

Strandpaviljoen Brouw

GETRÄNKE

-

FRÜHSTÜCK

-

MITTAGESSEN

ABENDESSEN

-

TAPAS

zwölfte Auflage
sommer
2025



Strandpaviljoen Brouw

Der schönste Damm der Niederlande

Der Name Brouw ist vom Brouwersdam abgeleitet. Der „schönste Damm der Niederlande“ verbindet die Inseln Goeree-Overflakkee und Schouwen-Duiveland und bietet das Beste aus den Provinzen Südholland und Zeeland.

Unser Pavillon befindet sich auf halbem Weg entlang dieses Damms. Tauchen Sie ein in die Ruhe, die Ihnen die weite Natur hier bietet, oder nehmen Sie es wörtlich und vergessen Sie Ihren Badeanzug, Bikini oder Ihre Badehose nicht. Lieber etwas Action? Unser Strandpavillon beherbergt auch den Beware Beach, der seit Jahren ein Anziehungspunkt für Strand- und Wassersportler ist, wie z. B. (Kite-)Surfer, Supper, Kite-Buggys und Sandyachting.

Diät? Keine Lust auf Fisch oder Fleisch?

Brouw hilft Ihnen gerne weiter!

Manchmal ist es notwendig, eine Diät einzuhalten. Bei der Behandlung einer Allergie, eines Syndroms oder einer Krankheit kann dies in bestimmten Fällen die Lösung sein.

Eine Allergie zum Beispiel ist eine der am meisten unterschätzten Krankheiten, die wir kennen. Deshalb nehmen wir bei Brouw auch Ihre Wünsche in dieser Hinsicht sehr ernst. Wir helfen Ihnen deshalb gerne dabei. Es gibt ein Allergikermenü, aber Sie können Ihre Wünsche gerne mit unserem Küchenchef besprechen.

Oder essen Sie vegetarisch oder haben Sie einfach mal keine Lust auf Fisch oder Fleisch? Natürlich haben wir vegetarische Gerichte auf der Speisekarte, aber wir können auch viele Gerichte an Ihre Wünsche anpassen. Es wäre nur schön, wenn wir in der Hochsaison einen Tag im Voraus Bescheid wüssten.

Getränke

Heiße Getränke

Kaffee (auch entkoffeiniert) / Espresso	3.25
Doppelter Kaffee / doppelter Espresso	5.50
Cappuccino / Milchkaffee	3.75
Latte Macchiato/ Flat White	4.50
Tee, verschiedene Sorten (Beutel)	3.00
Frischer Minztee mit Honig	4.50
Frischer Ingwertee mit Orange und Honig	4.50
Wechselkaffee der Saison	6.50
Warme Schokoladenmilch	3.75
Warme Schokoladenmilch mit braunem Rum	7.10
Babyccino	2.25
Chococino	4.25

UPGRADE HEISSGETRÄNKE

Sahne	0.80
Hafermilch statt Milch	0.75
Monin-Karamell-Sirup	0.75
Decaf	0.50
Schuss extra Espresso	2.00

Gebäck & Desserts

Apfelkuchen	5,25
Hausgemachte Brounie	4.25
Zeeuwse bolus (wenn vorrätig)	4.00
Tuile gefüllt mit frischem Softeis	7.50
nach Wahl mit Erdbeere (wenn vorrätig) oder Sirupwaffel/Karamell	
Blueberry Muffin	4.25
Wechselgebäck (wenn vorrätig)	v.a. 4.00
Brou coupe, wechselnde Eiscreme coupe mit den Jahreszeiten	9.75

SPEZIALKAFFEES

Brouw Kaffee; mit Schokolade, Zimt und Babbelaar-Likör	9.00
Irischer Kaffee; mit Jameson	9.00
Französischer Kaffee; mit Grand Marnier	9.00
Italienischer Kaffee; mit Amaretto	9.00
Spanischer Kaffee; mit Tia Maria	9.00
Licor 43 Kaffee; mit Licor 43	9.00
Baileys Kaffee; mit Baileys	9.00

Kalte Getränke

POSTMIX

Pepsi cola / Pepsi cola Max	0.25L/0.35L/0.45L - 3,00/3.75/4.75
Sisi Orange / 7-up / Spezi	0.25L/0.35L/0.45L - 3,00/3.75/4.75
Apfelschorle	0.25L/0.35L/0.45L - 3,00/3.75/4.75
Lipton Ice Tea	0.25L/0.35L/0.45L - 3.50/4.50/5.50
Gereinigtes, gekühltes Wasser mit oder ohne Kohlensäure	0.35L/0.75L - 3.00/5.95

FLASCHEN

Sourcy Still / mit Kohlensäure	0.2L/0.75L - 3.00/6.50
Royal Club Tonic / Bitter Lemon / Rivella	3.75
Thomas Henry Ginger Ale / Tonic Water	4.00
Zeeuwse Cassis	3.75
Orangina	4.50
Fristi / Chocomel	3.50
Zeeuwse Appelsap	3.75
Eistee Grün	3.75
Fentimans Gingerbeer	6.00
Frischer Orangensaft (wenn vorrätig)	0.25L/0.45L - 4.50/8.00
Fristz Bio-Rabb	4.75

MILCHSHAKE'S

Erdbeere	7.50
Schokolade	7.50

SMOOTHIES (mit Mango-/Apfelsaft)

Erdbeere und Banane	7.50
Blaubeeren	7.50

HAUSGEMACHTE LIMONADEN (ohne Farb- und Aromastoffe)

Erdbeere und Limette	0.5L - 7.25
Limette, Ingwer und Minze	0.5L - 7.25
Wassermelone, Gurke, Zitrone	0.5L - 7.25
Abwechslungsreicher Eistee (falls verfügbar)	0.5L - 7.25

KOMBUCHA (ohne Zuckerzusatz)

Batu Ingwer & Zitrone	6.25
Batu Limette & Minze	6.25

Wein

WEISSWEIN

Brana Vieja Viura	5.00 / 25.00
<i>Ein frischer, sauberer und trockener Weißwein. Mit Aromen von Zitrusfrüchten</i>	
Bereich Bernkastel Peter Meyer	5.00 / 30.00
<i>Frischer, mild süßer Moselwein</i>	
Epicuro, Pinot Grigio	6.75 / 32.25
<i>Reife Frucht von Pfirsich und Birne</i>	
Laurent Miquel Chardonnay Viognier	7.50 / 35.00
<i>Ein herrliches Glas Wein mit einer goldgelben Farbe 65 % Chardonnay, 35 % Viognier</i>	
Ramon Bilbao Verdejo Rueda SC 2023	9.00 / 40.00
<i>Aromen von Passionsfrucht, Anis, Fenchel und tropischen Früchten</i>	
Sancerre Hubert Brochard	10.50 / 55.00
<i>Noten von Zitrone und exotischen Früchten. Frisch mit einer schönen Säure und einem langen Abgang</i>	

SCHAUMWEINE

Eigenes Fläschchen Prosecco Frizzante	0.2L - 6.50
Cava Clos Amador Brut Reserva Delicat	45.00
<i>Fruchtig und frisch, Aromen von grünem Apfel mit einem Hauch von reifem Pfirsich</i>	

ROTE WEINE

Brana Vieja Tinto	5.00 / 25.00
<i>Kräftiger Wein mit einer schönen dunkelroten Farbe</i>	
Laurent Miguel cabernet sauvignon	6.50 / 30.00
<i>Kirschröter Wein mit Aromen von dunklen Früchten und einem subtilen Hauch von Eichenholz</i>	
Epicuro Primitivo Puglia	7.50 / 37.50
<i>Ein violett-roter, kräftiger und fleischiger Wein mit feinen und eleganten Aromen. Ein angenehmer, samtweicher Geschmack, vollmundig und harmonisch</i>	
Salentein Barrel Selection Malbec	41.50
<i>Im Holzfass gereifter, schwerer Wein, der hervorragend mit Fleisch oder Käse kombiniert werden kann</i>	

ROSÉWEINE

Brana Vieja Garnacha-Rosé	5.00 / 25.00
<i>Erfrischender, fruchtiger Rosé mit Aromen von roten Früchten</i>	
Roubine 'la Vie en rosé' Provence rose	7.50 / 37.50
<i>Dieser frische Rosé hat eine intensive rosa Farbe mit deutlichen Aromen von Erdbeeren und Himbeeren</i>	

Getränke

Biere

BIERE VOM FASS

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 Blond	5.75
Saisonbier / Wechselfassbier	ab 5.50

FLASCHENBIERE 0.0 & ALKOHOLFREI

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	6.75
La Trappe Epos 0.0	6.75
Corona Zero 0.0	5.75
Liefmans 0.0	5.25
Dutch Bargain Designated Dryver (Dose)	6.50

FLASCHENBIERE

Brouwbier 'Ons eigen (wit)bier'	5.50
La Trappe Dubbel	5.75
La Trappe Tripel	6.25
Bavaria Radler Lemon	4.75
Swinckels' Superieur Pilsner	4.75
Corona	5.75
Kriek Max	5.75
Liefmans	5.75
Ayinger Bräu-Weisse	0.5L - 7.50
Omer	6.00
Vedett IPA	5.75
La Trappe Isid'or	6.25
Duvel 666	6.25

LOKALE BIERE

Schouwse Brouw Zeezon Saison (Dose)	6.75
Schouwse Brouw Schouws Blond (Belgisch Blond) (Dose)	6.25
Solaes Landheer (Weizen) (Flasche)	6.50

Aperitifs

Port rot / weiß	4.00
Black & Tan / Mahle / Altcor 43 / Amaretto / Baileys / Grand Marnier / Cointreau	7.00
Stout / Artyck / Medium	4.00
Martini rot / weiß	4.00

IN- UND AUSLÄNDISCHE SPIRITUOSEN

Junger Genever / Johannisbeer-Genever	4.00
Alter Genever / Vieux	4.50
Bacardi / Brauner Rum	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 mit Wacholderbeeren und Orangenschale ****	8.00
Bulldog Gin mit Limette und Nelke ****	8.50
Gordons Gin mit Zitrone ****	5.00
Schodu Gin mit Sanddorn und Rosmarin	8.50
Damrak Gin 0.0 mit Ingwer und Orange	7.00

**** Royal Club Tonic oder Thomas Henry Tonic Water passt gut dazu, ist nicht im Preis inbegriffen

Moscow Mule	12.00
Basil Smash	13.00
Mojito Classic (Minze)	12.50
Mojito Passionsfrucht	12.50
Mojito Erdbeer	12.50
Mojito Classic (Minze) 0.0	9.50
Mojito Passionsfrucht 0.0	9.50
Mojito Erdbeer 0.0	9.50

Aperol Spritz	8.25
Limoncello Spritz	9.50



Fakten & Wissenswertes

Wussten Sie, dass...

- ... der Strand an der Brouwersdam rauchfrei wird? Dies ist ein Pilotprojekt der Gemeinde und der Pavillons.
- ... die Brouwersdam das siebte Bauwerk der Deltawerke ist?
- ... die Brouwersdam 6 km lang ist?
- ... die Unternehmen an der Brouwersdam über www.visitbrouwersdam.nl zusammenarbeiten?
- ... wir stolz auf die Produkte sind, die uns nahe stehen?
- ... man hier mit ein wenig Wind wirklich tolle Aktivitäten machen kann (für Jung und Alt)?
- ... immer mehr Unternehmen bei Brouw tagen?
- ... wir nach 6 Jahren Brouwtuin immer noch erweitern und sogar ein neues Stück hinzugefügt haben?
- ... unser Strand in 10 Jahren verschwunden sein wird und in 3 bis 4 Jahren das gleiche für Natural High gelten wird, wenn keine Maßnahmen ergriffen werden?
- ... es abends manchmal wie eine Stadt aussieht, weil dies wirklich der Wartestandort für die Schiffe Richtung Europoort ist?
- ... wir saubere Strände lieben, deshalb sammeln unsere Kollegen regelmäßig alle Abfälle rund um das Pavillon?
- ... wir jedes Jahr etwas ändern, um noch nachhaltiger zu werden?
- ... wir 7 Tage die Woche, 365 Tage im Jahr geöffnet sind?
- ... wir ein enges und konstantes Team von Mitarbeitern haben, das seit Jahren zusammenarbeitet?

Frühstück / Mittagessen / Tapas

Frühstück bis 12:00 Uhr

Croissant 	5.00
Erdbeermarmelade Sahnebutter	
Lachs-Croissant	12.50
Räucherlachs Gurke Dill Ricotta	
Joghurt 	8.50
Hausgemachter Kaffee Granola Obst der Saison Vervein	
Bananenpfannkuchen 	10.50
Buchweizen Cashewcreme Chiasamen	
Spiegeleier 	10.50
nduja Joghurt Dukkah Gewürze Sauerteigbrot	
Egg Benedict Schinken 	8.50
pochiertes Ei Brioche Sauce Hollandaise	
Egg Benedict Lachs 	10.50
pochiertes Ei Brioche Sauce Hollandaise	
Bosbeer-Zitronen-Brioche 	10.25
ricotta Holunder	

Mittagessen bis 17:00 Uhr

BOWLS – MAHLZEITSALATE & SUPPEN

Bauernlauch-Suppe 	11.50
Sonnenblumenkerne Lauchöl Minze Sauerteigbrot	
Tomaten-Paprika-Suppe 	9.50
Parmesan Basilikum Sauerteigbrot	
Quinoa-Bowl  	19.50
Falafel geräucherte Karotte Mandel Dill Joghurt Linsen	
Caesar-Bowl	18.50
Salat gezupftes Hähnchen Croutons Parmesan Caesar-Dressing knusprige Hähnchenhaut	
Poké-Bowl Brouw-Stil	19.50
Lachs Avocado Radieschen Nori Wasabi-Vinaigrette Sesam	



SANDWICHES & MEHR

Spiegeleier 	12.50
Speck Schinken Käse Röstzwiebeln Feldsalat Sauerteigbrot	
Carpaccio vom Rind	17.50
hausgeräuchertes Carpaccio Trüffelmayonnaise Pancetta Parmesan Sauerteigbrot	
Focaccia	17.00
schwarze Olive Serrano-Schinken Pesto Ricotta Rucola	
Käselauch	13.50
Zeeland-Schinken Gurken Sauerteig	
Käsekroketten von der Ambacherie 	14.50
Senf Butter Weißbrot	
Rinderkroketten von der Ambacherie	12.50
Senf Butter Weißbrot	
Kibbeling-Sandwich	13.50
gebratener Fisch Ravigotte Zitrone Sauerteigbrot	
Fladenbrot-Falafel 	13.50
Rüben-Hummus Krautsalat Joghurt Gewürze	
Croque Monsieur	12.25
reifer Käse Béchamelsauce Schinken Gruyère Tomaten-Paprika-Dip Weißbrot	
Käse-Thunfischschmelze	13.25
Cheddar Mozzarella Aioli eingelegte Schalotte Graubrot	
Getoastetes Sandwich 	14.50
geröstete Tomate stracciatella Basilikum Graubrot	

BÜRGER (serviert mit Pommes oder Salat)

Beefburger von Vleesboerderij Boot	19.50
knackiger Salat Tomate Cheddar Zwiebel beizen	
Hühnerburger	19.50
Wasabi-Mayonnaise Kohl Gurke Sriracha eingelegter Ingwer Erdnuss	
Falafel-Burger 	19.50
Rüben-Hummus Rucola Krautsalat Gurke	

*Glutenfreies Brot statt aktuellem Brot? Leider müssen wir hierfür einen Aufpreis berechnen.

Tapas, - 'Wir teilen gerne

Den ganzen Tag verfügbar **Sauerteigbrötchen**

Bauernkräuterbutter  	4.50
Calamari	10.00
Nduja-Dip Zitrone	
Charcuterie	17.50
3 Sorten Wurstwaren Kräuterbutter Sauerteig Nachos	13.50
Tomatensalsa  	
Cheddar Jalapeño Crème fraîche	
Springrolls 	10.50
Gefüllte Reispapierrollen Gemüsebouquet Kräuter Asiatische Dressing	
Bruschetta  	13.50
Tomate Basilikum Ricotta Focaccia Aceto	
Muscheln	16.00
Chili Ingwer Kräuter	
Knuspriges Hähnchen	14.50
Kimchi-Mayonnaise Furikake Limette	
Käseplatte 	15.00
5 wechselnde Käsesorten Hausgemachtes Brot Kompott	
Kibbeling	12.00
200g Frittiertes Fisch im Teigmantel Ravigottesauce Bitterballen von De Ambacherie	9.75
8 Stück Senf	
Bittergarnitur	14.50
12 Stück Curry Senf	
Tüte frische Pommes  	6.50
Pommes Brouw  	10.25
Tomatenkompott Aubergine Knoblauch Basilikum	
Tapasplatte	37,50
Ausgiebige Überraschungsplatte für 2 Personen	



Abendessen

Abendessen

ab 17:00 Uhr

Vorspeisen

Brötchen  	4.50
Bauernkräuterbutter	
Butterflygamba	15.50
Salsa Macha Kichererbse Kräuter Erdnuss	
Nordseekrabbe	22.00
Kohlrabi Granny Smith Fenchel salzige Gemüse	
Burrata 	13.50
Konfitierte Paprika Oliven Tomaten Verveine Mandeln Za'atar	
Rinder-Carpaccio	13.50
Hausgeräuchertes Carpaccio Trüffelmayonnaise Pancetta Parmesan Sauerteigbrot	
Landporreesuppe 	9.50
Sonnenblumenkerne Lauchöl Minze Sauerteigbrot	
Tomaten-Paprikasuppe  	7.50
Parmesan Basilikum Sauerteigbrot	

Hauptgerichte

Gut zu kombinieren mit einer unserer Beilagen. Gerichte werden nicht standardmäßig mit Pommes serviert (außer Fish and Chips).

Hähnchensaté Brouw	19.95
Atjar Krupuk Erdnüsse Erdnussauce Koriander	
Rindersteak vom Hüftsteak	26.95
Bimi Kartoffeln Grüne Kräuter Pfeffer-Jus	
Halbes Hähnchen vom Grill	18.95
Kräuterbutter Limette	
Kalbsbäckchen	26.95
Bimi Erbsen Grüne Spargeln Jus	
Seebarsch	29.95
Gerösteter Lauch Kartoffeln Palmkohl Apfel-Buttersauce	
Fish and Chips	19.50
Panierte Fischfilets Salat Remoulade Zitrone Pommes	
Gekochte oder gewokte Muscheln (saisonabhängig)	
Scharfes Karotten-Curry  	18.50
Zitronengras Limette Erdnüsse Pita	
Offene Ravioli 	22.95
Erbsen Spinat Grüne Spargeln Dill Beurre blanc	

BURGERS (serviert mit Pommes)

Rindfleischburger von Vleesboerderij Boot 19,50
Krosser Salat Tomaten Cheddar Zwiebeln Speck
Chickensburger 19,50
Krosser Hähnchen Wasabimayo Sriracha-Sauce Eingelegter Ingwer Erdnüsse
Falafelburger 19,50  
Rote-Bete-Hummus Rucola Krautsalat Gurken

BEILAGEN

Kleiner Papiertüten-Pommes  	4.50
Mayonnaise	
Kleine Kartoffeln  	7.00
Salsa Verde Beurre noisette	
Kartoffel Krokette von der Ambacherie 	7.00
Mayonnaise Eingelegter Senfsamen	
Basmatireis 	4.50
Za'atar Krosse Zwiebeln	
Gartenfrischsalat  	6.00
Grobe Kräuter und Gemüse aus eigenem Garten	
Spitzkohl vom Grill 	9.00

Gelbe Curry | Schwarzer Knoblauch | Nori

Desserts

Käseplatte 	15.00
Chutney Hausgemachtes Rosinen-Nussbrot	
Brouw-Coupe	9.75
Wechselnde Eisschale mit den Jahreszeiten	
Rhabarber-Clafoutis	9.75
Karamellisiertes Apfeleis Amaretto	
Dame Blanche	12.50
Brouw-Stil Vanille Zartbitter-Schokolade	
Tuile gefüllt mit frischem Soft-Eis	7.50
Wahl zwischen Erdbeere (saisonabhängig) oder Stroopwafel/Karamell	



Tafelen (tip)

€ 49,50 p.p.
ab 2 Personen

Ein Abendessen für zwei Personen, voll von Überraschungen. Sie können insgesamt 10 Gerichte genießen, die in 3 Gängen für Sie serviert werden. Dies können Spezialitäten von der Karte sein, aber auch Überraschungen unserer Köche. Unsere Küche steht für frisch, einfach (im positiven Sinne), innovativ, wissbegierig und qualitativ hochwertig.

* Das Tafeln ist nur auf Reservierung möglich, um unsere Qualität zu gewährleisten.



Brouw Tisch BBQ ab 2 Personen € 39,50 p.p.

Kommen Sie gemütlich BBQ-en mit unseren Mini Big Green Eggs! Bei jeder Reservierung stellen wir ein Mini Green Egg auf Ihrem Tisch bereit. Unsere Köche bereiten mit Freude Ihr BBQ-Paket zu. Wir versuchen, so weit wie möglich mit der Saison zu gehen und denken dabei zuerst an lokale Lieferanten. *Reservieren Sie das BBQ mindestens einen Tag im Voraus, damit wir alles frisch zubereiten können. Das BBQ ist nur ab 2 Personen pro Tisch verfügbar. Bitte informieren Sie uns im Voraus über eventuelle Allergien.

Ein BBQ-Paket besteht aus: • 1 Amuse

- Brot mit Aufstrichen
- 2 Salate mit einem Augenzwinkern zu unserem Brouw-Garten
- Frische Pommes
- 2 Fleischsorten
- 2 Fischarten
- 2 Gemüsesorten
- Wechselndes Saison-Dessert

Kinderkarte

Die Gerichte sind den ganzen Tag über bestellbar bis 12 Jahre.

Uitsmitten mit Speck, Schinken und Käse <small>Die Uitsmitten werden auf einem Kasee mit einer Eiskarte serviert!</small>	5.50
Kroket auf Sauerteigbrot	5.50
Toast mit Schinken und Käse	5.50
Poffertjes mit Puderzucker	5.00
Pfannkuchen natur	7.25
Pfannkuchen mit Käse oder Speck	8.75

VORSPEISEN

Tomatensüppchen mit Sauerteigbrot	4.75
Wassermelone	4.25

HAUPTGERICHTE

Kroket, Frikandel oder Chicken Nuggets mit Pommes und Apfelmus	9.50
Pasta mit Tomatensauce und Parmesan	9.50
Kleiner Hamburger oder Kibbeling mit Pommes und Apfelmus	13.25

DESSERTS (Schauen Sie für mehr Eissorten in unserer Eisecke an der Bar)

Dame Blanche mit Vanilleeis und Schokoladensauce	6.50
Poffertjes mit Puderzucker	5.00



Hunde-Menü

Auch Ihr treuer Vierbeiner wird bei Brouw verwöhnt

Schale mit Wasser	Kostenlos
Kauwstange mittel	2.50
Kauwstange groß	4.50
Trainingsleckerlis	1.00
Portion Hundefutter	2.50
Dentastix	2.00

Wir schätzen es, wenn Hunde in unserem Pavillon angeleint sind.



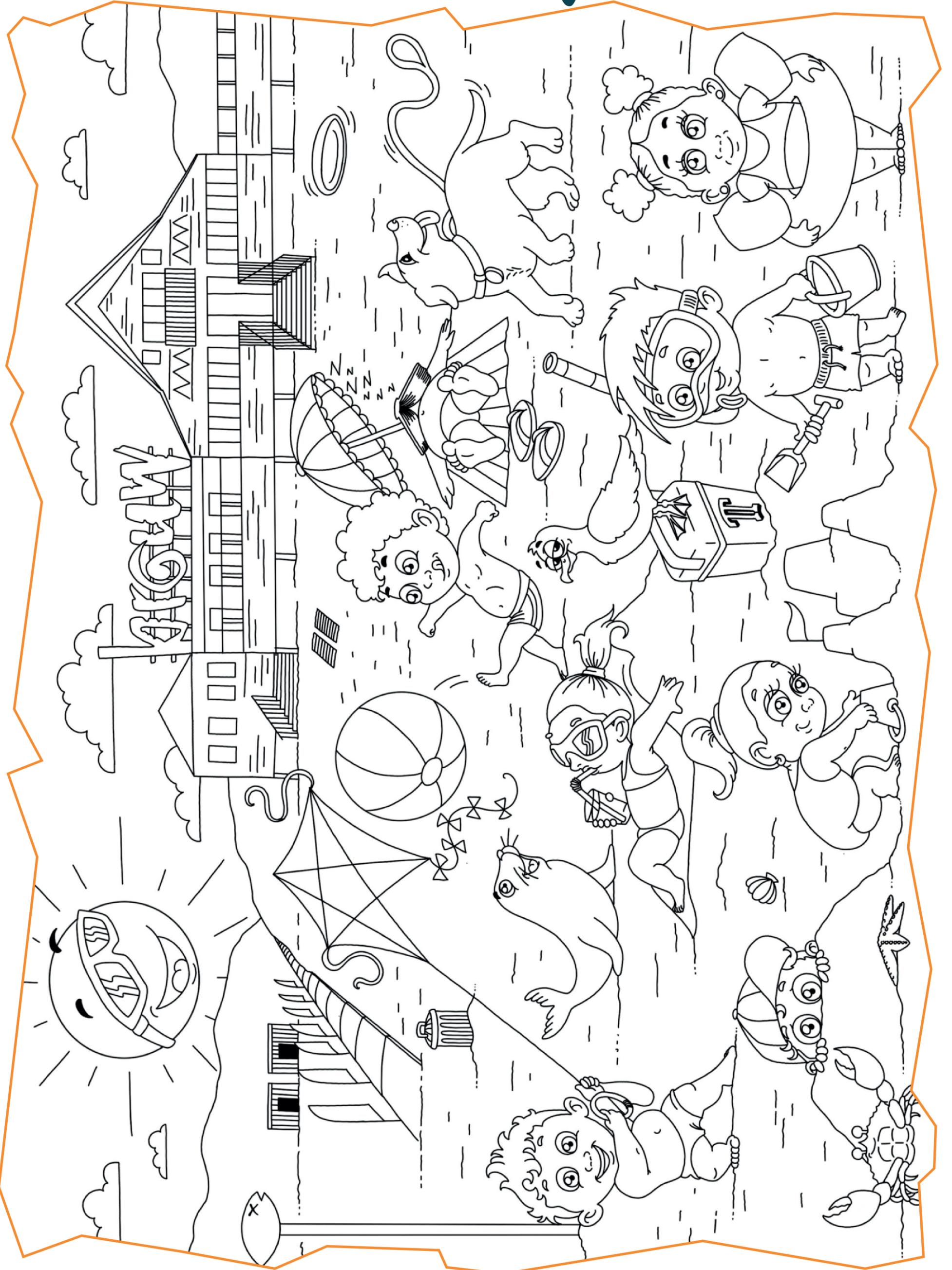
Deltagoud - Vom Abwasch zum eigenen Unternehmen

Merel ist mittlerweile ein bekanntes Gesicht hinter den Kulissen des Strandpavillons Brouw, aber ihre Geschichte begann schon vor mehr als zehn Jahren. Mit 15 Jahren startete sie im Abwasch, arbeitete sich in den Service hoch und entdeckte schnell ihre Leidenschaft für visuelle Inhalte. Was mit einer Kamera in der Hand am Strand begann, entwickelte sich zu ihrem eigenen ContentMarketing-Unternehmen: Deltagoud.

Merel ist buchstäblich und im übertragenen Sinne bei Brouw aufgewachsen. Mit ihrem Gespür für Atmosphäre, Details und Erlebnisse setzt sie unsere Vision mühelos in Bildern um. Noch immer kümmert sie sich mit großer Freude um unser Marketing und fotografiert zweimal im Jahr die Bilder für unsere neue Speisekarte.

Wir sind stolz auf ihre Entwicklung und dankbar für die langjährige Zusammenarbeit.

Malvorlage



Tagungen bei Brouw

Tagungen bei Brouw

Gehören Sie auch zu denjenigen, die diese endlosen Sitzungen wirklich hassen? Schon nach wenigen Minuten sind Sie nicht mehr konzentriert? Sie sind genervt von den endlosen Abschweifungen zu bestimmten Themen. Immer diese Kollegen, die etwas sagen müssen, nur um im Protokoll erwähnt zu werden. Und dann diese Umgebung, dieser langweilige Sitzungssaal mit dem Blick auf den Dschungel von Bürogebäuden.

Kommen Sie, versuchen Sie etwas anderes! Erfrischen Sie sich und Ihre Kollegen und verlassen Sie einmal den langweiligen Besprechungsraum in Ihrem Büro! Buchen Sie einen von Brouw's Meeting-Locations. Eine Besprechung mit Blick auf den Strand, mit möglichen Pausen für Mittagessen, Abendessen oder Aktivitäten im Freien, das wird eine effektive Besprechung sein.



Brouw Oben

Meere von Ideen

Nicht jeder ist ein echter Meeting-Tiger. Ehrlich gesagt, sitzen wir doch alle manchmal wie ein „müdes Kätzchen“ dabei. Deshalb hat Brouw einen erfrischenden Tagungsraum in der oberen Etage eingerichtet – mit einem atemberaubenden Blick auf den Strand.

Der großzügige, barrierefrei gestaltete Tagungsraum ist mit modernster Technik ausgestattet, darunter Audio-, Projektions- und Präsentationsmittel. Ein gemeinsames Mittagessen, ein Umtrunk oder sogar ein Barbecue kann direkt aus dem Restaurant organisiert werden. Lassen Sie die Meere an Ideen fließen!

Boardroom

Manchmal ist eine Besprechung ein notwendiges, unvermeidliches Übel. Aber wenn es schon sein muss, dann bitte nicht in einem stickigen Raum mit vier Wänden und dem Gefühl für Stunden in einer völlig uninspirierenden Umgebung gefangen zu sein. Tagungen sollten nicht nur dem Austausch von Informationen dienen – sie sollten auch dazu beitragen, die Bindung zum Unternehmen oder zu Kollegen und Geschäftspartnern zu stärken.



In der Boardroom wurde all das berücksichtigt. Das Design ist frisch, modern und inspirierend. Der Ausblick ist atemberaubend. Die Nutzungsmöglichkeiten sind nahezu unbegrenzt. Und warum nicht das Meeting mit spannenden Strandaktivitäten kombinieren? Genießen Sie ein exzellentes Mittag- oder Abendessen oder lassen Sie den Tag bei einem Drink und leckeren Snacks ausklingen. Kurz gesagt: Reservieren Sie die Boardroom, wenn Sie eine Besprechung der neuen Art erleben möchten!

Strandterrasse

Vor fünf Jahren durften wir dank der Gemeinde Goeree-Overflakkee unsere Strandterrasse eröffnen – und wir sind dankbar, dass wir sie auch dieses Jahr wieder für euch öffnen dürfen!

Mit den Füßen im Sand

Urlaubsfeeling in den Niederlanden? Nirgends besser als am weiten Strand des Brouwersdam! Kostenlos parken, viel Platz und eine entspannte Atmosphäre – perfekt für einen Tag am Meer.

Setz dich barfuß in den Sand, genieße ein erfrischendes Getränk, probiere unsere leckeren Gerichte und lass dich verwöhnen. Auf unserer Brouw-Terrassenkarte findest du alles von fruchtigen Smoothies und Cocktails bis hin zu Burgern, Sandwiches und köstlichen Zee-land-Pommes. Komm vorbei und genieße den Sommer!



Brouw VIP's

'Die unersetzbare (Spül-)Kraft hinter den Kulissen von Brouw'

Bei Brouw haben wir das Glück, ein besonderes Team zu haben – und eines der außergewöhnlichsten Mitglieder ist zweifellos Piet. Mit seinen 81 Jahren steht er jeden Sommer in unserer Küche als Spüler. Aber Piet ist viel mehr als das! Er ist ein vertrautes Gesicht, sowohl für uns als auch für unsere Gäste, und deshalb möchten wir ihn heute in den Mittelpunkt stellen.

Piet „arbeitet“ nicht, weil er muss, sondern weil er will. „Ich will nicht einfach nur rumsitzen“, sagt er selbst. Und das merkt man sofort! Er liebt die Gesellschaft junger Leute und kommt bestens mit der jüngeren Generation zurecht. Und malehrlich, wer kennt Piet nicht? Jeder in der Umgebung hat eine Geschichte über ihn, und Piet kennt praktisch jeden persönlich. Als echter Rotterdamer, aufgewachsen zwischen Märkten und Auktionen, ist er ein geselliger Mensch mit einer Leidenschaft für Menschen.



Vor ein paar Jahren hat Piet sein Glück in der Liebe wiedergefunden und Francisca geheiratet. Zusammen sind sie ein wunderbares Paar. Francisca ist nicht nur seine große Stütze, sondern auch eine viel beschäftigte Frau. Sie organisiert regelmäßig gesellige Treffen für Senioren und pflegt mit viel Hingabe den Garten an ihrem Wohnwagen in Renesse. Während sie dort werkelt, kommt Piet zu Brouw, um mit anzupacken. Wenn sich wieder einmal ein Berg Geschirr stapelt, ist Piet zur Stelle, um alles blitzsauber zu machen.

Piet nimmt das Leben in seinem eigenen Tempo – auch auf der Straße. An Kreisverkehren hält er seine gewohnte Geschwindigkeit bei: ruhig und zielgerichtet. Und trotz seines respektablen Alters hat er noch immer einen scharfen Blick fürs Detail – sowohl bei der Arbeit als auch in seiner Freizeit. Nach der Arbeit genießt er gerne ein eiskaltes Bier, am liebsten während eines (spannenden) Fußballspiels seiner Lieblingsmannschaft, Feyenoord.

Piet ist und bleibt eine echte Bereicherung für unser Team – eine verlässliche Stütze, die den Sommer bei Brouw erst komplett macht. Wir bewundern es sehr, dass er auch in seinem Alter noch so viel Freude an seiner Arbeit hat. Piet, du machst für uns alle einen großen Unterschied, und wir hoffen, dass du noch viele Jahre bei uns bleibst und das Leben genießt!

Dochter van de Molenaar

Dochter van de Molenaar (übersetzt: 'Tochter des Müllers') ist eine Mikro-Bäckerei, in der Marije Vermeer (-Krijger) mit ihrem Sauerteigbrot die Menschen überraschen möchte.

Der Name verrät es bereits: Marije ist eine Müllerstochter. Ihr Vater, Henk Krijger, führte gemeinsam mit seinen Brüdern das Familienunternehmen Krijger Molenaars, das seit über 100 Jahren ein Begriff in Renesse, Zeeland und darüber hinaus war. Im Vergleich zur Konkurrenz war Krijger Molenaars eine relativ kleine Mehlfabrik, doch durch konstante Qualität und persönlichen Service pflegte das Unternehmen stets enge Beziehungen zu den Bäckern.

Genau das möchte Marije auch mit ihren Broten erreichen. Durch die handwerkliche, klein angelegte Produktion kann sie die Qualität garantieren und den direkten Kontakt zu ihren Kunden pflegen.

Das Ziel ist es, Menschen die pure Handwerkskunst und Liebe schmecken zu lassen – nicht nur im Brot, sondern auch in der Patisserie. Der Einkauf soll sich wie ein kleines Erlebnis anfühlen: Wer am Samstagmorgen sein Brot und Gebäck für den Kaffeegenuss mitnimmt, soll dieses besondere Erlebnis mit seinen Liebsten teilen können.

Dochter van de Molenaar ist in einer Scheune in Noordwelle versteckt. Die Türen sind jeden Samstagmorgen von 09:00 bis 13:00 Uhr geöffnet. Wir sind überzeugt, dass Sauerteigbrot etwas Besonderes bleiben soll – deshalb backen wir nur einmal pro Woche.

Während der Gartensaison bieten wir neben Brot und Patisserie auch frisches Gemüse aus unserem eigenen Garten an.



Weitere Info finden Sie unter www.dochtervandemolenaar.nl oder auf unseren Social-Media-Kanälen @dochtervandemolenaar.



Locale Leveranten



1. Strandpaviljoen Brouw

Standort: Brouwersdam
Gutes, frisches, lokales & geschmackvolles Essen am Brouwersdam.



2. Schouwse Brouw Bier

Standort: Renesse, Zeeland
Lokal gebrautes Spezialbier mit Charakter. Schouwse Brouw liefert Brouw einzigartige Biere, die perfekt zum Inselgefühl passen.



3. Solaes Bier

Standort: Ouddorp, Goeree-Overflakkee
Handwerklich und zeitgemäßes Bier mit einer Geschichte. Die Biere von Solaes stehen auf unserer Karte wegen ihrer Reinheit und regionalen Wurzeln.



4. Dochter van de Molenaar

Standort: Noordwelle, Zeeland
Marije Vermeer bäckt in ihrer Mikrobäckerei handwerklich Sauerteigbrot und Patisserie. Mit Liebe zum Handwerk und einem Auge für Qualität liefert sie jede Woche frisches Brot an Brouw – rein, lokal und mit einer Geschichte.



5. Brouw Moestuïn

Standort: Noordwelle, Zeeland
Unser eigener Gemüsegarten, in dem wir mit Liebe saisonales Gemüse, Kräuter und Blumen anbauen. Frischer geht es nicht.



6. Neeltje Jans

Standort: Stormvloedkering, Schouwen-Duiveland
Unser fester Lieferant für nachhaltige Muscheln. Direkt aus der Oosterschelde, frisch und voll salzigem Geschmack – genau wie sie sein sollten.



7. Vleesboerderij Boot

Standort: Kerkwerpe, Zeeland
Eine lokale Farm, bei der der Respekt vor Tieren und Natur im Mittelpunkt steht. Sie liefern das Qualitätsfleisch für unsere Gerichte.



8. **I Love Zeeland** Standort: Zeeland
Lieferant für nachhaltigen, lokalen Apfelsaft, Cassis, Apfelschorle und andere Durstlöscher – alles 100% Zeeland und "Zeker Zeeland"-zertifiziert.

9. **Erik Murre** Standort: Zeeland
Spezialist für Käse und Delikatessen mit einer ausgewählten Auswahl holländischer und internationaler Käsesorten. Für Brouw wählt Erik Murre die besten Käsesorten aus – mit Liebe, Handwerk und einem Hauch von Zeeland-Stolz.



10. Dutch Bargain

Standort: Groede, Zeeland
Wagemutige Craft-Biere mit Mut und Geschmack. Die Kreationen von Dutch Bargain sind eine abenteuerliche Bereicherung für unsere Bierkarte.



11. De Ambachterie

Standort: Oostburg, Zeeuws-Vlaanderen
Handwerklich hergestellte Kroketteen und Bitterballen, mit reinen Zutaten und einzigartigen Geschmacksrichtungen. De Ambachterie steht für Reinheit, Leidenschaft und echtes Zeeland-Handwerk – und das schmeckt man bei Brouw.



12. Schodu Gin

Standort: Burgh-Haamstede, Zeeland
Schodu Gin liefert handwerklich destillierten Gin mit einer Zeeland-Note. Ihr raffinierter Gin ist ein fester Bestandteil unserer Cocktails und Gin Tonics bei Brouw.



BROUWERIJ SOLAES

3

Schouwse Brouw

1

2

SCHODU

DOCHTER VAN DE MOEDER

4

12

5

Boot

VLEESBOERDERIJ

7

Neeltje Jans
ZEEUWSE MOSSELEN



6

Kaas van
ERIK MURRE

9

I ♥ ZEELAND

8

B&C
ZEEUWS CRAFT BEER
NEVER DULL

10

11

DE AMBACHERIE

Arbeiten am Strand!

Und das an einem der schönsten Orte, die Niederlande zu bieten hat – der Brouwersdam. Wir suchen Schulabgänger, erfahrene Mitarbeiter, unerfahrene Menschen und andere sympathische, hart arbeitende Personen ab 14/15 Jahren. Bist du oder kennst du jemanden, der gerne arbeiten möchte, der gut in ein enges Team passt und etwas dazuverdienen möchte? Dann melde dich bei uns.

Wir suchen Verstärkung für unser Team:

- Top-Mitarbeiter für unsere Strandterrasse
- Servicekräfte (Teilzeit)
- Servicekräfte auf Abrufbasis
- Geschirrspüler (Teilzeit)
- Küchenmitarbeiter auf Abrufbasis
- Selbstständiger Koch oder Koch (Vollzeit)

Also... bis bald, bis Brouw!

E-Mail: info@brouw.nl

Telefon: 0187 - 202 010

WhatsApp: 06 - 8260 1424

Frage nach Maarten Vermeer

Strandpaviljoen

BROUW

Bleib auf dem Laufenden!



@strandpaviljoen.brouw @
brouwtuin



@brouwtuin @strandpavil-
joenbrouw