ 5,75
Limoen, gember en munt	0,5L	€ 5,75
Variërende ijsthee	0,5L	€ 5,75

Kombucha, geen toegevoegde suikers

Batu Ginger & Lemon	€ 5,75
Batu Lime & Mint	€ 5,75

Bieren van de tap / Gezapftes Bier

Bavaria Pils	0,25L / 0,4L / 0,5L	€ 2,95 / 4,50 / 6,20
La Trappe Witte Trappist	0,3L / 0,5L	€ 5,20 / 6,90
La Trappe Blond		€ 5,20
Seizoensbier / Bier der Saison	v.a.	€ 4,95
Bavaria kan / Bavaria Kann	1,6L	€ 17,00

Bieren op de fles / Flaschenbier

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

Bieren op blik van Schouwse Brouw

Zeezon (saison, fris maar toch kruidig en fruitig)	€ 6,25
Kiwi Wheat (American Wheat Ale zonder kiwi ;))	€ 5,75
Zeemist (Hazy IPA, Niet zo bitter als een IPA)	€ 6,75
Schouws Blond (Belgisch blond)	€ 5,75
Diepzee (IPA, citrussmaak)	€ 6,75
Brutus (Heftig rook bier)	€ 6,75
Zeeuwse Zwart (schwarzbier, goed doordrinkbaar)	€ 6,25

Bieren op de fles 0.0 / Flaschenbier 0.0

Bavaria Radler Lemon 0.0%	€ 4,25
Bavaria 0.0%	€ 3,50
Bavaria Wit 0.0	€ 4,25
Bavaria IPA 0.0	€ 4,25
La Trappe Nillis 0.0	€ 5,00
Liefmans 0.0	€ 4,25
Vanderstreek Playground 0.0 IPA	€ 5,00
La Chouffe alcoholvrij	€ 5,75

Witte wijnen / Weißwein

Braña Vieja Viura	€ 4,75 / 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	€ 4,75 / 27,50
Frisse, mildzoete Moezelwijn	
Ein frischer, milder, lieblicher Moselwein	
Epicuro, Pinot Grigio	€ 5,75 / 29,50
Rijp fruit van perzik en peer	
Reife Frucht von Pfirsich und Birne	
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	€ 8,00 / € 40,00
Expresieve neus, typerend voor het druivenras.	
Tonen van citroen en exotisch fruit	
Ausdrucksstarke Nase, typisch für die Rebsorte.	
Noten von Zitrone und exotischen Früchten.	

Rode wijnen / Rotweine	
Braña Vieja Tinto	€ 4,75 / 24,25
Rijke wijn met een mooie donkerrode kleur Ein voller Wein mit einer tollen dunklen Farbe	
Laurent Miquel Cabernet Sauvignon	€ 6,00 / 29,50
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 Portillo Merlot	€ 6,50 / 31,50
Robijnrood die soepel en vol fruitig is Rubinrot, das weich und voller Frucht ist	
Salentein Barrel Selection Malbec	€ 41,50
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	€ 4,75 / 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 rose	€ 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	€ 6,50
Cava Clos Amador Brut Reserva Delicat	€ 40,00
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	€ 3,75
Portwein Rot / Weiß	
Rode port 10 jaar oud	€ 6,50
Roter Portwein 10 Jahre alt	
Sherry droog / medium	€ 3,75
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
IJskoffie (indien voorradig)	€ 8,25
Likeuren / Liköre	
Tia Maria / Licor 43 / Amaretto / Baileys / Grand Marnier / Cointreau	€ 4,50
Binnenlands en buitenlandse gedistilleerd / Destillierte Getränke	
Jonge jenever / Bessenjenever	€ 3,75
Junger Jenever / Obstjenever	
Oude jenever / Vieux	€ 4,25
Alter Jenever / Weinbrand	
Bacardi / Bruine rum / Sambuca	€ 4,75
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 ****	€ 5,00
Schodu Gin met duindoorn en rozemarijn ****	€ 8,00
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	
Aperol Spritz	€ 7,25
Mojito Classic (munt)	€ 9,25
Mojito ananas	€ 9,25
Mojito passievrucht	€ 9,25
Mojito Classic (munt) 0.0	€ 7,25
Mojito ananas 0.0	€ 7,25
Mojito passievrucht 0.0	€ 7,25

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 5 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?



Ontbijt

ONTBIJT

Tot 11:00 u.

Kies voor een volle buik 2 gerechtjes



Croissantje jam	€ 3,50
Croissantje ham en kaas	€ 5,50
Croissantje amandel frangipane amandelschaafsel	€ 6,00
Wafeltje hangop seizoensfruit	€ 5,75
Yoghurtjes granola seizoensfruit	€ 8,00
Boekweitpannenkoekjes blauwe bes cashewcrème	€ 7,75
Toast avocado gepocheerd ei hollandaisesaus za'atar	€ 8,25
Toast gebakken ei spek tomaat spinazie Parmezaan	€ 5,75
Ontbijtplank uitgebreide verrassingsontbijtplank voor 2 personen	€ 32,50



Lunch

LUNCH

Tot 17:00 u.

Maaltijdsoepen

Venkelsoep sinaasappel oregano Granny Smith pancetta	€ 8,75
Courgettesoep pesto munt zonnebloempit	€ 8,75
Tomaten-paprikasoep ricotta	€ 7,00

Salades

Caesar Brouw kip in panko pancetta Parmezaan pitten en zaden	€ 15,25
Tomaat-burattasalade basilicum kruiden	€ 15,25

Lunchgerechten

Uitsmijter spek ham kaas tomaat gebakken uitjes	€ 9,75
Garnalenkroketten van De Ambachterie rouille peterselie roomboter zuurdesem	€ 14,50
Rundvleeskroketten van De Ambachterie mosterd roomboter zuurdesem	€ 10,25
Boerentosti zuurdesem ham en kaas tomatendip	€ 8,50
Vegan toast courgette doperwtenhummus munt pompoenpit	€ 8,50
Platbrood gerookte zalm ricotta crème fraîche rode ui kappertjes komkommer veldsla	€ 17,50
Carpaccio rund gerookt op de BGE Parmezaan truffelmayonaise pancetta brood	€ 13,25
Pita lam lamsballetjes yoghurt dip frisse salade van kruiden en bloemen	€ 12,50
Pita falafel falafelballetjes yoghurt dip frisse salade van kruiden en bloemen	€ 12,50
Runderburger van Vleesboerderij Boot gegrild op de BGE jalapeño tomaat cheddar ui	€ 15,75
Beyondburger tomaat-paprikasaus taugé kimchi ingelegde gember	€ 17,50
Chickenburger wasabimayonaise tomaat sriracha ingelegde gember pinda	€ 15,75

Nieuw bij Brouw!

Prijs per 2 personen: € 85,00

Fruits de Mer

Vanaf nu serveren wij iedere VRIJDAG ons uitgebreide Fruits de Mer plateau. Dit plateau is te bestellen per twee personen voor zowel lunch als diner! Het bestaat uit warme en koude bereidingen van vis, schaal- en schelpdieren, brood, friet en salade. Onze koks verheugen zich erop om u kennis te laten maken met deze creatie van Fruits de Mer!

Dit plateau is erg bewerkelijk voor ons en omdat onze keuken staat achter de kwaliteit en versheid van onze producten, serveren wij Fruits de Mer alleen op reservering minimaal een dag vooraf.



Tapas

TAPAS

De gehele dag

Petit boule broodje zuurdesem roomboter gedroogde bloemen	€ 3,50
Padrón peper zeezout gegrilde citroen	€ 6,50
Nacho's tomatensalsa cheddar jalapeño dipjes	€ 8,75
Schelpjes tomatencompote rode peper nduja knoflook	€ 12,50
Beyond spies yoghurt tomaat olijfolie za'atar	€ 12,75
Oester rabarber limoenblad venkel	€ 14,00
Springroll groentenboeket kruiden Asian dressing gevuld rijstvel	€ 9,25
Dip it knapperige groentes diverse dips platbrood	€ 13,50
Zalm tataki wakame sesam gember koolrabi	€ 12,50
Kibbeling kabeljauw in een jasje ravigote	€ 9,00
Bitterballen van De Ambachterie 8 stuks mosterd pickles	€ 9,25
Kaasbitterbal van De Ambachterie jalapeño dip 8 stuks	€ 12,25
Puntzak verse friet saus naar keuze	€ 4,95
Tapasplank uitgebreide verrassingsplank voor 2 personen	€ 32,50



Diner
DINER
Vanaf 16:30 u.



Voorgerechten

Petit boule broodje zuurdesem preiboter	€ 3,50
Makreel oestermayo selderij munt komkommer dille	€ 14,00
Venkelsoep sinaasappel oregano Granny Smith pancetta	€ 7,75
Tomaten-paprikasoep ricotta	€ 6,00
Lauwwarme aardappelsalade procureur koolrabi anijs courgetteschuim	€ 12,00
Carpaccio rund gerookt op de BGE truffelmayonaise pancetta Parmezaan	€ 10,50
Gamba's knoflook chili-olie bosui peterselie	€ 16,00

Hoofdgerechten

Hoofdgerechten serveren wij zonder rijst of friet.

Tip: kijk bij onze bijgerechten.

Runderburger van Vleesboerderij Boot gegrild op de BGE jalapeño tomaat cheddar ui	€ 15,75
Chickenburger wasabimayonaise tomaat sriracha ingelegde gember pinda	€ 15,75
Kipsaté Brouw pinda atjar kroepoek koriander salade	€ 21,00
Biefstuk van de dikke lende chimichurrie salade spinazie	€ 24,50
Procureur tomaat spinazie lavas kimchi-jus zilveruitjes	€ 18,75
Schelvis misosaus wortel nori limoen	€ 23,50
Fish en chips witvis in een jasje ravigote friet	€ 18,25
Viscurry gamba zalm schelpjes limoen koriander naanbrood	€ 19,50
Gekookte of gewokte mosselen (seizoensgebonden)	
Groentencurry mais pinda kokos koriander courgette naanbrood	€ 16,50
Gerookte zoete aardappel courgette spinazie prei-olie quinoa	€ 16,75
Beyondburger tomaat-paprikasaus taugé kimchi ingelegde gember	€ 17,50



Bijgerechten; lekker in combinatie met uw hoofdgerecht!

Klein puntzakje friet mayonaise	€ 4,25
Hasselback-aardappel kaascrème tuinkers	€ 5,50
Basmatirijst za'atar koriander	€ 4,25
Moestuinsalade lauwe hollandaise saus	€ 4,75
Wisselende seizoensgroenten	€ 6,50

Desserts

Kaasplankje 4 kazen van Murre brood van Dochter van de Molenaar tomatenjam	€ 14,00
Brouwsels 4 wisselende friandises uit eigen patisserie	€ 6,75
Brouw soes aardbei tonkaboonijs witte chocolade	€ 9,00
Tartelette mango kokos gember sesam rode peper	€ 9,00
Wisseldessertje met de seizoenen mee	€ 9,00
Vegan Brouwnie tropisch fruit	€ 9,00

Tafelen (tip)

€ 79,00

* Om onze kwaliteit te waarborgen, vragen wij u ons menu 'Tafelen' vooraf te reserveren.

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.



BrouwtafelBBQ!

€ 39,00 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 lokale leveranciers.

Reserveer de BBQ minimaal een dag vooraf zodat wij alles vers voor u kunnen bereiden. U kunt alleen per tafel bbq'en, vanaf 2 personen.

Een bbq pakket bestaat uit:

- 1 amuse
- brood met smeersels
- 2 salades, met een knipoog naar onze Brouwtuin
- Verse friet
- 2 soorten vlees
- 2 soorten vis
- 2 soorten groenten
- 1 Wisselend seizoensdessert

Graag zijn wij vooraf op de hoogte van eventuele allergieën.



KINDERKAAT



KLEURPLAAT

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

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

De hoofdgerechten worden geserveerd op een frisbee met een ijskaartje!

Voor in de avond... Vanaf 16:30 u.

Voorgerechten

Watermeloen in een schaal tje	€ 4,25
Tomatensoepje met brood	€ 4,50

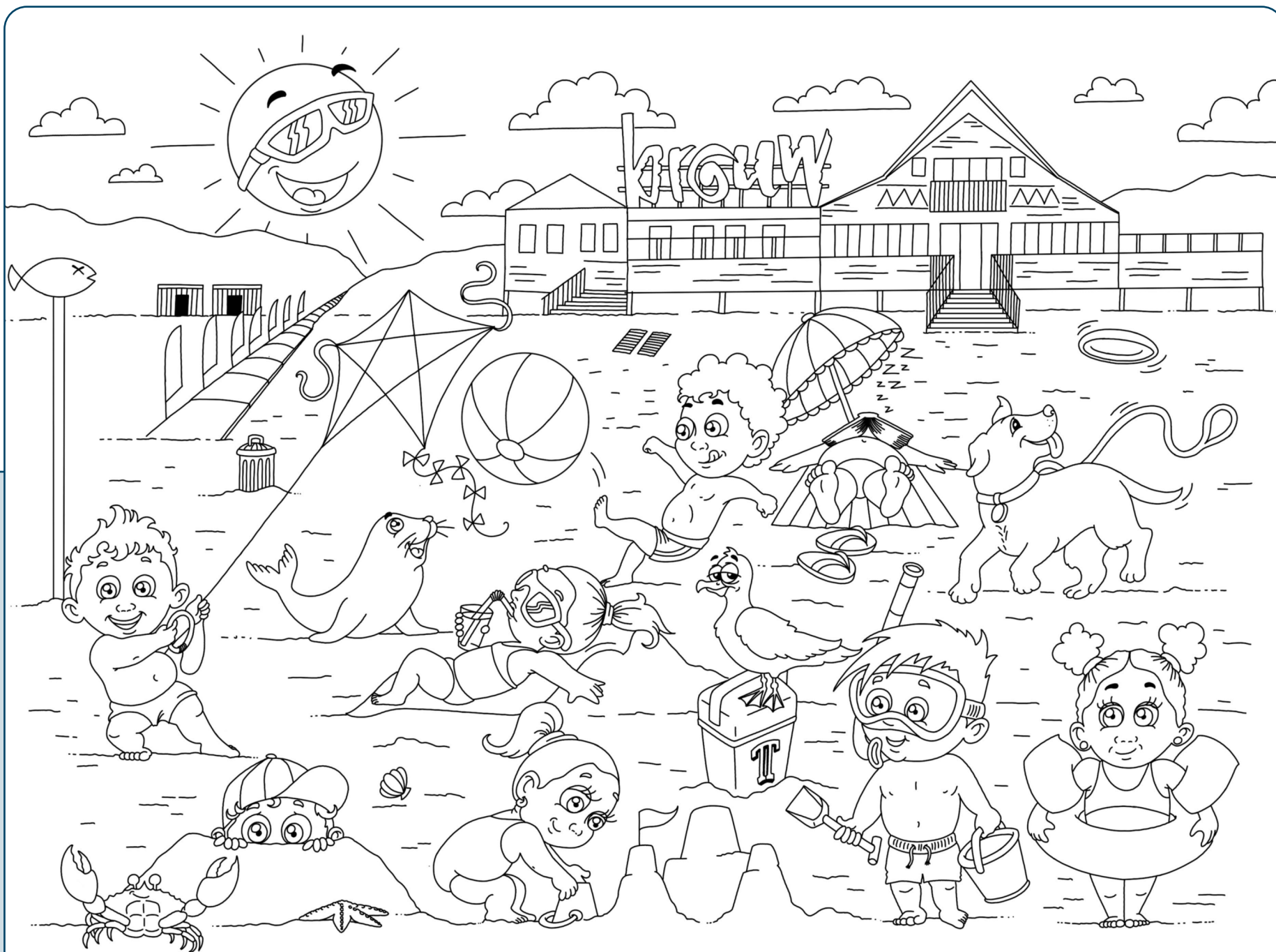
Hoofgerechten

Kroket of frikandel met frietjes en appelmoes	€ 7,75
Pasta met tomatensaus en Parmezaan	€ 6,75
Kipschnitzel of kibbeling met snoeptomaatjes, frietjes en appelmoes	€ 10,00
Biefstuk of zalmfilet met gebakken groentjes, frietjes en appelmoes	€ 13,50

Desserts

Bananensplit met vanille-ijs en chocoladesaus	€ 5,50
Wafeltje met slagroom, vanille-ijs en aardbei	€ 5,75
Poffertjes met poedersuiker	€ 5,00

Of kies een lekker softijsje uit bij de bar



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 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!

 Volg ons via @brouwtuin



Ons hondenmenu

Ook uw trouwe viervoeter wordt verwend bij Brouw

Bak water	Gratis
Kauwstaaf middel	€ 2,00
Kauwstaaf groot	€ 3,00
Trainingssnoepjes	€ 0,50
Portie hondenbrokjes	€ 1,75
Dentastix	€ 0,75
Rol poepzakjes	€ 0,50
Hondenspeeltje	€ 5,00

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



Medewerker in de spotlight

1 mei 2021 kwam hij bij ons in dienst als zelfstandig werkend kok. Zijn vriend en vanaf dat moment ook collega Bradley had hem enthousiast gemaakt over de sfeer bij Brouw. En sinds die tijd laat hij zijn gasten bij Brouw genieten van culinaire, hoogstaande verrassingen. Chendo Pisters, een naam die je niet veel tegen komt in ZW Nederland, maar des te meer in Roermond en omgeving. Hij is, met zijn rustige uitstraling, onmisbaar in de keuken. Verantwoordelijk voor wat wij noemen ‘de warme kant’ blijft hij, hoe druk het ook is, altijd de kalmte zelf en drukt hij zijn creatieve stempel op onze menukaart.

Die rust en volharding straalt hij ook uit in zijn privé leven. De verbouwing van zijn huis begeleidt hij tot in de puntjes en hij aarzelt wat dat betreft niet om ook zelf zijn handen uit de mouwen te steken. En ondanks dit, en alle drukte bij Brouw, vond hij ook nog een keer tijd om, zoals ook een aantal van zijn collega’s, te gaan hardlopen.

Dus koksmuts af voor Chendo. En daarom, om in die bij Brouw alsmaar drukker wordende keuken, hebben wij hem gevraagd om vanaf dit jaar toe te treden tot de directie van Brouw. Gewoon omdat, samen met Marije en Maarten voor alle andere zaken, de taken van het team op een betere manier verdeeld kunnen worden en Chendo de verantwoordelijkheden krijgt die hij verdient!

En mochten jullie een gezicht willen zien bij de naam. Die knappe vent met die rustige, kalme blik en die geweldige tattoos op zijn armen is **Chendo**!

Vergaderen

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

U ergert zich aan die ellenlange uitweidingen over bepaalde onderwerpen. 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 en hapje na. Kortom; reserveer de Boardroom als er behoefte is aan een bijeenkomst nieuwe stijl.



Strandterras

Het Brouw strandterras

Het strandterras bestaat dit jaar 4 jaar! Vanwege de Coronapandemie hebben wij van de gemeente Goeree-Overflakkee ons strandterras mogen realiseren en we zijn hen enorm dankbaar dat wij het ook dit jaar weer mogen openen.



Met je voeten in het zand

Je vakantiegevoel beleven in eigen land is nu toepasselijker dan ooit! En waar kan dat beter dan op de uitgestrekte stranden van de Brouwersdam? Parkeren is gratis en er is ruimte genoeg voor iedereen.

En dan met je blote voeten in het zand, een drankje in je hand, zonnebaden, een hapje erbij en het gevoel hebben alsof je op een strandvakantie bent! Met onze uitgebreide Brouw teraskaart is er voor iedereen wat wils. Van fruitige smoothies, (virgin) cocktails en lekkere speciaalbiertjes tot burgers, sandwiches en lekkere Zeeuwse frieten.



Strand BBQ

Nieuw bij Brouw! De strandbarbecue! Ervaar de ultieme strandbeleving zonder het gesjouw en de rompslomp die je hebt als je met je meegenomen spulletjes wilt barbecueën op het strand. Wij regelen de barbecue en al het lekkers dat daarbij hoort. Het enige wat jullie nog moeten doen is de barbecue aansteken en genieten!

Je ontvangt van ons een vleespakket bestaande uit een hamburger, een varkenslapje, een worstje en een stokje kipsaté. Daarnaast krijg je ook huzarensalade, brood met tapenade, mayonaise, satésaus, curry en de lekkere friet van Hofburg erbij.

Een strandbarbecue bestel je al vanaf 2 personen en is vanzelfsprekend alleen te gebruiken op ons strandterras. Hij staat 1,5 uur helemaal tot jullie beschikking en dient daarna ingeleverd te worden.

Tip! Er zijn maar een beperkt aantal barbecues beschikbaar dus reserveer de barbecue van tevoren!



Onze leveranciers

Duurzame eerlijkheid



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.

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!



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 voedergras, aanwas van rundren, 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 rundren 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.





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.



Hygiëne

Elke onderneming die met voedsel en drank werkt, is wettelijk verplicht te voldoen aan de wet van voedselveiligheid. Sinds 1 april 2016 is het verplicht om volgens de laatste hygiëncode (HACCP) te werken. Dit geldt dus voor Brouw.

Een hygiënische werkwijze in onze keuken is natuurlijk zeer belangrijk voor de voedselveiligheid. Hieronder worden een aantal richtlijnen benoemd die zijn opgesteld naar HACCP-normen om verspreiding van bacteriën en besmetting tegen te gaan. Een paar voorbeelden:

- We houden vuil en schoon materiaal strikt gescheiden;
- We gebruiken voor alles schone materialen;
- Alles wat in aanraking is geweest met rauwe voedingsproducten wordt heet afgewassen en vervolgens nagespoeld;
- Dooiwater van vlees en vis wordt onmiddellijk weggespoeld, waarna alles wordt gereinigd met hete sop en afgespoeld met heet water;
- Producten halen we pas kort voor gebruik uit de koelingen en worden daarna direct weer teruggeplaatst.
- Bij het bereiden van voedsel wordt zoveel mogelijk gewerkt met handschoenen die slechts voor 1 bereiding worden gebruikt.

Sanitaire voorzieningen

Wat voor de keuken geldt, geldt ook voor onze sanitaire voorzieningen.

Onze toiletten worden volgens een strak schema gecontroleerd door een hiertoe gespecialiseerd bedrijf en door onze medewerkers. Tijdens het hoogseizoen controleren deze collega's op vaste tijdstippen de hygiëne van onze sanitaire voorzieningen. Toch komt het soms voor dat onze gasten de indruk krijgen dat hieraan (te) weinig aandacht wordt besteed.

Wij kunnen u verzekeren, dit is absoluut niet het geval. Echter, Brouw is een strandpaviljoen met vrije toegang tot de toiletten. Daardoor komt het helaas vaak voor dat badgasten en wandelaars gebruik maken van onze toiletten zonder dat zij de van iedereen verwachte basishygiëne in acht te nemen. Een voorbeeld hiervan is dat men er niet voor terugschrikt uitgebreid de voeten te wassen in de voor het wassen van de handen bestemde wasbakken, waarbij men bij vertrek het voor elkaar heeft gekregen om onze schone vloeren te veranderen in een zandbak. En dit is nog maar een beleefd voorbeeld van de wijze waarop men met onze toiletvoorzieningen omgaat. Terwijl er 30 stappen verder, mede op ons verzoek, door de gemeente Goeree-Overflakkee recentelijk nieuwe sanitaire units zijn geplaatst die door iedereen gebruikt kunnen worden.

U begrijpt het. Wij doen ons uiterste best wat het controleren en schoonhouden van onze sanitaire voorzieningen betreft. Maar, mocht u onverhoopt toch geconfronteerd worden met een onhygiënische situatie in een van de toiletten, verwijt het ons niet, maar breng alstublieft direct een van onze medewerkers op de hoogte. Dan kunnen wij gelijk actie ondernemen.

Alvast bedankt voor uw begrip!

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:

- Toppers voor ons strandterras
- Medewerkers bediening parttime
- Medewerker bediening oproepbasis
- Medewerker afwas parttime
- Medewerker keuken 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**