

Strandpaviljoen brouw

DRANKEN

-

LUNCH

-

DINER

-

TAPAS

Strandpaviljoen Brouw

De mooiste dam van Nederland

editie twaalf
Winter 2024-25



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 / espresso	€ 3,00
Dubbele koffie / dubbele espresso	€ 5,50
Cappuccino** / koffie verkeerd**	€ 3,50
Latte Macchiato*** / Flat White**	€ 4,00
Thee, diverse soorten (zakjes)	€ 3,00
Brouw Winter thee (Kaneelstokje, sinaasappel, steranijs)	€ 5,00
Verse muntthee met honing	€ 4,50
Verse gemberthee met honing en sinaasappel	€ 4,50
Wisselende seizoenskoffie	€ 6,00
Warme chocolademelk*	€ 3,25
Warme chocolademelk met bruine rum*	€ 7,10
Babyccino	€ 2,00
Chococino	€ 4,00
Anijsmelk	€ 4,00
Glühwein (indien voorradig)	€ 6,75

Upgrade warme dranken

Slagroom	€ 0,75
Havermelk (indien voorradig)	€ 0,75
Monin caramel siroop	€ 0,75
Decafé	€ 0,50
Shot extra espresso	€ 2,00

Speciale koffies / Spezialer kaffee

Brouw koffie: met chocolade, kaneel en babbelaarlikeur	€ 9,00
Irish koffie: met Jameson	€ 9,00
French koffie: met Grand Marnier	€ 9,00
Italian koffie: met Amaretto	€ 9,00
Spanish koffie: met Tia Maria	€ 9,00
Licor 43 koffie: met Licor 43	€ 9,00
Baileys koffie: met Baileys	€ 9,00

Gebak / Kuchen

Appeltaart	€ 4,25
Brouwnie	€ 3,75
Zeeuwse Bolus (indien voorradig)	€ 3,50
Wisselgebak (indien voorradig)	v.a. € 3,75



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

Gezuiverd, gekoeld plat of bruiswater	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		€ 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

Smoothies gemaakt met appel-mangosap

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

Homemade limonades, vrij van kleur- en smaakstoffen

Limoen, gember en munt	0,5L	€ 7,00
Gedroogde verveine, venkel en sinaasappel	0,5L	€ 7,00

Kombucha, geen toegevoegde suikers

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

Bieren van de tap / 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
Seizoensbier	v.a.	€ 5,50

Bieren op de fles 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

Bieren op de fles / Flaschenbier

Brouwbier 'Ons eigen (wit)bier'	€ 5,50
La Trappe Blond	€ 5,75
La Trappe Tripel	€ 5,75
Zeeuws Blond, 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
Flesje wisselbier	v.a. € 4,50

Bieren op blik van Schouwse Brouw

Zeemist (New england IPA, Niet zo bitter als een IPA)	€ 6,75
Schouws Blond (belgisch blond)	€ 6,75
Diepzee (IPA, citrussmaak)	€ 7,25



Witte wijnen / Weißwein	
Braña Vieja Viura	€ 5,00 / 25,00
Een frisse, zuivere, droge witte wijn met aroma's van citrus	
Bereich Bernkastel Peter Meyer	€ 5,00 / 30,00
Frisse, mildzoete Moezelwijn	
Epicuro, Pinot Grigio	€ 6,50 / 32,25
Rijp fruit van perzik en peer	
Laurent Miquel Chardonnay Viognier	€ 7,00 / 35,00
Een heerlijk glas wijn met een goudgele kleur. 65% Chardonnay, 35% Viognier	
Sancerre Langlois-Chateau	€ 8,50 / € 40,00
Tonen van citroen en exotisch fruit. Fris en een mooie zuurgraad met een lange afdronk.	

Rode wijnen / Rotweine	
Braña Vieja Tinto	€ 5,00 / 25,00
Rijke wijn met een mooie donkerrode kleur	
Laurent Miquel Cabernet Sauvignon	€ 6,00 / 30,00
Rijk rood fruit en typische cassis smaak, en kruiden	
Salentein Portillo Merlot	€ 7,50 / € 37,50
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	€ 5,00 / 25,00
Verfrissende, fruitige rosé met aroma's van rood fruit	
Roubine 'la Vie en rosé' Provence rosé	€ 7,00 / 37,50
Deze frisse rosé heeft een intens roze kleur met duidelijke aroma's van aardbeien en frambozen	

Mousserende wijnen / Moussierende Weine	
Eigen flesje Prosecco Frizzante 0,2L	€ 6,50
Cava Clos Amador Brut Reserva Delicat	€ 45,00
Een aangenaam droge Cava met elegante belletjes. Fruitig en fris, aroma's van groene appel met een hint van gerijpte perzik	

Aperitieven / Aperitif	
Port rood / wit	€ 4,00
Rode port 10 jaar oud	€ 7,00
Sherry droog / medium	€ 4,00
Martini rood / wit	€ 4,00

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

Binnenlands en buitenlandse gedistilleerd / Destillierte Getränke	
Jonge jenever / Bessenjenever	€ 4,00
Oude jenever / Vieux	€ 4,50
Bacardi / Bruine 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 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	
Mojito Classic (munt)	€ 7,75
Mojito sinasappel kaneel	€ 9,75
Mojito Classic (munt)	€ 9,75
Mojito Classic (munt) 0.0	€ 7,75
Mojito sinasappel kaneel 0.0	€ 7,75

Feitjes en weetjes

Wist u dat ...

... de Brouwersdam het zevende bouwwerk is van de Deltawerken?

... de Brouwersdam 6 km lang is?

... de bedrijven op de Brouwersdam samenwerken via www.visitbrouwersdam.nl?

... we trots zijn op de producten die dicht bij ons staan?

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

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

... we na 8 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 12:00 u.

Croissantje naturel jam	€ 5,00
Boekweit pannenkoekjes cashewcrème bosbes banaan kokos	€ 9,50
Yoghurtje granola appel banaan	€ 8,50

Lunch LUNCH

Lunch is tot 17:00 u.

Lunchgerechten

Bowls – maaltijdsalades & soepen

Tomaten–paprikasoep Parmezaan basilicum brood	€ 9,00
Oosterse kippensoep noedels paksoi taugé bosui	€ 11,75
Caesar bowl krokante kip aardpeer Parmezaan witlof	€ 17,25
Salade gerookte zalm mierikswortel rammenas rode biet aardappel	€ 17,25

Broodjes & meer

Rundvleeskroketten van ‘De Ambachterie’ mosterd roomboter withbrood	€ 10,25
Kaaskroketten van ‘De Ambachterie’ mosterd roomboter withbrood	€ 14,00
Uitsmijter 3 scharreleitjes ham spek kaas veldsla uitjes withbrood	€ 12,50
Brouw tosti fenegriek kaas kipsalami Mornay saus Vadouvan mayonaise	€ 13,25
Kimchi tosti cheddar Gruyère kimchi limoenmayonaise gepofte rijst	€ 13,25
Carpaccio rund huisgerookt Parmezaan truffelmayonaise pancetta brood	€ 17,00
Gravad lax gemarineerde zalm toast rode kool mierikswortel bieten sjalot citrus	€ 17,50
Huisgemaakte focaccia vitello zwarte olijf pesto Parmezaan	€ 17,00
Pita falafel yoghurt dip salade granaatappel	€ 11,00



Burgers geserveerd zonder friet

Chickenburger krokante kip wasabimayonaise sriracha saus ingelegde gember pinda	€ 13,00
Beefburger van ‘Vleesboerderij Boot’ cheddar tomaat rode ui augurk	€ 13,00



Tapas TAPAS

De gehele dag

Zuurdesembroodje gepofte zwarte knoflookboter	€ 4,00
Pappadum crackers witte bonendip palmkoolpoeder boekweit	€ 9,25
Vergeten groenten in tempura 3 kazencrème Parmezaan boekweit	€ 10,75
Nacho's tortillachips tomatensalsa cheddar jalapeño crème fraîche	€ 12,50
Gyoza 7 stuks kip sesam dip	€ 10,75
Kaasplankje 5 wisselende kazen huisgemaakt brood compote	€ 15,00
Kibbeling gefrituurde vis ravigotesaus	€ 10,00
Loaded fries Limburgs stoofvlees mayonaise sjalot	€ 11,50
Puntzak friet saus naar keuze	€ 4,95
Rundvleesbitterballen van ‘De Ambachterie’ 8 stuks mosterd	€ 9,75
Bittergarnituur 12 stuks curry mosterd	€ 14,50
Tapasplank uitgebreide verrassingsplank voor 2 personen	€ 35,00



Diner

Diner is vanaf 17:00 u.

Voorgerechten

- Zuurdesembroodje | gepofte zwarte knoflookboter  € 4,00
- Tomaten–paprikasoep | Parmezaan | basilicum | brood  € 7,00
- Geroosterde makreel | aardpeer | spinazie | kappertjes | citroen € 16,25
- Beef tartaar | ponzu-saus | sesam | Japanse mayonaise | shiso | pappadum € 15,50
- Gravad lax | gemarineerde zalm | rode kool | mierikswortel | bieten | sjalot | citrus € 15,50
- Rode biet | burrata | rode kool | vijgenblad  € 12,75



Hoofdgerechten

- Biefstuk | van de dikke lende | rode kool | witlof | jus van zwarte bes en mosterdzaad | aardappelcrème € 26,50
- Boerderijkip | vleugel | saté | jus | radicchio | pommes Pont Neuf € 23,50
- Procureur | boerenkool | ingelegde mosterd | jus € 22,00
- Kabeljauw | beurre blanc van knolselderij | kruiden olie | andijvie | aardappel-pastinaakpuree € 26,50
- Fish and chips | gepaneerde vis | salade | ravigotte | friet € 17,50
- Miso aubergine | gerookte yoghurt | gegrilde paprikasaus | koriander | dukkah  € 18,50
- Pittige curry van winterwortel | wortel | kikkererwten | rijst | pita  € 21,50

Burgers geserveerd met friet

- Chickenburger | krokante kip | wasabimayonaise | sriracha saus | ingelegde gember | pinda € 18,00
- Beefburger | van 'Vleesboerderij Boot' | cheddar | tomaat | rode ui | augurk € 18,00



Bijgerechten; lekker in combinatie met uw hoofdgerecht!

- Kleine puntzak friet | mayonaise  € 4,50
- Krokante bloemkool | currysaus | gerookte amandel  € 8,25
- Salade met pompoen | miso | paddenstoelen | kaascrumble  € 7,00
- Gepofte rode biet | soja | prei | palmkool | boekweit  € 8,25

Desserts

- Brouw soes | tonkaboon | koffie | pistache  € 9,75
- Gekarameliseerde brioche | vanille | macadamia | sinaasappel  € 9,75
- Kaasplankje | compote | huisgemaakt rozijnen-notenbrood  € 15,00
- Chocolade bar | gepofte rijst | passievrucht | kokos  € 9,75

TAFELÉN (tip)

€ 49,50 p.p. vanaf 2 personen

* Om te genieten van ons menu 'Tafelen' dient u tot 1 dag vooraf te reserveren. Dit doen we om onze kwaliteit te waarborgen

Een diner vanaf 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



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

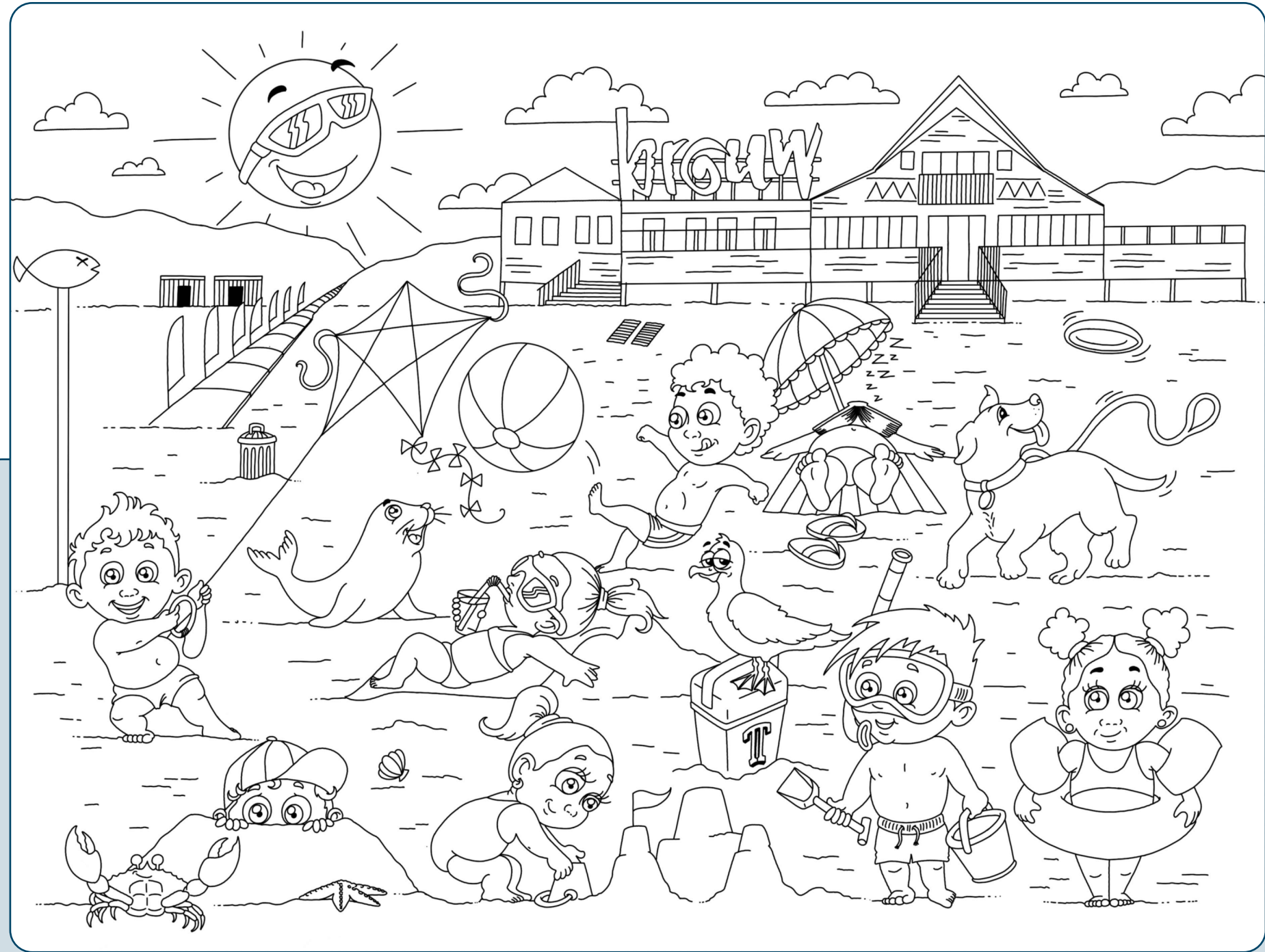
Uitsmijtertje bestaande uit een gebakken eitje, ham en kaas	€ 5,50
Kroketje op brood	€ 5,50
Tosti met ham en kaas	€ 5,50
Poffertjes met poedersuiker	€ 5,00
Pannenkoek naturel	€ 7,25
Pannenkoek kaas of spek	€ 8,75

Voorgerechten	
Tomatensoepje met brood	€ 4,75

Hoofdgerechten deze worden geserveerd op een frisbee met ijskaartje!	
Kroket, frikandel of kipnuggets met frietjes en appelmoes	€ 9,50
Pasta met tomatensaus en Parmezaan	€ 9,50
Hamburger of kibbeling met frietjes en appelmoes	€ 14,25

Desserts	
Mini pannenkoek met vanille-ijs en chocoladesaus	€ 7,50
Dame blanche met vanille-ijs en chocoladesaus	€ 6,50
Poffertjes met poedersuiker	€ 5,00

KLEURPLAAT





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 opbloeiende 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!

Ons hondenmenu

Ook uw trouwe viervoeter wordt verwend bij Brouw

Bak water	Gratis
Kauwstaaf middel	€ 2,00
Kauwstaaf groot	€ 4,50
Trainings snoepjes	€ 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



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.

