

Strandpaviljoen Brouw

DRINKS

-

BREAKFAST

-

LUNCH

-

DINNER

-

TAPAS

Strandpaviljoen Brouw

Der schönste Damm der Niederlande

Ausgabe

Winter 2024-25



Der Name Brouw ist abgeleitet von Brouwersdam. Der 'schönste Damm der Niederlande'. Er verbindet die Inseln Goeree-Overflakkee und Schouwen-Duiveland und bietet damit das Beste der Provinzen Süd-Holland und Zeeland.

Unser Pavillon liegt auf der Hälfte des Dammes. Tauchen Sie ein in die Ruhe, welche die ausgetreckte Natur Ihnen bietet. Oder vergessen Sie nicht Ihre Badehose, Bikini oder Badeanzug mit zu nehmen. Lieber mehr Action? In unserem Strandpavillon befindet sich auch Beware Beach, seit Jahren ein beliebter Anziehungsort für Fans des Strand- und Wassersportes, wie z.B. (Kite) Surfen, Suppen, Kitebuggyen und Strandsegeln.

Diät? Keine Lust auf Fisch oder Fleisch? Brouw hilft Ihnen gerne weiter!

Manchmal ist es notwendig eine Diät zu befolgen. Bei der Behandlung einer Allergie, eines Syndroms oder einer Krankheit kann eine Diät die Antwort auf alle Probleme sein.

Die Allergie ist zum Beispiel eine der meist unterschätzten Krankheiten. Deshalb nehmen wir bei Brouw Ihre Wünsche sehr ernst und beraten Sie gerne. Wir haben eine Allergenkarte, aber Sie können Ihre Wünsche auch gerne mit unserem Küchenchef besprechen. Auf diese Weise schauen wir zusammen was Sie Essen können, anstatt was Sie nicht essen können.

Sind Sie Vegetarier oder haben Sie einfach keine Lust auf Fisch oder Fleisch, dann haben wir natürlich auch vegetarische Speisen auf der Karte, oder können wir die Speisen an Ihre Wünsche anpassen. Nur wäre es schön, wenn wir dies in der Hauptsaison einen Tag vorher wissen.

DRINKS *drinks*

Hot drinks

Coffee / Espresso	€ 3,00
Double Coffee / Double Espresso	€ 5,50
Cappuccino** / Café au Lait**	€ 3,50
Latte Macchiato*** / Flat White**	€ 4,00
Tea, Various Types (bags)	€ 3,00
Brouw Winter Tea (Cinnamon stick, orange, star anise)	€ 5,00
Fresh Mint Tea with Honey	€ 4,50
Fresh Ginger Tea with Honey and Orange	€ 4,50
Seasonal Coffee (varies)	€ 6,00
Hot Chocolate*	€ 3,25
Hot Chocolate with Dark Rum*	€ 7,10
Babyccino	€ 2,00
Chococino	€ 4,00
Anise Milk	€ 4,00
Mulled Wine (if available)	€ 6,75

Upgrade Hot Beverages

Whipped Cream	€ 0,75
Oat Milk (if available)	€ 0,75
Monin Caramel Syrup	€ 0,75
Decaf	€ 0,50
Extra Espresso Shot	€ 2,00

Special Coffees

Brouw Coffee: with chocolate, cinnamon, and butterscotch liqueur	€ 9,00
Irish Coffee: with Jameson	€ 9,00
French Coffee: with Grand Marnier	€ 9,00
Italian Coffee: with Amaretto	€ 9,00
Spanish Coffee: with Tia Maria	€ 9,00
Licor 43 Coffee: with Licor 43	€ 9,00
Baileys Coffee: with Baileys	€ 9,00

Pastries

Apple Pie	€ 4,25
Brownie	€ 3,75
Zeeland Bolus (if available)	€ 3,50
Seasonal Pastry (if available)	from € 3,75



Cold Drinks

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
Apple Spritzer (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

Bottled Drinks

Purified, chilled still or sparkling water	€ 2,70 / 6,10
0.25L / 0.75L	€ 3,40
Royal Club Cassis / Tonic / Bitter Lemon	€ 4,00
Thomas Henry Tonic Water / Ginger Ale	€ 3,50
Rivella	€ 4,00
Orangina	€ 3,35
Fristi / Chocomel	€ 3,35
Apple Juice (Appelsap)	€ 3,60
Ice Tea Green	€ 5,50
Fentimans Ginger Beer	€ 3,80
Fritz-Spritz Bio Rhubarb Spritzer	€ 3,75 / 6,25

Smoothies made with Apple-Mango Juice

Strawberry-Banana	€ 7,00
Blueberry	€ 7,00

Homemade Lemonades, Free from Color and Flavor Additives

Lime, Ginger, and Mint	0.5L	€ 7,00
Dried Verbena, Fennel, and Orange	0.5L	€ 7,00

Kombucha, No Added Sugars

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

Draft Beers / Gezapftes Bier

Bavaria Pils	0.25L / 0.4L / 0.5L	€ 3,75 / 5,75 / 7,00
La Trappe Witte Trappist	0.3L / 0.5L	€ 5,50 / 7,75
La Trappe Dubbel		€ 5,75
Seasonal Beer (from)		€ 5,50

Bottled Beers 0.0 / Flaschenbier 0.0

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	€ 6,25
La Trappe Epos 0.0	€ 6,25
Liefmans 0.0	€ 4,75

Bottled Beers / Flaschenbier

Brewery Beer 'Our Own (White) Beer'	€ 5,50
La Trappe Blond	€ 5,75
La Trappe Tripel	€ 5,75
Zeeland Blonde, Dutch Bargain	€ 5,75
Bavaria Radler Lemon	€ 4,75
Swinckels' Superieur Pilsner	€ 4,75
Desperados	€ 5,50
Kriek Max	€ 5,75
Liefmans	€ 5,75
Ayinger Brau-Weisse 0.5L	€ 7,50
Omer	€ 5,75
Vedett IPA	€ 5,75
De Molen Op & Top IPA	€ 6,25
La Trappe Isid'or	€ 6,25
De Molen Hel & Verdoemenis STOUT	€ 6,75
Duvel 666	€ 6,25
Bottle of Seasonal Beer (from)	€ 4,50

Canned Beers from Schouwse Brouw

Zeemist (New England IPA, Not as Bitter as an IPA)	€ 6,75
Schouws Blond (Belgian Blonde)	€ 6,75
Diepzee (IPA, Citrus Flavor)	€ 7,25



White wines

Braña Vieja Viura	€ 5,00 / 25,00
A fresh, pure, dry white wine with citrus aromas.	
Bereich Bernkastel Peter Meyer	€ 5,00 / 30,00
A crisp, mildly sweet Mosel wine.	
Epicuro, Pinot Grigio	€ 6,50 / 32,25
Ripe fruit flavors of peach and pear.	
Laurent Miquel Chardonnay Viognier	€ 7,00 / 35,00
A delightful glass of wine with a golden yellow color. 65% Chardonnay, 35% Viognier.	
Sancerre Langlois-Chateau	€ 8,50 / € 40,00
Notes of lemon and exotic fruit. Crisp with a beautiful acidity and a long finish.	

Red wines

Braña Vieja Tinto	€ 5,00 / 25,00
Rich wine with a beautiful dark red color.	
Laurent Miquel Cabernet Sauvignon	€ 6,00 / 30,00
Rich red fruit and typical cassis flavor, with spices.	
Salentein Portillo Merlot	€ 7,50 / € 37,50
Ruby red, smooth, and full of fruit.	
Salentein Barrel Selection Malbec	€ 41,50
Wood-aged, heavier wine that pairs well with meat or cheese.	

Rosé wines

Braña Vieja Garnacha-Rosé	€ 5,00 / 25,00
Refreshing, fruity rosé with aromas of red fruit.	
Roubine 'La Vie en Rose' Provence Rosé	€ 7,00 / 37,50
This fresh rosé has an intense pink color with distinct aromas of strawberries and raspberries.	

Sparkling wines

Own Bottle Prosecco Frizzante 0.2L	€ 6,50
Cava Clos Amador Brut Reserva Delicat	€ 45,00
A pleasantly dry Cava with elegant bubbles. Fruity and fresh, with aromas of green apple and a hint of ripe peach.	

Aperitifs

Port Red / White	€ 4,00
Red Port 10 Years Old	€ 7,00
Sherry Dry / Medium	€ 4,00
Martini Red / White	€ 4,00

Liqueurs

Tia Maria / Licor 43 / Amaretto / Baileys / Grand Marnier / Cointreau	€ 5,00
--	--------

Domestic and Imported Spirits

Young Genever / Berry Genever	€ 4,00
Old Genever / Vieux	€ 4,50
Bacardi / Brown Rum / Sambuca	€ 5,00
Jägermeister	€ 5,00

Whiskey

Jameson / Jack Daniel's / Johnnie Walker black label	€ 7,00
---	--------

Cognac

Camus VS / Remy Martin VSOP	€ 5,00 / € 7,00
Calvados	€ 5,50

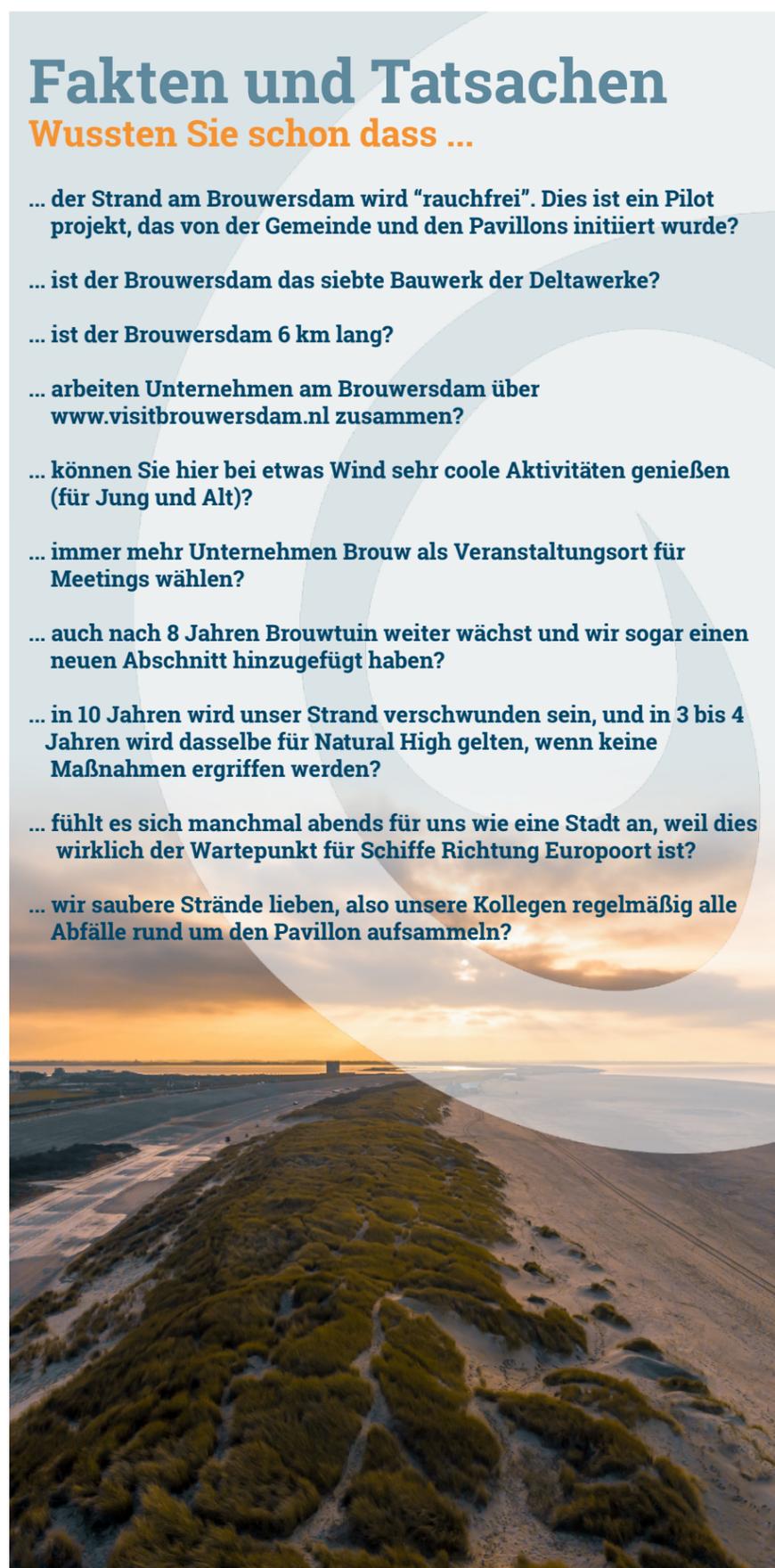
Cocktails

Monkey 47 Gin with juniper and orange peel ****	€ 7,00
Bulldog Gin with lime and clove ****	€ 6,50
Gordons Gin with lemon ****	€ 4,00
Schodu Gin with sea buckthorn and rosemary ****	€ 8,00
Damrak Gin 0.0 with ginger and orange ****	€ 6,50
**** Royal Club Tonic or Thomas Henry Tonic pairs well with this, but is not included in the price.	
Aperol Spritz	€ 7,75
Mojito Classic (Mint)	€ 9,75
Mojito Orange Cinnamon	€ 9,75
Mojito Classic (Mint) 0.0	€ 7,75
Mojito Orange Cinnamon 0.0	€ 7,75

Fakten und Tatsachen

Wussten Sie schon dass ...

- ... der Strand am Brouwersdam wird "rauchfrei". Dies ist ein Pilot projekt, das von der Gemeinde und den Pavillons initiiert wurde?
- ... ist der Brouwersdam das siebte Bauwerk der Deltawerke?
- ... ist der Brouwersdam 6 km lang?
- ... arbeiten Unternehmen am Brouwersdam über www.visitbrouwersdam.nl zusammen?
- ... können Sie hier bei etwas Wind sehr coole Aktivitäten genießen (für Jung und Alt)?
- ... immer mehr Unternehmen Brouw als Veranstaltungsort für Meetings wählen?
- ... auch nach 8 Jahren Brouwtuin weiter wächst und wir sogar einen neuen Abschnitt hinzugefügt haben?
- ... in 10 Jahren wird unser Strand verschwunden sein, und in 3 bis 4 Jahren wird dasselbe für Natural High gelten, wenn keine Maßnahmen ergriffen werden?
- ... fühlt es sich manchmal abends für uns wie eine Stadt an, weil dies wirklich der Wartepunkt für Schiffe Richtung Europoort ist?
- ... wir saubere Strände lieben, also unsere Kollegen regelmäßig alle Abfälle rund um den Pavillon aufsammeln?



Breakfast BREAKFAST



Frühstück wird bis 12:00 Uhr serviert

- Croissant Original | Confitüre | Butter € 5,00
- Buchweizen Pfannkuchen | Cashew- Creme | Heidelbeere | Banane | € 9,50
- Kokos
- Joghurt | selbstgemachte Kaffee-Granola | Obst der Saison € 8,50

Lunch LUNCH

Lunch is served until 5:00 PM.

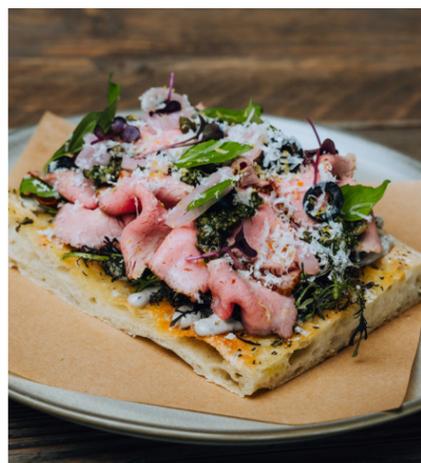
Mittagsgerichte

Schüsseln – Salate & Suppen

- Tomaten-Paprikasuppe | Parmesan | Basilikum | Brot € 9,00
- Orientalische Hühnersuppe | Nudeln | Senfkohl | Sojasprossen | € 11,75
- Frühlingszwiebeln
- Caesar Schüssel | knuspriges Huhn | Topinambur | Parmesan | € 17,25
- Chicorée
- Salat geräucherter Lachs | Meerrettich | schwarzer Rettich | € 17,25
- rote Beete | Kartoffel

Sandwiches und mehr

- Rindfleischkroketten | von der 'Ambachterie' | Senf | Butter | € 10,25
- Weißbrot
- Käsekroketten | von der 'Ambachterie' | Senf | Butter | Weißbrot € 14,00
- Strammer Max | 3 Freiland Eier | Schinken | Speck | Käse | € 12,50
- Feldsalat | Zwiebeln | Weißbrot
- Brouw Toasti | Bockshornklee-Käse | Hühnersalami | Mornay- € 13,25
- Soße | Vadouvan Mayonnaise
- Kimchi Toasti | Chester | Gruyère | Koreanisches Gemüse | € 13,25
- Limonen-Mayonnaise | Puffreis
- Rinder Carpaccio | selbstgeräuchert | Parmesan | € 17,00
- Trüffelmayonnaise | Pancetta | Brot
- Graved Lachs | marinierter Lachs | Toast | Rotkohl | Meerrettich | € 17,50
- Beete | Schalotte | Zitrus
- Selbst zubereitete Focaccia | Vitello Tonato (Kalbsfleisch) | € 17,00
- schwarze Olive | Pesto | Parmesan
- Pita Falafel | Joghurt-Dip | Salat | Granatapfel € 11,00



Burger – serviert ohne Pommes

- Chicken Burger | Knuspriges Hähnchen | Wasabi-Mayonnaise | € 13,00
- Sriracha-Soße | Eingelegter Ingwer | Erdnuss
- Beef Burger | Vom 'Fleischbauernhof Boot' | Cheddar | Tomate | € 13,00
- Rote Zwiebel | Gewürzgurke



Tapas TAPAS

Den ganzen Tag

- Sauerteigbrötchen | gepuffte schwarze Knoblauchbutter € 4,00
- Pappadam Kräcker | weißer Bohnen-Dip | Palmkohl-Pulver | € 9,25
- Buchweizen
- "Gemüse von Früher" in Tempura | 3 Käsecreme | Parmesan | € 10,75
- Buchweizen
- Nacho's | Tortillachips | Tomatensalsa | Chester | Peperoni | Crème € 12,50
- Fraïche
- Gyoza (Japanische Teigtaschen) | 7 Stück | Huhn | Sesam | Dip € 10,75
- Käseplatte | 5 wechselnde Käsesorten | vom Haus € 15,00
- selbstgemachtes Brot | Kompott
- Kibbeling | frittiertes Fisch | Remouladen-Soße € 10,00
- "Voll geladene" Pommes | Rindfleisch-Schmorbraten | € 11,50
- Mayonnaise | Schalotte
- Tüte Pommes | Soße nach Wahl € 4,95
- Panierte, frittierte Rindfleischkugeln | von der 'Ambachterie' € 9,75
- Panierte, frittierte Garnitur | 12 Stück | Curry | Senf € 14,50
- Tapasplatte | umfangreiche Überraschungsplatte für 2 Personen € 35,00



Dinner DINNER



Abendessen ab 17:00 Uhr

Vorspeisen

- Sauerteigbrötchen | Geröstete schwarze Knoblauchbutter (N) € 4,00
- Tomaten-Paprikasuppe | Parmesan | Basilikum | Brot (N) € 7,00
- Geröstete Makrele | Topinambur | Spinat | Kapern | Zitrone € 16,25
- Tatar vom Rind | Ponzu-Soße | Sesam | Japanische Mayonnaise € 15,50
- | Shiso | Pappadam
- Graved Lachs | Mariniertes Lachs | Rotkohl | Meerrettich | € 15,50
- Rote Beete | Schalotte | Zitrus
- Rote Beete | Burrata | Rotkohl | Feigenblatt (N) € 12,75



Hauptgerichte

- Steak | Von der dicken Lende | Rotkohl | Chicorée | Soße aus schwarzer Johannisbeere und Senfsamen | Kartoffelcreme € 26,50
- Bauernhuhn | Flügel | Satay | Soße | Radicchio | Pommes € 23,50
- Schweinenacken | Grünkohl | Eingelegter Senf | Soße € 22,00
- Kabeljau | Sellerie-Buttersauce | Kräuteröl | Chicorée | Kartoffel-Pastinaken-Püree € 26,50
- Fish and Chips | Panierter Fisch | Salat | Ravigote | Pommes € 17,50
- Miso Aubergine | Geräucherter Joghurt | Gegrillte Paprikasoße | Koriander | Dukkah (N) € 18,50
- Scharfes Winterkarotten-Curry | Karotte | Kichererbsen | Reis | Pita (V) € 21,50

Burger – serviert mit Pommes

- Chicken Burger | Knuspriges Hähnchen | Wasabi-Mayonnaise | Sriracha-Soße | Eingelegter Ingwer | Erdnuss € 18,00
- Beef Burger | Vom 'Fleischbauernhof Boot' | Cheddar | Tomate | Rote Zwiebel | Gewürzgurke € 18,00



Beilagen: Perfekt zum Kombinieren mit Ihrem Hauptgericht!

- Kleine Tüte Pommes | Mayonnaise (N) € 4,50
- Knuspriger Blumenkohl | Currysoße | Geräucherte Mandel (N) € 8,25
- Salat mit Kürbis | Miso | Pilze | Käse-Streusel (N) € 7,00
- Geröstete Rote Bete | Soja | Lauch | Palmkohl | Buchweizen (N) € 8,25

Desserts

- Brouw Sahnetasche | Tonkabohne | Kaffee | Pistazie (V) € 9,75
- Karamellisierte Brioche | Vanille | Macadamia | Orange (V) € 9,75
- Käseplatte | Kompott | Selbstgemachtes Rosinen-Nuss-Brot (V) € 15,00
- Schokoladentafel | Puffreis | Passionsfrucht | Kokos (V) € 9,75

TAFELÉN (tip)

€ 49,50 p.p.

* Um unsere Qualität zu gewähren, bitten wir Sie unser "Tafelen" Menü im Voraus zu reservieren

Ein Menü für zwei Personen, voller Überraschungen. Genießen Sie von 10 Speisen welche in 3 Gängen für Sie serviert werden. Es können Spezialitäten der Speisekarte sein, oder Überraschungen vom Koch. Unsere Küche zeichnet sich aus in Frische, Sempel (im besten Sinne des Wortes), innovierend, neugierig und durch Qualität.



Der Brouwgarten

Gemüse aus unserem eigenen Gemüsegarten

Der Brouwgarten steht in Noordwelle (Schouwen-Duiveland), wo auch unsere Verwaltung ist. In dem Gemüsegarten mit Gemüse, Kräutern und Blumen finden die Besitzer von Brouw Ihre Ruhe nach den hektischen Stunden im Pavillon.



Die Einfachheit eines guten Produktes ist pure Leidenschaft! Das schmecken Sie in unserem Kofort Food wieder. Auf Grund dessen ist der Brouwgarten entstanden. Es ist sehr aufregend, eigenes Gemüse anzubauen und damit arbeiten zu dürfen. Auf diese Weise bleiben wir inspiriert von dem, was die Natur zu bieten hat. Die Kreativität unserer Köche finden Sie zum Beispiel in unserem "Speisemenü". Ein Menü, basierend auf den Produkten, die derzeit in unserem Gemüsegarten vorhanden sind, und somit auf dem, was die Saison zu bieten hat. Sogar das kleine Blümchen auf Ihrem Tisch kommt meistens aus unserem Garten!



Folgen Sie uns über @brouwtuin



Mitarbeiter im Rampenlicht

Lennard, ein kulinarischer Meister und ein wahrer Pfeiler innerhalb unseres Teams, feiert bald ein beeindruckendes Jubiläum von 10 Jahren Hingabe an Brouw. Seine Reise begann als stiller Junge ohne Erfahrung in der Küche, doch schnell entwickelte er sich zu einem leidenschaftlichen und akribischen Koch.

Es ist bewundernswert, wie Lennard trotz seines anfänglichen Mangels an Erfahrung schnell aufblühte und seine Liebe zum Kochen entdeckte. Seine Entscheidung, die Schule zu besuchen und sein Diplom zu erwerben, zeigt seinen Ehrgeiz und sein Engagement für persönliches Wachstum. Er hat bewiesen, dass man kein geborener Koch sein muss, um ein leidenschaftlicher und geschickter zu werden.

Nicht nur hat Lennard eine Leidenschaft fürs Kochen, sondern auch eine Vorliebe für Struktur. Er bringt ein Gefühl von Organisation und Effizienz in unser Team. Sein Perfektionismus, oder wie er es scherzhaft nennt, „Autismus“, macht ihn zu einem unverzichtbaren Teil des Küchenprozesses.

Neben seiner beeindruckenden Dienstzeit in der Küche ist Lennard eine lebendige Persönlichkeit mit Herz für seinen Beruf und einer unbestreitbaren Liebe zu seiner Heimatstadt Brielle. Er teilt einen gemütlichen Haushalt mit seiner Mutter, bereichert durch die Anwesenheit von nicht weniger als 8 Katzen. Diese Zahl ist gewachsen, teilweise aufgrund einer unerwarteten Wendung im Leben einer schwangeren Katze, die ihm über den Weg lief.

Was Lennard wirklich auszeichnet, sind nicht nur seine kulinarischen Fähigkeiten, sondern auch sein vielseitiger Charakter. Er ist ein Gadget-Sammler, ein Liebhaber von Videospiele und ein neugieriger Geist, der immer bereit ist zu lernen. Sein Wissen erstreckt sich über alle Aspekte der kulinarischen Welt, und seine Kollegen wissen, dass er der Ansprechpartner für Informationen ist.

Im Laufe der Jahre ist Lennard nicht nur der am längsten dienende Koch in unserem Team geworden, sondern auch ein Stimmungsaufheller und ein geschätzter Freund. Seine Fähigkeit, das Vertrauen aller zu gewinnen und niemals schlecht über andere zu sprechen, macht ihn im gesamten Team beliebt.

Unser Hundefutter

Unsere treuen vierbeinigen Freunde werden auch bei Brouw verwöhnt!

Wasser Schüssel	Kostenlos
Kau Stick (mittel)	€2,00
Kau Stick (groß)	€4,50
Training Leckerlis	€1,00
Portion Hundefutter	€2,50
Dentastix	€1,00
Rolle Kotbeutel	€1,00

Wir bitten darum, Hunde an der Leine im Pavillon zu halten.



Big Green Egg

What kind of egg is this?

The Big Green Egg is a ceramic barbecue and the top outdoor cooker of the moment. Its unique shape and double-walled ceramic construction create hot air circulation inside the Big Green Egg. The temperature can be precisely controlled by adjusting the stainless steel air vent and cast iron regulator cap. Food cooks faster on the Green Egg, doesn't dry out, and retains both its nutrients and flavors. The high-quality ceramic, combined with

premium charcoal provides a unique flavor experience and extended burn time. Grilling, baking, cooking, stewing, smoking, and slow-cooking—everything from beautifully grilled, juicy meats to tender poached lobster, from crispy bread to the most refined desserts. There's nothing this ceramic outdoor cooker can't do!

From the kitchen of our beach pavilion, you'll regularly see dishes prepared on the Big Green Egg!



Meetings

Fällt es Ihnen schwer, endlose Meetings zu ertragen? Innerhalb weniger Minuten ist Ihre Konzentration bereits verschwunden. Sie ärgern sich über langwierige Abschweifungen zu bestimmten Themen. Und natürlich gibt es immer diese Kollegen, die das Bedürfnis haben, etwas zu sagen, nur um in den Protokollen erwähnt zu werden. Und dann ist da noch die Umgebung – ein trister Besprechungsraum mit Blick auf einen Dschungel aus Bürogebäuden.

Warum nicht etwas anderes ausprobieren? Erfrischen Sie sich und Ihre Kollegen, indem Sie den stickigen Besprechungsraum im Büro hinter sich lassen! Buchen Sie stattdessen einen der Besprechungsorte von Brouw. Ein Meeting mit Blick auf den Strand, mit optionalen Pausen für Mittagessen, Abendessen oder Outdoor-Aktivitäten – das ist es, worum es bei effektiven Zusammenkünften geht.



Brouw Boven

Meere der Ideen

Nicht jeder ist ein echter Meeting-Enthusiast. Tatsächlich haben die meisten von uns Momente, in denen wir uns wie ein „totes Gewicht“ im Raum fühlen. Aus diesem Grund hat Brouw einen erfrischenden Besprechungsraum im obersten Stockwerk eingerichtet, der einen atemberaubenden Blick auf den Strand bietet.

Dieser geräumige, einladende Besprechungsraum ist mit allen modernen Annehmlichkeiten ausgestattet, darunter Audio-, Projektions- und Präsentationswerkzeuge. Ein gemeinsames Mittagessen, Getränke oder sogar ein Barbecue können direkt vom Restaurant aus organisiert werden. Lassen Sie die Meere der Ideen fließen!



Boardroom

Manchmal sind Meetings ein notwendiges, unvermeidbares Übel. Doch wenn sie schon stattfinden müssen, dann nicht in einem langweiligen Raum mit vier Wänden, in dem man sich stundenlang in einer völlig uninspirierenden Umgebung gefangen fühlt. Meetings sollten nicht nur dazu dienen, Informationen weiterzugeben und zu diskutieren – sie sollten auch die Bindung zu Ihrem Unternehmen oder beispielsweise zu Kollegen in Ihrem Bereich stärken.

Der Vorstandssaal wurde mit all dem im Hinterkopf entworfen. Die Dekoration ist frisch, jung und dynamisch, der Blick ist großartig, und die Nutzungsmöglichkeiten sind endlos. Kombinieren Sie Ihre Zeit drinnen mit belebenden Strandaktivitäten, genießen Sie ein ausgezeichnetes Mittagessen, Abendessen oder einen Snack und ein Getränk danach. Kurz gesagt: Buchen Sie den Vorstandssaal, wenn Sie einen frischen Ansatz für Zusammenkünfte benötigen.

