

# Strandpaviljoen

# BRouw



DRANKEN

-

LUNCH

-

DINER

-

TAPAS

## Strandpaviljoen Brouw

De mooiste dam van Nederland

editie tien

Winter 2023-24



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	€ 2,90
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**	€ 3,80
Thee, diverse soorten (zakjes)	€ 2,90
Verse muntthee met honing	€ 3,90
Frischer Pfefferminztee mit Honig	
Verse gemberthee met honing en sinaasappel	€ 4,35
Frischer Ingwertee mit Honig und Orange	
Wisselende seizoenskoffie	€ 5,95
Wechselnde Saisonkaffee	
Warme chocolademelk*	€ 3,25
Heiße Schokolade	
Warme chocolademelk met bruine rum*	€ 7,00
Heiße Schokolade mit braunem Rum	
Warme chocolademelk 'BROUW'	€ 7,00
Glühwein (indien voorradig)	€ 6,50
* Tip: Slagroom / Tipp: Sahne	€ 0,75
** Havermelk (indien voorradig)	€ 0,75
*** Met caramelsmaak	€ 0,75

## 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

## Gebak / Kuchen

Dudok Appeltaart	€ 4,00
Brouwnie	€ 3,75
Zeeuwse Bolus (indien voorradig)	€ 3,25
Wisselgebak (indien voorradig)	v.a. € 3,50
Wechselnde Kuchensorten (wenn vorrätig)	

## Brouws zoetigheden uit eigen patisserie (dagvers, dus op=op)

Pompoecake   merengue (vega)	€ 4,50
Brouwsels   4 wisselende friandises (vega)	€ 6,75
Wisselend(e) taartje(s) (vega)	€ 6,50
Tarte tatin   peer   karamel   walnoot (vega)	€ 6,50
Amandelcroissant   zwarte bes   chocolade   frangipane (vega)	€ 7,50



## Koude dranken / Kalte Getränke

### Postmix

Pepsi Cola / Pepsi Cola Max	0,25L / 0,35L / 0,45L	€ 2,55 / 3,55 / 4,55
Sisi Orange / 7-up	0,25L / 0,35L / 0,45L	€ 2,55 / 3,55 / 4,55
Apfelschorle	0,25L / 0,35L / 0,45L	€ 2,55 / 3,55 / 4,55
Lipton Ice Tea	0,25L / 0,35L / 0,45L	€ 3,20 / 4,20 / 5,20

### Flesjes

Sourcy Blauw / Rood Mineralwasser	0,25L / 0,75L	€ 2,70 / 6,10
Royal Club Cassis / Tonic / Bitter Lemon		€ 3,40
Thomas Henry Tonic Water / Ginger Ale		€ 4,00
Rivella		€ 3,50
Orangina		€ 4,00
Fristi / Chocomel		€ 3,35
Appelsap (Apfelsaft)		€ 3,35
Ice Tea Green		€ 3,60
Fentimans Ginger beer		€ 5,50
Fritz-spritz Bio Rabare schorle		€ 3,80
Verse jus d'orange (indien voorradig)		€ 3,75 / 6,25
Frischer Orangensaft (wenn vorrätig)		

## Smoothies gemaakt met appel-mangosap

Aardbei-banaan	€ 6,75
Bosbessen	€ 6,75

## Homemade limonades, vrij van kleur- en smaakstoffen

Rabarber en venkel	0,5L	€ 5,75
Limoen, gember en munt	0,5L	€ 5,75

## Kombucha, geen toegevoegde suikers

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

## Bieren van de tap / Gezaptfes Bier

Bavaria Pils	0,25L / 0,4L / 0,5L	€ 2,95 / 4,75 / 6,10
La Trappe Witte Trappist	0,3L / 0,5L	€ 5,20 / 6,90
La Trappe Dubbel		€ 5,20
Seizoensbier / Bier der Saison		v.a. € 4,95
Bavaria kan / Bavaria Kann 1,6L		€ 17,00

## 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
La Trappe Nillis 0.0	€ 5,00
Liefmans 0.0	€ 4,25
Vanderstreek Playground 0.0 IPA	€ 5,00
La Chouffe alcoholvrij	€ 5,75

## Bieren op de fles / Flaschenbier

Brouwbier 'Ons eigen (wit)bier'	€ 5,00
La Trappe Blond	€ 5,20
La Trappe Trippel	€ 5,20
La Trappe Puur	€ 5,20
Zeeuws Blond, Dutch Bargain	€ 4,95
Bavaria Radler Lemon	€ 5,25
Swinckels' Supérieur Pilsner	€ 4,50
Desperados	€ 5,20
Kriek Max	€ 5,20
Liefmans	€ 5,20
Ayinger Brau-Weisse 0,5L	€ 7,00
Omer	€ 5,20
Vedett IPA	€ 5,20
De Molen Op & Top IPA	€ 5,25
La Trappe Isid'or	€ 5,25
De Molen Hel & Verdoemenis STOUT	€ 6,25
Duvel 666	€ 5,20
Flesje wisselbier	v.a. € 4,00

## Bieren op blik van Schouwse Brouw

Zeezon (saison, fris maar toch kruidig en fruitig)	€ 6,25
Zeemist (Hazy IPA, niet zo bitter als een IPA)	€ 6,25
Schouws Blond (Belgisch blond)	€ 5,75
Diepzee (IPA, citrusmaak)	€ 6,75



**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

**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

**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** € 40,00

Tonen van citroen en exotisch fruit. Fris en een

mooie zuurgraad met een lange afdrank.

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, en 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

**Salentein Barrel Selection Malbec** € 41,50

Houtgelagerde, zwaardere wijn die goed gecombineerd

kan worden met vlees of kazen

**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 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** € 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**Likeuren / Liköre****Tia Maria / Licor 43 / Amaretto / Baileys / Grand Marnier / Cointreau** € 5,00**Binnenlands en buitenlands 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 / Remy Martin VSOP** € 4,75 / € 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** € 7,25**Mojito Classic (munt)** € 9,25**Mojito passievrucht** € 9,25**Mojito Classic (munt) 0.0** € 7,75**Mojito passievrucht 0.0** € 7,75**Appel-caramel (Licor 43)** € 9,25

## 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](http://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 7 jaar Brouwtuin nog steeds hierin uitbreiden?

... 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?



# Frühstück ONTBIJT



Ontbijt is tot 11:30 u.

- Croissantje naturel | jam € 3,50
- Croissantje ham/kaas (vega mogelijk) € 5,50
- Yoghurtje | granola | appel | banaan € 8,00

# Lunch LUNCH

Lunch is tot 17:00 u.

## Lunchgerechten

### Soepen & salade

- Boerenpreisoep | kerrie | geslagen room | dille € 9,00
- Bouillabaisse | rijkgevulde vissoep | schelpjes | kabeljauw | gamba's € 16,25
- Salade geitenkaas | rode biet | granaatappel | walnoot € 15,25
- Salade kip | krokante kip | paddenstoel | Parmezaan | witlof € 15,25

### Broodjes & meer

- Rundvleeskroketten van De Ambachterie | mosterd | roomboter | witbrood € 10,25
- Kaaskroketten van De Ambachterie | mosterd | roomboter | witbrood € 12,50
- Uitsmijter | scharreleitjes | ham | spek | kaas | tomaat | uitjes | witbrood (vega mogelijk) € 9,75
- Platbrood | aardpeer | hazelnoot | truffel | Parmezaan € 12,00
- Boerentosti | ham | kaas | tomatendip € 8,50
- Kimchie tosti | Gruyère | Cheddar | sesam | pinda € 9,50
- Carpaccio rund | gerookt op de BGE | Parmezaan | truffelmayonaise | brood € 14,00
- Quiche | pompoen | paddenstoel | salie | peer | blauwe kaas € 15,25
- Toast Serrano | Serranoham | burrata | baba ganoush | waterkers € 14,00
- Gravad lax | gemarineerde zalm | toast | rode biet | mierikswortel | kruiden € 16,50



## 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
- Falafel burger | yoghurt | kruiden | komkommer | sriracha € 13,00

## Brouws zoetigheden uit eigen patisserie (dagvers, dus op=op)

- Pompoencake | merengue € 4,50
- Brouwsels | 4 wisselende friandises € 6,75
- Wisselend(e) taartje(s) € 6,50
- Tarte tatin | peer | karamel | walnoot € 6,50
- Amandelcroissant | zwarte bes | chocolade | frangipane € 7,50



# Tapas TAPAS



De gehele dag

- Toast & more | crackers | ansjovistapenade | camembert | serranoham (vega mogelijk) € 18,50
- Nacho's | tortillachips | tomatensalsa | cheddar | jalapeño | dipjes € 9,25
- Smokey ribbetjes | langzaam gegaard | bosui | bbq saus € 12,25
- Kibbeling | 6 stuks | ravigottesaus € 9,50
- Loaded fries | Limburgs stoofvlees | mayonaise | sjalot € 9,50
- Puntzak Zeeuwse friet | saus naar keuze Vanaf € 4,95
- Rundvleesbitterballen | van De Ambachterie | 8 stuks | mosterd € 9,25
- Bospaddenstoelbitterbal | van De Ambachterie | 8 stuks | truffelmayonaise € 12,50
- Zeeuwse oesters | 3 stuks | prei | karnemelk | rammenas € 14,00
- Gewokte schelpjes | paddenstoel | botersaus € 13,00
- Tapasplank | uitgebreide verrassingsplank voor 2 personen € 32,50
- Noordzeeplank | uitgebreide plank met vis voor 2 personen € 39,95






Diner is vanaf 17:00 u.

**Voorgerechten**



- Zuurdesembroodje | truffelboter   € 3,75
- Noordzeekrab | brioche | krabsalade | prei | waterkers € 17,00
- Carpaccio rund | aardpeer | hazelnoot | Parmezaan € 12,00
- Gravad lax | gemarineerde zalm | rode biet | mierikswortel | kruiden | crostini € 14,00
- Rode biet | gerookte geitenkaas | blauwe bes | waterkers   € 10,25



**Hoofdgerechten**








- Entrecote | rund | witlof | bearnaisesaus | aardappel € 25,95
- Kippendijsaté | pinda | atjar | kroepoek | friet € 21,00
- Gestooftde kalfswang | paddenstoelen | pastinaak | pinda € 23,50
- Roodbaars | pasta | olijf | ui | geroosterde paprika € 23,50
- Kabeljauwfilet | spinazie | paddenstoel | pastinaak | botersaus € 23,50
- Fish and chips | gepaneerde vis | salade | ravigotte | friet € 18,50
- Quiche | pompoen | paddenstoel | salie | peer | blauwe kaas  € 18,50
- Knolselderij | espuma van bloemkool | Zeeuwse vlegel | rode wijn   € 18,50

**Burgers geserveerd met friet**






- Fried chickenburger | wasabimayonaise | pinda | gember | komkommer | krokante sla € 18,00
- Runderburger | gerijpte cheddar | bacon | gekarameliseerde ui | jalapeño | krokante sla € 18,00
- Falafel burger | yoghurt | kruiden | komkommer | sriracha   € 18,00



**Bijgerechten; lekker in combinatie met uw hoofdgerecht!**

- Gegrilde pompoen | ras el hanout | amandel  € 6,50
- Klassieke rode kool  € 4,50
- Kleine puntzak friet | mayonaise   € 4,25
- Waldorfsalade | walnoot | appel | selderij   € 5,25
- Gebakken polenta | Comté | kerriemayonaise  € 6,50

**Desserts**

- Brouw soes | mokka | chocolade | hazelnoot  € 9,50
- Karamelijns | citrus | rijstpudding | honingtuille  € 9,50
- Boekweitcrêpe | gepocheerde appel | cashewnoot  € 9,50
- Brouwsels | 4 wisselende friandises uit eigen patisserie  € 6,75
- Tarte tatin | peer | blauwe kaas | walnoot | vanille-ijs  € 9,50

**TAFELËN (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 17:00 u.

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

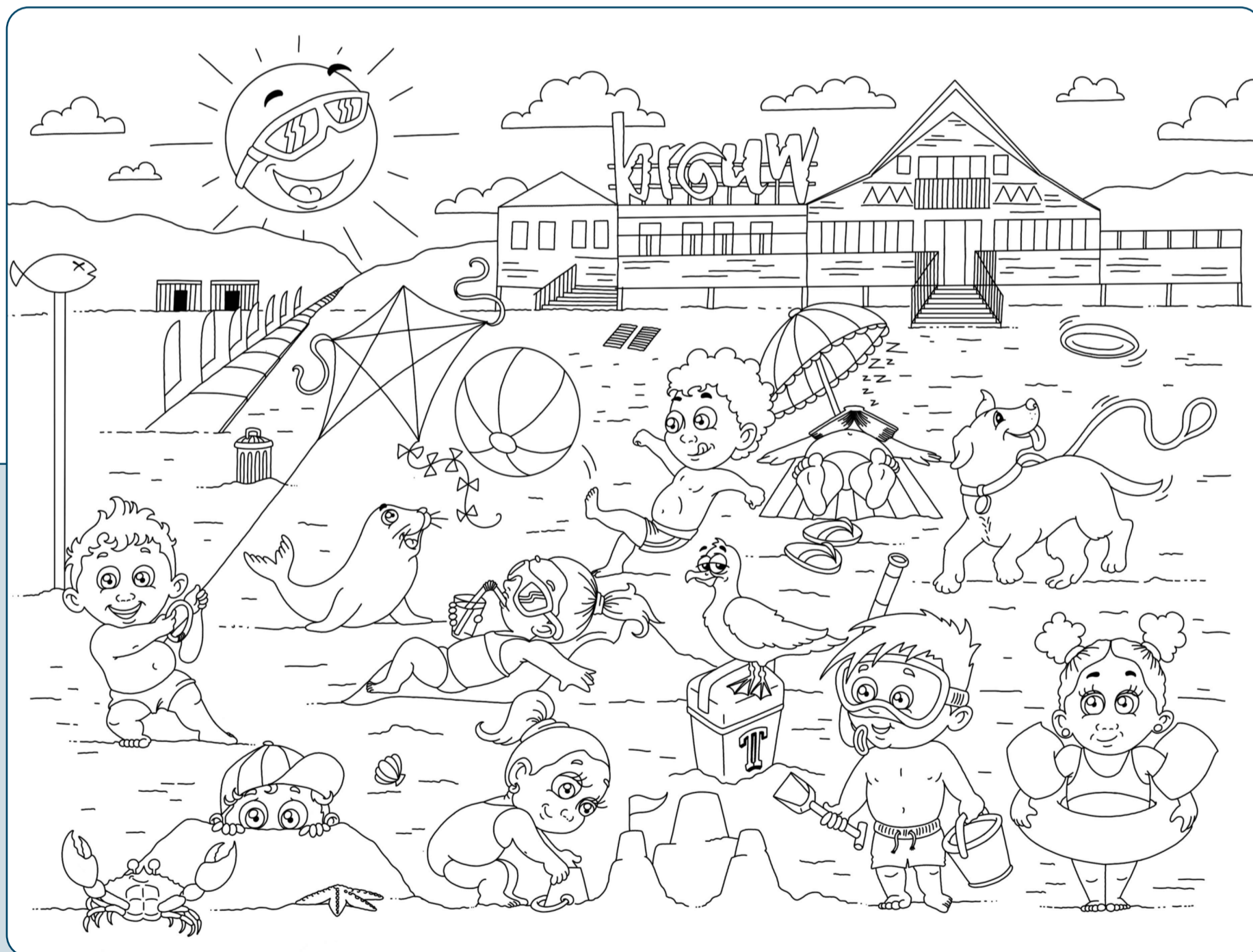
**De hoofdgerechten worden geserveerd op een frisbee met ijskaartje!**

<b>Voorgerechten</b>	
<b>Vissoepje</b> met kabeljauw en brood	€ 5,25
<b>Tomatensoepje</b> met brood	€ 4,50

<b>Hoofdgerechten</b>	
<b>Kroket</b> of <b>frikandel</b> met frietjes en appelmoes	€ 7,75
<b>Pasta</b> met tomatensaus en Parmezaanse kaas	€ 6,75
<b>Hamburgertje, Kipsaté</b> of <b>Kibbeling</b> met komkommer, frietjes en appelmoes	€ 10,00
<b>Kabeljauwfilet</b> met gebakken groentjes, friet en appelmoes	€ 13,50
<b>Pannenkoek</b> naturel, kaas of spek	€ 7,25

<b>Desserts</b>	
<b>Mini pannenkoek</b> met vanille-ijs en chocoladesaus	€ 5,50
<b>Dame blanche</b> met vanille-ijs en chocoladesaus	€ 5,75
<b>Poffertjes</b> met poedersuiker	€ 5,00

# KLEURPLAAT





## 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!**

## Ons hondenmenu

Ook uw trouwe viervoeter wordt verwend bij Brouw

Bak water	Gratis
Kauwstaaf middel	€ 1,25
Kauwstaaf groot	€ 1,75
Trainings snoepjes	€ 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 burens 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 "surfcie" 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, Brouwersdam 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](http://www.alohallo.nl)



# 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.



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 zij een bijzondere positie verworven in het Zeeuwse culinaire landschap. Met passie voorzien zij 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 zij 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. Hun 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 vers als 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.

# Schouwse Brouw



Stel je voor: een zonnig strand, de ruisende golven op de achtergrond en een heerlijk verfrissend biertje in je hand. Dit alles wordt werkelijkheid dankzij Schouwse Brouw. Maar laten we even een kijkje nemen achter de schermen van deze lokale brouwerij.

In het hart van Renesse bevindt zich Brewpub de Stulp, waar de bieren met passie en vakmanschap worden gebrouwen. Met elke slok Schouwse Brouw proef je niet alleen hun heerlijke bier, maar ook de smaak van ons prachtige eiland.

## Een Wereld van Vis, Schelp- en Schaaldieren

Vishandel Schot is niet zomaar een leverancier; zij zijn de specialisten in import en export van vis, schelp- en schaaldieren voor de horeca en detailhandel. Met passie voor hun vak zijn ze actief betrokken bij de inkoop van verse vis vanuit diverse visafslagen wereldwijd. Hun specialisatie ligt in lijngevangen vis, zoals zeebaars en snoekbaars, met een sterke focus op de horeca.

## Roodbaars

Zoals de naam al doet vermoeden heeft de roodbaars een rode gloed over zijn lijf. De vis kan een maximale lengte van 1 meter bereiken maar is meestal in de handel te vinden met een lengte tot 50cm. Op zijn kop heeft de vis scherpe stekels. De roodbaars leeft op grote diepte en vooral in het Noordelijk halfrond. Het visvlees van de roodbaars heeft een vaste structuur en wordt meestal bereid door te bakken.



## 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](mailto:info@brouw.nl)

Telefoon: 0187 - 202 010

WhatsApp: 06 - 8260 1424

vraag naar **Maarten Vermeer**