

Strandpaviljoen brouw

DRANKEN

-

ONTBIJT

-

LUNCH

-

DINER

-

TAPAS

Strandpaviljoen Brouw

De mooiste dam van Nederland

editie elf

zomer 2024



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 topdrukke in het seizoen dit een dagje vooraf weten.

DRANKEN

Warme dranken

Koffie / espresso	€ 2,95
Dubbele koffie / dubbele espresso	€ 5,40
Cappuccino / koffie verkeerd	€ 3,30
Latte Macchiato / Flat White	€ 3,75
Thee, diverse soorten (zakjes)	€ 2,95
Verse muntthee met honing	€ 4,10
Verse gemberthee met honing en sinaasappel	€ 4,35
Wisselende seizoenskoffie	€ 5,95
Warme chocolademelk	€ 3,35
Warme chocolademelk met bruine rum*	€ 7,10

Personaliseer je warme dranken

Slagroom	€ 0,75
Havermelk	€ 0,75
Monin Caramel siroop	€ 0,75
Decafé	€ 0,50
Extra shot espresso	€ 2,00

Gebak

Appeltaart	€ 4,00
Brouwnie	€ 3,75
Zeeuwse Bolus (indien voorradig)	€ 3,50
Blueberry muffin	€ 3,75
Tuille gevuld met softijs en aardbeien (indien voorradig)	€ 6,50
Tuille gevuld met softijs, caramel en stroopwafel	€ 6,50

Koude dranken / Postmix

Pepsi Cola / Pepsi Cola Max	0,25L / 0,35L / 0,45L	€ 2,60 / 3,60 / 4,60
Sisi Orange / 7-up	0,25L / 0,35L / 0,45L	€ 2,60 / 3,60 / 4,60
Apfelschorle	0,25L / 0,35L / 0,45L	€ 2,60 / 3,60 / 4,60
Lipton Ice Tea	0,25L / 0,35L / 0,45L	€ 3,25 / 4,25 / 5,25

Flesjes

Sourcy Blauw / Rood	0,25L / 0,75L	€ 2,75 / 6,50
Royal Club Cassis / Bitter Lemon / Rivella		€ 3,50
Thomas Henry Ginger Ale / Tonic Water		€ 4,00
Zeeuwse cassis		€ 3,75
Orangina		€ 4,25
Fristi / Chocomel		€ 3,50
Appelsap		€ 3,75
Ice Tea Green		€ 3,75
Fentimans Gingerbeer		€ 6,00
Verse jus d'orange	0,25L / 0,45L (indien voorradig)	€ 4,00 / 7,00
Fritz-Spritz Bio-Rabareschorle		€ 4,75

Milkshake's

Aardbei	€ 7,00
Chocolade	€ 7,00

Smoothies gemaakt met appel-mangosap

Aardbei-banaan	€ 7,00
Bosbessen	€ 7,00
Wisselsmaak	€ 7,00

Homemade limonades, vrij van kleur- en smaakstoffen

Aardbei en limoen	0,5L	€ 6,75
Limoen, gember en munt	0,5L	€ 6,75
Watermeloen, komkommer, citroen	0,5L	€ 6,75
Variërende ijsthee	0,5L	€ 6,75

Kombucha, geen toegevoegde suikers

Batu Ginger & Lemon	€ 6,00
Batu Lime & Mint	€ 6,00

Whole Earth, biologische frisdranken (blikjes)

Cranberry	€ 5,75
Vlierbloesem	€ 5,75
Cola	€ 5,75

Bieren van de tap

Bavaria Pils	0,25L / 0,4L / 0,5L	€ 3,50 / 5,50 / 6,75
La Trappe Witte Trappist	0,3L / 0,5L	€ 5,50 / 7,50
La Trappe Blond		€ 5,50
Seizoensbier	v.a.	€ 5,50

Bieren op de fles

Brouwbier 'Ons eigen (wit)bier'	€ 5,25
La Trappe Dubbel	€ 5,50
La Trappe Trippel	€ 5,50
La Trappe PUUR	€ 5,50
Zeeuws Blond, Dutch Bargain	€ 5,75
Bavaria Radler Lemon	€ 4,50
Swinckels' Supérieur Pilsner	€ 4,75
Desperados	€ 5,50
Kriek Max	€ 5,50
Liefmans	€ 5,50
Ayinger Brau-Weisse 0,5L	€ 7,50
Omer	€ 5,50
Vedett IPA	€ 5,50
De Molen Op & Top	€ 5,75
La Trappe Isid'or	€ 5,75
De Molen Hel & Verdoemenis	€ 6,75
Duvel 666	€ 5,50
Flesje wisselbier	v.a. € 4,50

Bieren op blik van Schouwse Brouw

Zeezon (Saison, fris maar toch kruidig en fruitig)	€ 6,75
ZeeZonnette (Grisette (3,5%))	€ 6,75
Zeemist (New England IPA, Niet zo bitter als een IPA)	€ 6,75
Schouws Blond (Belgisch blond)	€ 5,25
Diepzee (IPA, citrussmaak)	€ 7,00
Duinpils (Pilsner)	€ 6,25
Westerlicht (Tripel)	€ 7,25

Bieren op de fles 0.0 / alcoholvrij

Bavaria Radler Lemon 0.0%	€ 4,75
Bavaria 0.0%	€ 4,50
Bavaria Wit 0.0	€ 4,75
Bavaria IPA 0.0	€ 4,75
La Trappe Nillis 0.0	€ 5,50
Liefmans 0.0	€ 4,75
Vanderstreek Playground IPA alcoholvrij	€ 5,50
La Chouffe alcoholvrij	€ 5,75
La Trappe Epos 0.0 (Fris licht blond)	€ 6,00

Witte wijnen

Braña Vieja Viura	€ 4,75 / 24,25
Een frisse, zuivere, droge witte wijn met aroma's van citrus	
Bereich Bernkastel Peter Meyer	€ 4,75 / 27,50
Frisse, mildzoete Moezelwijn	
Epicuro, Pinot Grigio	€ 5,75 / 29,50
Rijp fruit van perzik en peer	
Laurent Miquel Chardonnay Viognier	€ 6,75 / 33,50
Een heerlijk glas wijn met een goudgele kleur	
65% Chardonnay, 35% Viognier	
Sancerre Langlois chateau	€ 8,00 / € 40,00
Expressieve neus, typerend voor het druivenras.	
Tonen van citroen en exotisch fruit	
Vintense Chardonanay (Alcoholvrij)	€ 6,75 / € 24,25
Deze Chardonnay is verfrissend met lichte citrustoetsen.	
Dankzij een uniek dealcoholisatieproces op lage temperatuur	
behoudt de wijn zijn authentieke karakter en kwaliteit	

Rode wijnen

Braña Vieja Tinto	€ 4,75 / 24,25
Rijke wijn met een mooie donkerrode kleur	
Laurent Miquel Cabernet Sauvignon	€ 6,00 / 29,50
Rijk rood fruit en typische cassis smaak, aangevuld met een hint kruiden	
Epicuro Primitivo Puglia	€ 7,50 / 37,50
Een violet, rode, stevige en vlezige wijn met lichte en verfijnde aroma's. Een fluweelzachte smaak, vol en harmonieus	
Salantein Barrel Selection Malbec	€ 41,50
Houtgelagerde, zwaardere wijn die goed gecombineerd kan worden met vlees of kazen	
Vintense Merlot (Alcoholvrij)	€ 6,75 / 24,25
Deze Merlot is een fruitige sappige wijn. Dankzij een uniek dealcoholisatieproces op lage temperatuur behoudt de wijn zijn authentieke karakter en kwaliteit	

Rosé wijnen

Braña Vieja Garnacha-Rosé	€ 4,75 / 24,25
Verfrissende, fruitige rosé met aroma's van rood fruit	
Roubine 'la Vie en rose' Provence rose	€ 7,00 / 37,50
Deze frisse rosé heeft een intens roze kleur met duidelijke aroma's van aardbeien en frambozen	
Vintense Syrah Rose (Alcoholvrij)	€ 6,75 / 24,25
Deze Rosé is fris met toetsen van rood fruit. Dankzij een uniek dealcoholisatieproces op lage temperatuur behoudt de wijn zijn authentieke karakter en kwaliteit	

Mousserende wijnen

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.	

Aperitieven

Port rood / wit	€ 3,75
Rode port 10 jaar oud	€ 6,50
Sherry droog / medium	€ 3,75
Martini rood / wit	€ 3,75

Speciale koffies

Brouw koffie: met chocolade, kaneel en babbelaarlikeur	€ 8,75
Irish koffie: met Jameson	€ 8,75
French koffie: met Grand Marnier	€ 8,75
Italian koffie: met Amaretto	€ 8,75
Spanish koffie: met Tia Maria	€ 8,75
Licor 43 koffie: met Licor 43	€ 8,75
Baileys koffie: met Baileys	€ 8,75
IJskoffie (indien voorradig)	€ 8,75

Likeuren

Tia Maria / Licor 43 / Amaretto / Baileys / Grand Marnier / Cointreau	€ 4,50
---	--------

Binnenlands en buitenlandse gedistilleerd

Jonge jenever / Bessenjenever	€ 3,75
Junger Jenever / Obstjenever	
Oude jenever / Vieux	€ 4,25
Alter Jenever / Weinbrand	
Bacardi / Bruine rum / Sambuca	€ 4,75
Jägermeister	€ 4,50

Whiskey

Jameson / Jack Daniel's / Johnnie Walker black label	€ 6,75
--	--------

Cognac

Camus VS	€ 5,00
Remy Martin VSOP	€ 7,00
Calvado	€ 5,50

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, niet inbegrepen bij de prijs

Aperol Spritz	€ 7,25
Mojito Classic (munt)	€ 9,25
Mojito ananas	€ 9,25
Mojito passievrucht	€ 9,25
Sangria Brouwstyle 0.0	€ 7,75
Mojito Classic (munt) 0.0	€ 7,75
Mojito ananas 0.0	€ 7,75
Mojito passievrucht 0.0	€ 7,75

Feitjes en weetjes

Wist u dat ...

- ... het strand aan de Brouwersdam 'rookvrij' wordt. Dit is een pilot vanuit de gemeente en de paviljoens?
- ... 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 6 jaar Brouwtuin nog steeds hierin uitbreiden en we er zelfs een nieuw stuk bij hebben?
- ... over 10 jaar zal ons strand verdwenen zijn en over 3 à 4 jaar zal het zelfde gelden voor Natural High, als er geen actie wordt ondernomen.
- ... 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 12:00 u.

Croissant rabarberjam roomboter		€ 5,00
Yoghurt huisgemaakte koffie granola banaan braam		€ 8,50
Boekweit pannenkoekjes cashewcrème bosbes banaan kokos		€ 9,50
Gebakken eitjes spinazie feta za'atar zuurdesembrood		€ 10,50
Eggs benedict gepocheerd ei brioche ham hollandaisesaus		€ 8,50
Croissant zalm gerookte zalmfilet komkommer dille ricotta		€ 12,50
Wentelteefje bosbessen compote sinaasappelcrème		€ 9,50

Lunch

LUNCH

Tot 17:00 u.

Bowls – maaltijd salades & soepen

Tomaten-paprikasoep ricotta basilicum brood	 	€ 9,00
Courgettesoep pesto munt Parmezaan zonnebloempitten brood	 	€ 10,50
Quinoa bowl falafel geitenkaas wortel amandel dille linzen pitabroodje	 	€ 19,50
Caesar bowl sla krokante kip pancetta Parmezaan caesardressing pitten en zaden brood		€ 17,00
Poké bowl Brouw stijl zalm avocado radijs nori wasabivinaigrette wakame sesam		€ 17,00



Broodjes & meer

Uitsmijter spek ham kaas gebakken uitjes veldsla zuurdesembrood		€ 12,50
Carpaccio rund huisgerookte carpaccio truffelmayonaise pancetta Parmezaan brood		€ 17,50
Toast lamsburger gekruid lamsgehakt feta gegrilde groenten bruin brood		€ 15,00
Toast Serranoham dungseden ham baba ganoush burrata dragon bruin brood		€ 16,00
Rundvlees kroketten van de Ambachterie mosterd roomboter zuurdesembrood		€ 9,75
Gerookte zalmfilet venkelsalade ricotta radijs kruiden zuurdesembrood		€ 17,00
Broodje kibbeling gefrituurde vis ravigotte citroen kruiden zuurdesembrood		€ 13,50
Pita Falafel huisgemaakte falafel yoghurt dip frisse kruidensalade pitabrood	 	€ 10,00
Kimchi tosti kimchi Gruyère kaas cheddar limoenmayonaise gepofte rijst		€ 13,25
Boerentosti belegen kaas ham tomaten-paprikadip		€ 9,95
Brouw tosti fenegriek kaas salami van kip Mornay-saus vadouvan mayonaise augurk		€ 13,25

* Glutenvrij brood in plaats van het vermelde brood? Wij moeten hier helaas wel wat extra voor in rekening brengen.

Burgers – wij serveren hier niet standaard friet of salade bij

Chickenburger krokante kip wasabimayonaise Sriracha saus ingelegde gember pinda	€ 13,00
Beefburger van Vleesboerderij Boot cheddar tomaat jalapeño rode ui augurk	€ 13,00
Beyond burger tomaat-paprikasaus taugé kimchi ingelegde gember	€ 17,00

Tapas

TAPAS

De gehele dag

Wij houden van delen!

Broodje hummus		€ 4,00
Bruschetta tomaat basilicum ricotta knoflook aceto balsamico	 	€ 12,00
Stoplicht geroosterde paprika's Padrón pepers burrata zuurdesemcroustons olijfolie	 	€ 17,50
Nacho's cheddar jalapeño dipjes	 	€ 9,25
Springrolls gevulde rijstvellen groentenboeket kruiden Asian dressing	 	€ 10,25
Oesters 3 stuks rabarber venkel limoen		€ 12,50
Dip-it knapperige moestuingroentjes hummus hangop lavasolie	 	€ 10,75
Kaasplankje 5 wisselende kazen huisgemaakt brood compote		€ 15,00
Sla wraps in soja gegaard buikspek hoisin lente-ui sesam koriander glasnoedels		€ 9,50
Kibbeling gefrituurde vis ravigotesaus		€ 10,00
Bitterballen 8 stuks van de Ambachterie mosterd		€ 9,75
Bittergarnituur 12 stuks mayonaise mosterd		€ 13,50
Puntzak verse friet eventueel saus naar keuze	 	Vanaf € 4,95
Frietje Brouw basilicummayonaise tomaat Parmezaan		€ 8,75
Tapasplank uitgebreide verrassingsplank voor 2 personen		€ 35,00



Diner
DINER
Vanaf 16:30 u.



Voorgerechten

Broodje rucolaboter	€ 4,00
Gamba's 8 stuks chimichurrie limoen	€ 15,00
Tomaten-paprikasoep ricotta basilicum	€ 7,00
Koolrabi ceviche kokos citrus koriander	€ 11,50
In soja gegaarde buikspek hoisin paksoi brioche	€ 15,00
Carpaccio rund huisgerookte carpaccio truffelmayonaise pancetta Parmezaan	€ 12,50

Hoofdgerechten

lekker om te combineren met een van onze bijgerechten

Kipsaté Brouw gegrild atjar kroepoek pinda pindasaus koriander friet	€ 19,50
Biefstuk stroganoffsaus salade friet	€ 26,50
Procureur gelakt ratatouille mosterdjus knolraap krokantje van aardappel	€ 16,50
Caesar bowl sla krokante kip panchetta Parmezaan caesardressing pitten & zaden brood	€ 17,00
Chickenburger wasabimayonaise sriracha ingelegde gember pinda friet	€ 18,00
Beefburger van Vleesboerderij Boot cheddar tomaat jalapeño rode ui friet	€ 18,00
Zalmfilet nduja paprika venkel spinazie salsa verde tagliatelle	€ 24,50
Fish & Chips heekfilet in beslag ravigotesaus friet	€ 16,50
Kabeljauwfilet crème van wortel venkelsalade botersaus forelkuit krokantje van aardappel	€ 27,00
Gekookte of gewokte mosselen (seizoensgebonden)	
Groentencurry kikkererwten zoete aardappel za'atar koriander pinda rijst	€ 16,50
Quinoa bowl falafel geitenkaas wortel amandel dille yoghurt linzen pitabroodje	€ 19,50
Beyond burger tomaat-paprikasaus taugé kimchi ingelegde gember friet	€ 21,00



Bijgerechten

Moestuinsalade geschaafde venkel kruiden rabarbervinaigrette	€ 6,00
Spitskool van de BBQ miso lak ras el Hanout saus zuurdesem crumble	€ 7,25
Krielaardappelen peterselie beurre noisette	€ 4,50
Kleine puntzak verse friet mayonaise	€ 4,50

Desserts

Rabarber yoghurtijs rabarbercompote amandel chocolade roggecrumble	€ 9,50
Duindoorn crème van cheesecake merengue citrus	€ 9,50
Bosbessen groene appel merengue basilicum	€ 9,50
Tiramisu Brouw stijl mascarpone koffie	€ 13,00
Kaasplankje 5 wisselende kazen huisgemaakt brood compote	€ 15,00

Tafelen (tip)

€ 49,50 p.p.

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

Een diner vanaf 2 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.



Brouw tafelBBQ!

€ 39,50 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 kunnen voorbereiden. U kunt alleen per tafel BBQ'en vanaf 2 personen.

Een bbq pakket bestaat uit:

- Amuse
- Brood met smeersels
- Salades, met een knipoog naar onze Brouwtuin
- Verse friet
- Vlees
- Vis
- Groenten
- Wisselend seizoensdessert

Graag zijn wij vooraf op de hoogte van eventuele allergieën.



KINDERKAART



De kinderkaart is de gehele dag te bestellen voor kinderen t/m 12 jaar

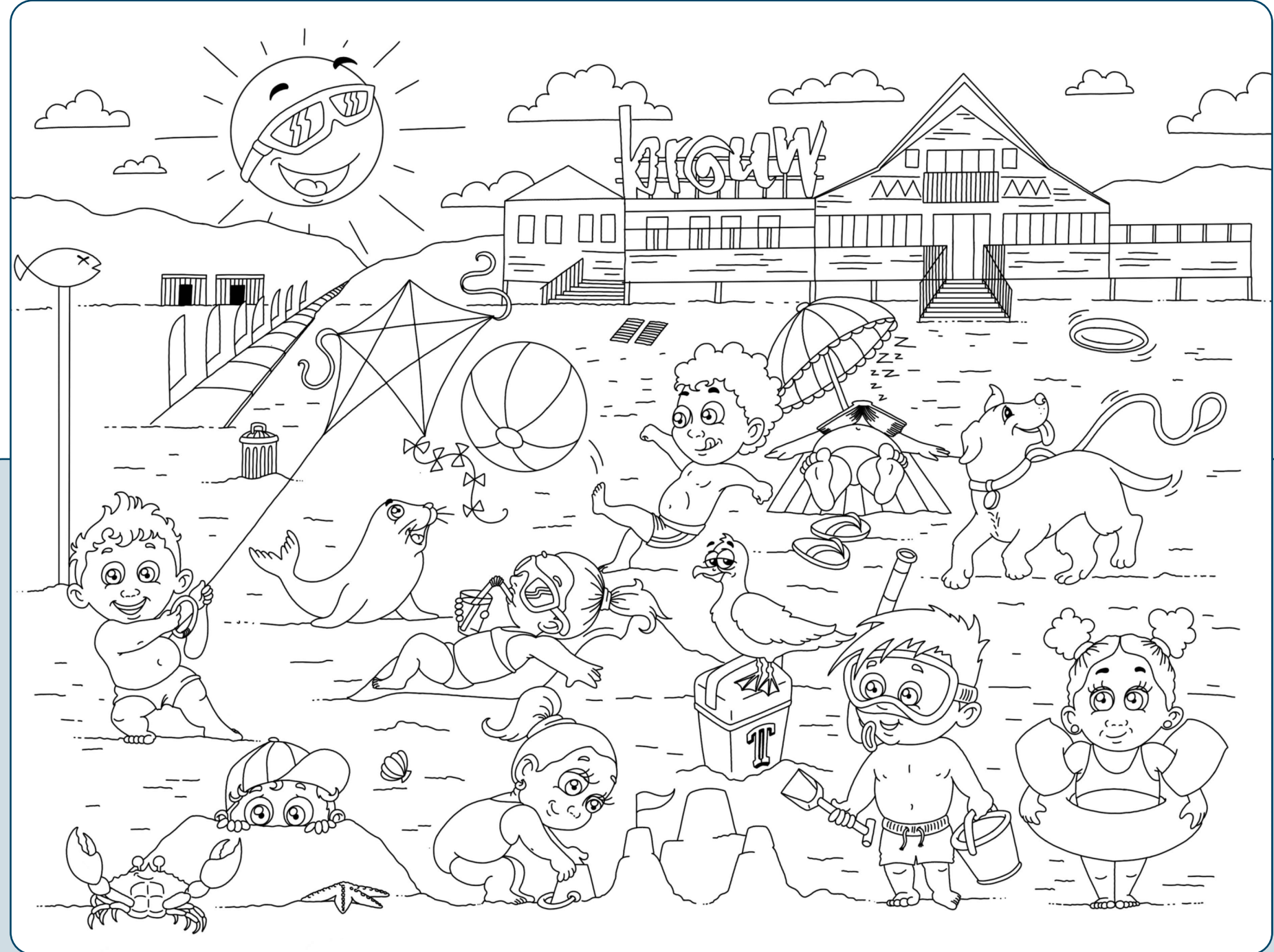
Uitsmijtertje bestaande uit een gebakken eitje, ham en kaas	€ 5,50
Kroketje op brood	€ 5,50
Tosti met ham en kaas	€ 5,50
Poffertjes met poedersuiker	€ 5,00
Pannenkoek naturel	€ 7,25
Pannenkoek kaas of spek	€ 8,75

Voorgerechten	
Watermeloen in een schaalkje	€ 4,75
Tomatensoepje met brood	€ 4,75

Hoofdgerechten deze worden geserveerd op een frisbee	
Kroket of frikandel met frietjes en appelmoes	€ 9,50
Pasta met tomatensaus en Parmezaan	€ 9,50
Mini hamburger, kibbeling of kipsaté met snoeptomaatjes, frietjes en appelmoes	€ 14,25

Desserts	
Brouwnie met slagroom en vanille- ijs	€ 6,50
Of neem een kijkje in onze ijscorner bij de bar.	

KLEURPLAAT



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	€ 4,50
Trainingssnoepjes	€ 1,00
Portie hondenbrokjes	€ 2,50
Dentastix	€ 1,00
Rol poepzakjes	€ 1,00

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



Medewerker in de spotlight

Lennard, een culinair meester en een ware pilaar binnen ons team, viert binnenkort een indrukwekkende mijlpaal van 10 jaar toewijding aan Brouw. Zijn reis begon als een stille jongen zonder ervaring in de keuken, maar al snel ontpopte hij zich tot een gepassioneerde en nauwkeurige kok.

Het is bewonderenswaardig hoe Lennard, ondanks zijn aanvankelijke gebrek aan ervaring, snel opbloede en zijn liefde voor koken ontdekte. Zijn beslissing om naar school te gaan en zijn diploma te behalen, getuigt van zijn vastberadenheid en streven naar groei. Hij bewees dat je geen geboren kok hoeft te zijn om een gepassioneerde en bekwame kok te worden.

Lennard heeft niet alleen een passie voor koken, maar ook een voorliefde voor structuur, waarmee hij ons team een gevoel van organisatie en efficiëntie brengt. Zijn perfectionisme, of zoals hij het zelf lachend noemt, ‘autisme’ maakt van hem een onmisbare schakel in het keukenproces.

Naast zijn indrukwekkende staat van dienst in de keuken is Lennard een boeiende persoonlijkheid met een hart voor zijn vak en een onmiskenbare liefde voor zijn thuisstad Brielle. Samen met zijn moeder deelt hij een gezellig huishouden, verrijkt met de aanwezigheid van niet minder dan 8 katten. Het aantal is gegroeid, mede dankzij een onverwachte wending in het leven van een zwangere kat die zijn pad kruiste.

Wat Lennard echt uniek maakt, zijn niet alleen zijn culinaire vaardigheden, maar is ook zijn veelzijdige karakter. Een verzamelaar van gadgets, een liefhebber van gaming en een nieuwsgierige geest die altijd bereid is om te leren. Zijn kennis strekt zich uit tot alle aspecten van de culinaire wereld, en zijn collega's weten dat hij de persoon is om naar toe te gaan voor informatie.

In de loop der jaren is Lennard niet alleen uitgegroeid tot de langstzittende kok in ons team, maar ook tot een sfeermaker en een gewaardeerde vriend. Zijn vermogen om het vertrouwen van iedereen te winnen en nooit iets negatiefs over anderen te zeggen, maken hem geliefd bij het hele team.

Lennard, bedankt voor bijna 10 jaar buitengewone toewijding, passie en vriendschap. We kijken uit naar vele meer jaren van culinair genot en samenzijn, en we waarderen de unieke kleur die jij aan ons team toevoegt. Op naar nog vele succesvolle jaren samen!

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



Ontmoet Wesley's Ambacht!

Met trots stellen wij u voor: **Wesley's Ambacht!**

Marjoleine en Wesley Kreeft volgden hun horecahart en startten in maart 2023 een cateringbedrijf. Wat begon als hobby met het maken van grillworst, resulteerde in een kleine onderneming waar liefhebbers van een goed stuk vlees of vis terecht kunnen. Zo verzorgen wij onder andere buffetten, BBQ's, staan wij op markten en regelen wij uw broodjeslunch voor bijvoorbeeld op uw werk.

Met het gebruik van lokale goederen en het vervaardigen van eigen marinades en pekel, streven wij ernaar om een zo eerlijk mogelijk product neer te zetten. Door zo weinig mogelijk E-nummers te gebruiken en de producten zelf te roken zijn wij niet gebonden aan de gebruikelijke conserveringsmiddelen.

Wesley's Ambacht staat voor verse, lokale, simpele maar toch goede producten. Zo verwerken wij in onze grillworst de kaas van de kaasboerderij om de hoek en kunt u brood van de lokale bakker verwachten bij uw buffet.



Nu, nog geen jaar later, krijgen wij de kans om onder de vleugels van Strandpaviljoen Brouw ons bedrijf door te laten groeien met het gebruik van hun strandterras. Zo kunt u, zoals u gewend bent bij ons, op het terras terecht voor een heerlijke portie friet, maar kunt u ook genieten van onze intussen zeer gewaardeerde huisgemaakte grillworst. En zo nu en dan staat ook de rookkast aan met heerlijke huisgerookte zalm of paling en kunt u zomers genieten van een BBQ op het strand of van leuke activiteiten voor en met de kinderen.

Wij kijken er dan ook naar uit om de aankomende zomers u op het strandterras van Brouw te verrassen met onze heerlijke producten!

Het Brouw strandterras

Het strandterras bestaat dit jaar 5 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 ter-raskaart is er voor iedereen wat wils. Van fruitige smoothies, (virgin) cocktails en lekkere speciaalbiertjes tot burgers, sandwiches en lekkere Zeeuwse frieten.



Beware Beach

Fun voor jong & 'minder' jong

In ons strandpaviljoen vind je ook Beware Beach. Wat ooit begonnen is als kitesurfschool is nu uitgegroeid tot een compleet evenementenbureau. Het hele jaar door kan je bij Beware Beach terecht voor bijzondere en uitdagende activiteiten. Beware Beach nodigt je graag uit om een keertje iets nieuws te proberen en je grenzen te verleggen. Dat kan met een groep maar ook alleen.

Onze activiteiten zijn spectaculair maar zeker ook laagdrempelig. We geven kennismakingslessen voor iedereen vanaf 8 jaar. Durf een beginner te zijn. Wij halen je op een prettige manier uit je comfortzone en laten je kennis maken met bijzondere sporten zoals blokarten/ strandzeilen, kitebuggy, SUP, kiten, yoga en wingfoil.

Waar zee land ontmoet

Ben je op zoek naar een leuk evenement voor een uitje met vrienden, familie, bedrijf of school? Wij organiseren originele en kwalitatief hoogwaardige groepsuitjes waarbij de surfbeleving voorop staat.

Neem contact met ons op voor de mogelijkheden; vraag een van onze mensen, kijk op onze website bewarebeach.nl of bel ons op 0187-202011



Alohallo! Geniet je ook zo van het uitzicht? Het indrukwekkende Noordzeestrand voor je, de horizon in de verte, een zee vol mogelijkheden, en een mix van actie en ontspanning.

Wij dagen je uit om een sprong in het diepe te wagen! Zie jij jezelf al wandelen naar de waterlijn? Zodra jij je wetsuit aantrekt, voel je vast de kriebels in je buik toenemen. Het is tijd voor jouw eerste les kitesurfen of wingfoilen!

Onze ervaren instructeurs delen met enthousiasme en passie voor de watersport alles wat je moet weten om het water te trotseren. Onze lessen passen we volledig aan jouw niveau aan. Plezier staat bij ons voorop, en we garanderen dat je met een glimlach op je gezicht de Noordzee trotseert. Na de les kun je heerlijk ontspannen in onze gezellige hang-out.

Kom gerust langs bij onze surfce balie, recht tegenover Strandpaviljoen Brouw, bij paal 15, en boek meteen een les. Ontdek ook ons aanbod aan laagdrempelige lessen of ouder/kind-sessies op onze website. Al meer ervaring en wil je je skills verbeteren? We helpen je graag!

Je bent natuurlijk ook welkom om op je gemak rond te kijken in onze surfshop. Ontdek zelf ons ruime assortiment aan surf-gear, kitesets, wingfoil sets, trendy outfits, badkleding, slippers, strandspeelgoed, vliegers, zonnebrillen en meer.

Heb je pech met je eigen kiteset? Ons kundige team staat voor je klaar bij de surfce balie met deskundig advies en kan je direct helpen bij eventuele reparaties aan je uitrusting.

Als dit niet meteen te fixen is, kun je bij ons ook terecht voor de huur van een set, zodat je toch het water op kunt voor een epische sessie!

www.alohallo.nl

+31 (0)187 202 012

info@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.

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.



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.

Blijf altijd op de hoogte!



@strandpaviljoen.brouw

@strandpaviljoenbrouw

@brouwtuin

@brouwtuin

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**