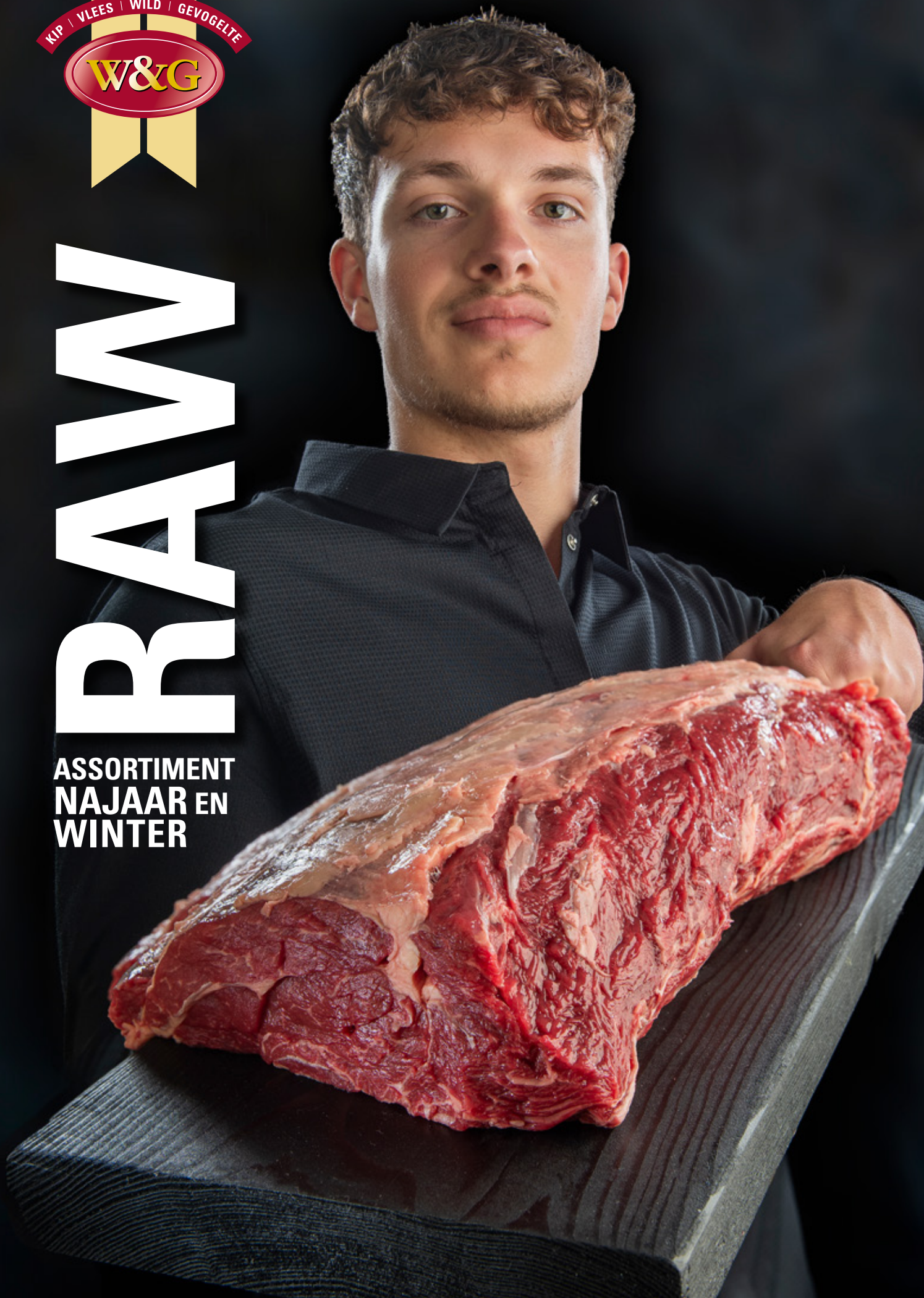




RAW

ASSORTIMENT
NAJAAR EN
WINTER



DE SPECIALIST IN KIP, VLEES, WILD EN GEVOGELTE



INHOUD

- 03 HERT
- 07 WILD ZWIJN
- 09 REE
- 11 FAZANT
- 15 KALKOEN
- 17 RUND
- 21 VARKEN
- 23 HAAS
- 25 KONIJN
- 26 EEND
- 29 WILD

RAW

JE BENT EEN VAKMAN MET SMAAK EN PASSIE. ALTIJD OP ZOEK NAAR NIEUWE MOGELIJKHEDEN OM JE GASTEN HET BESTETE LATEN PROEVEN. MALS EN AMBACHTELIJK. JIJ MAAKT DE SMAAK MET JOUW CREATIVITEIT EN CULINAIRE SIGNATUUR.

“Wij garanderen een inspirerend assortiment dat chefs alle ruimte geeft voor eigen creaties.”

Het najaar en de winter zijn de perfecte seizoenen om je kansen te benutten. Met al het regionale wild is er genoeg keuze. En natuurlijk blijven onze kip, vlees en gevogelte producten passend bij de seizoenen. Zo zijn er genoeg kansen om je gasten volop (duurzaam) te laten genieten.

Zoek je iets anders?
Of mis je iets in ons assortiment kip, vlees, wild en gevogelte?
Neem gerust contact met ons op, of bezoek onze website www.wgbrinkhorst.nl

HET NAJAAR EN DE FEESTDAGEN

ZE STAAN OP DE STOEP VOOR JE HET WEET. EN WAT EEN HEERLIJKE SEIZOENEN BLIJVEN DATTOCH OM JE GASTEN TE VERLEIDEN TOT BEZOEK AAN JOUW RESTAURANT, LUNCHROOM OF EVENEMENT.



Met ons assortiment sluit je aan bij de W&G Brinkhorst brengt je de basis voor je nieuwe kaart. Of je nu gaat voor wild, gevogelte of mooie stukken vlees. Met ons assortiment sluit je altijd aan bij de sfeer en smaak van het seizoen. Maak mooie combinaties met wijnen of bieren en één ding staat vast: je verrast en verwent je gasten op een unieke, smaakvolle manier!

Onze tip voor dit seizoen: ga voor speels gemak en wissel je runderbiefstuk af met hertenbiefstuk. Doe dat ook met varkensprocureur en Wild zwijn procureur. Je gasten zullen versteld staan van de subtiele smaaknuances. Benieuwd hoe andere chefs de samenwerking met W&G Brinkhorst ervaren? Chef Edwin van den Oever vertelt het je verderop in deze brochure. We verklappen je alvast dat comfort het sleutelwoord is. Heb je daar ook interesse in? Schroom niet en bel ons!

We wensen je veel culinaire inspiratie voor najaar en winter.

Met ambachtelijk groet,
Victor & Wilco Brinkhorst

**RAW
RARE
D**



HERT



MET GOEDE PRODUCTEN
 EN VAKMANSCHAP
 CREËER JE
 HET PERFECTE PLAATJE.

HERTENBOUT IN VIER DELEN



Hertenbout in vier delen, schoon gevliesd.

	ca. 2.000 gram
	Art. 5241





HERTENPROCUREUR

Hertennekvlies, zonder been.

	ca. 1.000 gram
	Art. 5258



HERTEN BRISKET

Platte bil van hert, gegaard.

	ca. 1.200 gram
	Art. 953910

HERTEN POULET

Hertenvlees in blokjes gesneden.

	ca. 2.000 gram
	Art. 5205



HERTENSUKADE HEEL



Hele hertensukade gesneden van de schouder van het hert.

	
ca. 350 gram	Art. 5264
ca. 300 gram, gegaard	Art. 95269



HERTENPROCUREUR ROL



Rol gemaakt van hertenprocureur, gegaard.

	ca. 800 gram
	Art. 95358



HERTENBOVENBIL

Hele hertenbovenbil, schoon gevliesd.

	ca. 1.000 gram
	Art. 5243



HERTENBIEFSTUK



Hertenbiefstuk van de lende gesneden, geportioneerd op uw gewenste gewicht.

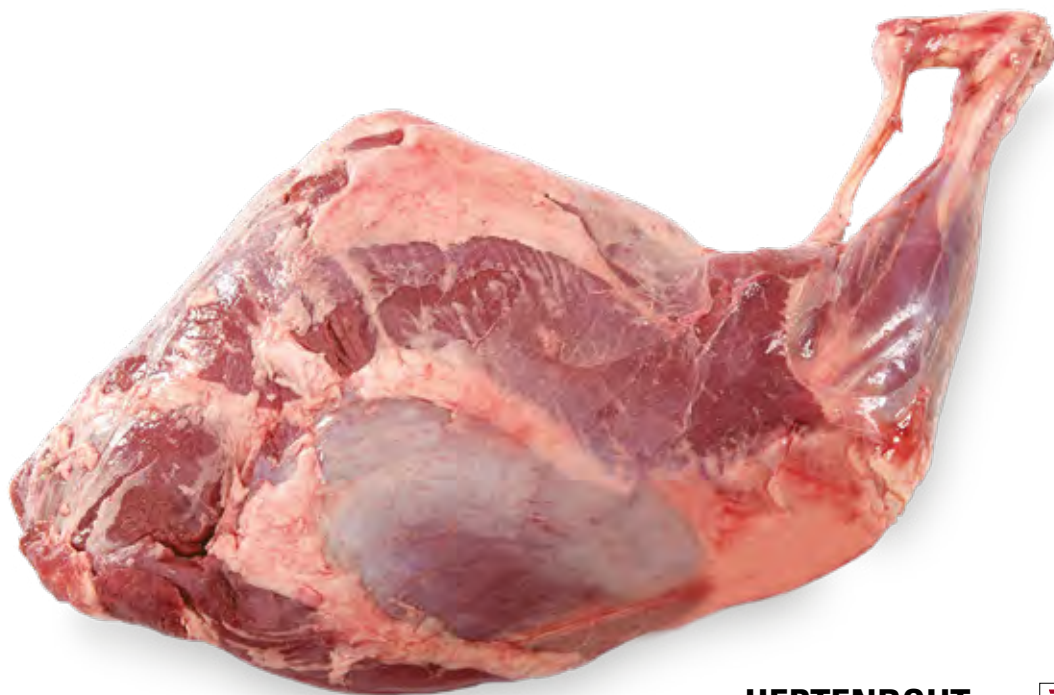
	
60- 200 gram	Art. 5244
10x80 gram	Art. 5252



HERTENBIEF, ACHT DELEN



Hertenbief in acht delen, schoon gevliesd.

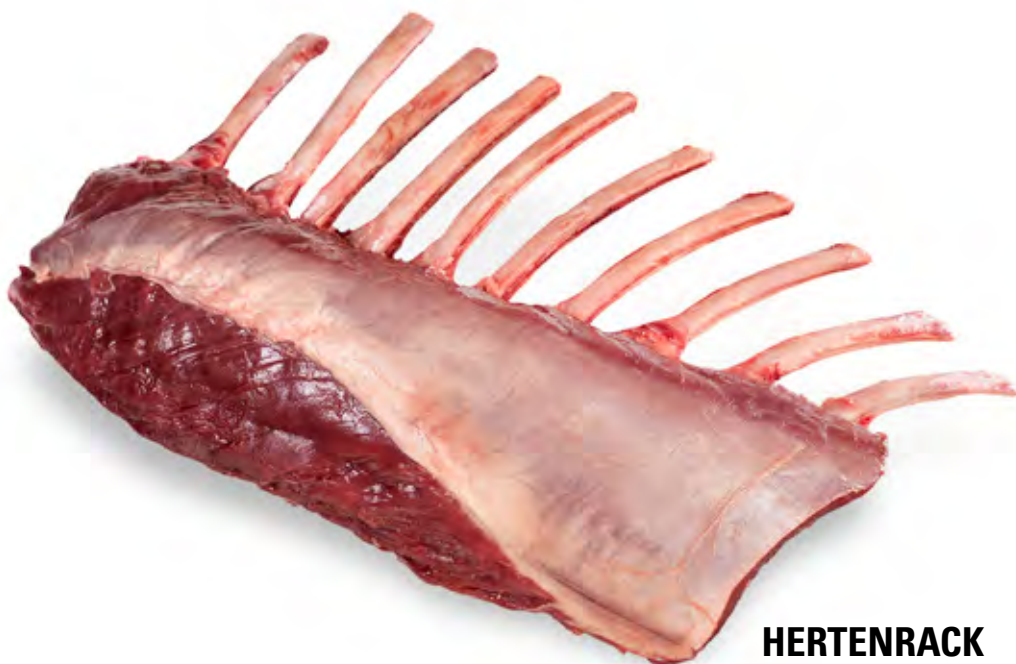
	ca. 4.000 gram
	Art. 5251



HERTENBOUT



Hele hertenbout.

	ca. 8.000 gram
	Art. 5240





HERTENRACK

Verse rack van hert
met schone ribben.

	ca. 1.000 gram
	Art. 5231

HERTENRUGFILET, SCHOTS

Hele hertenrugfilet, ongevliesd.

	ca. 1.300 gram
	Art. 5221



RAW

— BELEEF —
JOUW
Avontuur
MET KIP, VLEES,
WILD EN GEVOGELTE



HERTENRUGFILET



ZWIJN



WILD

WILD ZWIJN PROCUREUR



Hele zwijnsprocureur, zonder been.

	ca. 1.000 gram		Art. 5458
	ca. 100 gram, portie		Art. 5466
	ca. 1.000 gram, gegaard		Art. 95467



WILD ZWIJN FILET, GEVLIESD



Verse hele zwijnenfilet, met vlies.

	ca. 1.000 gram
	Art. 5423



WILD ZWIJN FILET



Hele zwijnenfilet, schoon gevliesd.

	ca. 1.000 gram
	Art. 5424



ZWIJNSWANGEN



Wangen van wild zwijn.

	ca. 1.000 gram
	Art. 5463



ZWIJNSWANGEN, GECONFIJT



Geconfijte wangen van wild zwijn.

	ca. 1.000 gram
	Art. 915409



WILD ZWIJN BOUT



Hele zwijnsbout.

	ca. 4.000 gram
	Art. 5440



WILD ZWIJN MEDAILLON



Medaillon van filet van wild zwijn, op uw gewenste gewicht.

	ca. 100 gram
	Art. 5426



WILD ZWIJN POULET

Handgesneden zwijnevlees.

	ca. 1.000 gram
	Art. 5405



Informeer naar ons complete assortiment wild zwijn.

REE





REERUG

Hele reerug, met vlies.

	ca. 2.000 gram
	Art. 5020

REERUGFILET



Hele reerugfilet, ongevlied.

	ca. 500-600 gram
	Art. 5023



REE POULET



Poulet gesneden van ree.

	ca. 1.000 gram
	Art. 5005



REEBIEFSTUK



Biefstuk van ree, geportioneerd.

	ca. 60-100 gram
	Art. 5044



REEBOUT



Hele reebout, met bot.

	ca. 2.500 gram
	Art. 5040



REEBOUT, UITGEBEEND

Reebout biefstukdelen, geheel schoon.

	ca. 2.500 gram
	Art. 5041



Informeer naar ons complete assortiment ree.

FAZANT



FAZANTENHENFILET



Fazantenhennfilet met vel.

	ca. 120 gram
	Art. 7424



FAZANTENHAAN



Hele fazantenhaan, panklaar.

	ca. 900 gram
	Art. 7201



FAZANTENHEN



Hele fazantenhenn, panklaar.

	ca. 600 gram
	Art. 7401



FAZANTENHAANFILET SUPRÊME



Fazantenhaanfilet met stick.

	ca. 180 gram
	Art. 7221



FAZANTENHAAN POOT

Hele fazantenhennpoot.

	ca. 100 gram
	Art. 7241



FAZANTENHAANFILET

Fazantenhaanfilet met vel.

	ca. 140 gram
	Art. 7224



FAZANTENDIJVLEES

Fazantendijfilet, ongesorteerd.

	ca. 1.000 gram
	Art. 7244



GEVULDE FAZANT ROULADE

Roulade van fazant, gevuld met een farce van gevogelte.

	ca. 1.000 gram
	Art. 97288



GECONFIJTE FAZANTENDIJ

Fazantendij, geconfijt en geroosterd.

	ca. 1.000 gram
	Art. 97444



RAW



— BELEEF —
JOUW
Avontuur
 MET KIP, VLEES,
 WILD EN GEVOGELTE

WILDE GANS



WILDE GANZENFILET



Hele filet van wilde gans.

 ca. 200 gram
 Art. 7924



GEROOKTE GANZENBORST

Gerookte wilde ganzenborstfilet.

 ca. 200 gram
 Art. 942

Informeer naar ons complete assortiment wilde gans.

PATRIJS



RECHTSTREEKS VAN DE
SCHOTSE HOOGLANDEN.



ROODPOOT PATRIJS

Hele roodpootpatrijs.

	ca. 300 gram
	Art. 7602

PATRIJSFILET

Gefileerde enkele patrijsfilet.

	ca. 50 gram
	Art. 7624

WILDKALENDER

WILD SOORT	START SEIZOEN	EINDE SEIZOEN	2024					2025						
			aug	sept	okt	nov	dec	jan	febr	mrt	apr	mei	juni	juli
GROFWILD														
Edelhert *	1 augustus	15 februari												
Ree bok	1 april	31 augustus												
Ree geit/kalf	1 januari	31 maart												
Wild zwijn *	1 juli	28 februari												
HAARWILD														
Haas	15 oktober	31 december												
Wild konijn	1 januari	31 december												
VEDERWILD														
Wilde eend	15 augustus	31 januari												
Kooi eend	15 augustus	31 januari												
Fazant haan	15 oktober	31 januari												
Fazant hen	15 oktober	31 december												
Houtduif	1 januari	31 december												
Wilde gans *	1 januari	31 december												
Patrijs roodpoot**	1 september	1 februari												
Grouse**	12 augustus	6 december												

* Per gebied wordt door de overheid het afschot van grof en schadelijk wild bepaald.

** Wordt niet bejaagd in Nederland (herkomst Schotland). De jachtperiodes kunnen binnen Europa per land verschillen.



Informeer naar ons complete assortiment patrijs.

KALKOEN



KALKOEN



Hele kalkoen, panklaar.

	ca. 2.500 gram
	Art. 3001



KALKOEN BRISKET



Kalkoenstuk in kruidenrub, langzaam bereid.

	ca. 800 gram
	Art. 93502



KALKOENFILET

Hele kalkoenfilet met haas.

	ca. 1.200 gram
	Art. 3201

Informeer naar ons complete assortiment kalkoen.



GEVULDE KALKOEN

Hele kalkoen gevuld met gevogelte farce.

	
va. 5.000 gram	Art. 3012
va. 4.000 gram, gegaard	Art. 93012



ONTBEENDE GEVULDE KALKOEN

Hele kalkoen, ontbeend en gevuld met een farce van gevogelte.

	
va. 4.000 gram	Art. 3015
va. 2.500 gram, gegaard	Art. 93015



RAW



— BELEEF —
JOUW
Avontuur
 MET KIP, VLEES,
 WILD EN GEVOGELTE

RUND



SHORT RIB GEMARINEERD, SOUS-VIDE



Grain-fed runder short rib, gemarineerd en op lage temperatuur bereid.

	ca. 1.600 gram
	Art. 932920



BONELESS SHORT RIB, SOUS-VIDE



Grain-fed runder short rib zonder bot, gemarineerd en op lage temperatuur bereid.

	ca. 700 gram
	Art. 2932925



SHORT RIB, SOUS-VIDE



Grain-fed runder short rib met peper en zout, op lage temperatuur bereid.

	ca. 1.600 gram
	Art. 932922



KALFSPICANHA



Sous-vide gegaard staartstuk van het kalf.

	ca. 1.200 gram
	Art. 933535



KALFSSUKADE ROL

Kalfssukade in rol, langzaam bereid.

 ca. 1.300 gram
 Art. 933178



BLACK ANGUS SUKADE



Black Angus-rundersukade, langzaam bereid.

	
ca. 2.000 gram	Art. 932551
ca. 170 gram, portie	Art. 932554



RUNDERBRISKET



Brisket van grain-fed rund, sous-vide bereid.

 ca. 4.500-7.500 gram
 Art. 932910



RUNDERWANG, GECONFIJT



Geconfijte runderwang.

 ca. 500 gram
 Art. 801132



RUNDER BIEFSTUK SATÉ



Runderspies van de biefstukdelen van het rund.

 va. 40 gram
 Art. 32972



HANDMADE BLACK ANGUS BURGER

Ambachtelijke burger van black Angus-nekvlies.

 20x200 gram
 Art. 32620



RUNDER POULET GROF

Runder poulet blokjes, op lage temperatuur bereid.

	
ca. 1.000 gram	Art. 32930
ca. 2.000 gram, gegaard	Art. 932930



OSSENHAAS BLACK ANGUS



Mooi gemarmerde ossenhaas.

 ca. 2.000 gram	 Art. 32400
ca. 175 gram, portie	Art. 32402



FLAT IRON STEAK



Uitgevliesde rundersukade.

 ca. 1.000 gram	
 Art. 32560	



RUNDER DUNNE LENDE



Entrecôte van Black Angus-rund aan één stuk, zonder been.

 ca. 4.500 gram	
 Art. 32541	



RIB-EYE BLACK ANGUS

Hele rib-eye van Black Angus-rund.

 ca. 3.500 gram	
 Art. 32501	

RAW

— BELEEF —
JOUW
Avontuur
 MET KIP, VLEES,
 WILD EN GEVOGELTE



RUNDER SUCADE FLAT IRON



RAW



— BELEEF —
JOUW
Avontuur
MET KIP, VLEES,
WILD EN GEVOGELTE

VARKEN



SPARERIBS

Verse spareribs, gemarineerd met hina-ribroastkruiden, gegaard.

	ca. 1.000 gram
	Art. 800166



VARKENS ROAST RIB



Lange rib van varken.

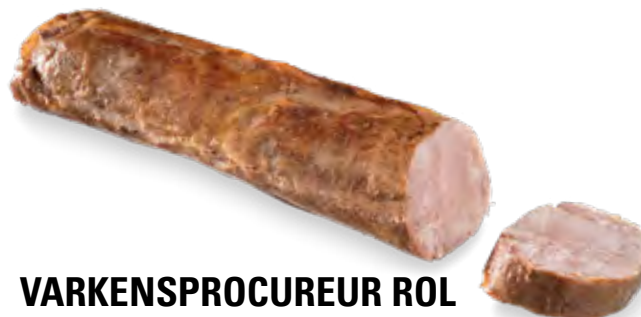
	ca. 3.500 gram		Art. 930930
	ca. 350 gram, portie		Art. 930932



VARKENS HIJTJE



Varkenspootje in huismarinade, sousvide afgegaard.

	ca. 600 gram
	Art. 930928



VARKENSPROCEUR ROL

Rol van varkensnek, op lage temperatuur bereid.



	ca. 1.100 gram
	Art. 930178

Informeer naar ons complete assortiment varken.



BUIKSPEK



Gepekeld buikspek, langzaam bereid.

	ca. 1.000 gram
	Art. 800114



VARKENSPROCUREUR HEEL

Hele varkensprocureur, ingesmeerd met Franky's pork rub, zacht sous-vide gegaard.

	ca. 2.500 gram
	Art. 810088





BUIKSPEK

HAAS



HAZENBOUT



Hele hazebout.

	ca. 300 gram
	Art. 5641



HAZENFILET



Hele hazenfilet.

	ca. 140 gram
	Art. 5627



HAZENPOULET



Hazenvlees van de achterbout, zonder been, in blokjes gesneden.

	ca. 2.000 gram
	Art. 5605



HAZENRUG



Hele hazenrug.

	ca. 600 gram
	Art. 5620



HOLLANDSE HAZENRUG ZWAAR

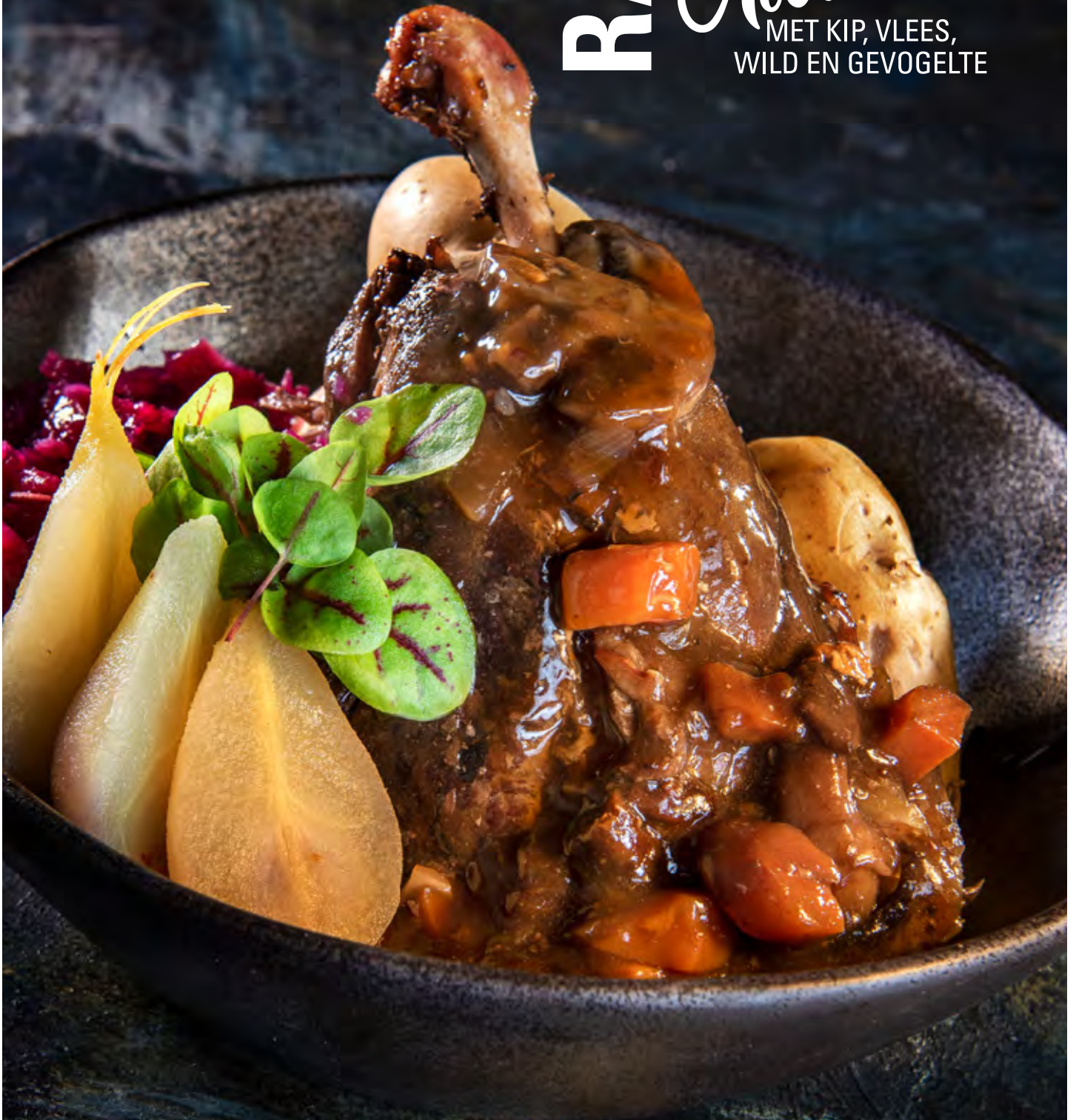
Volle, hele hazenrug.

	ca. 700 gram
	Art. 5720

Informeer naar ons complete assortiment haas.

RAW

— BELEEF —
JOUW
Avontuur
MET KIP, VLEES,
WILD EN GEVOGELTE





HAZENBOUT

KONIJN



TAM KONIJN



Heel tam konijn, vers en panklaar.

	ca. 1.000 gram
	Art. 5901



KONIJNENRUG



Tamme konijnenrug, vers.

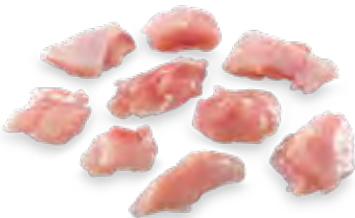
	ca. 300 gram
	Art. 5920



KONIJNENFILET



Tamme konijnfilet, vers.

	ca. 100 gram
	Art. 5925



KONIJNENPOULET

Poulet gesneden van tamme konijnfilet.

	ca. 1.000 gram
	Art. 5905



KONIJNENBOUTJES

Tamme konijnenboutjes.

	ca. 250 gram		Art. 5940
	ca. 150 gram, p. st. sous-vide gegaard		Art. 95940
	ca. 120 gram, p.st. uitgebeend, gegaard		Art. 95944



Informeer naar ons complete assortiment konijn.

WILD EEND



WILDE EEND



Volle wilde eend, panklaar.

 ca. 500 gram
 Art. 7001



WILDE EENDENFILET



Wilde eendenfilet met vel.

 ca. 110 gram
 Art. 7024



WILDE EENDENBOUT, GECONFIJT



Eendenboutjes, geconfijt in ganzenvet.

 ca. 60 gram
 Art. 97040



WILDE EENDENBOUT

Wilde eendenboutjes, vers.

 ca. 40 gram
 Art. 7040

Informeer naar ons complete assortiment wilde eend.



EEND



(VELUWSE)

VELUWSE EENDENBURGER



Burger van grof gedraaid eendengehakt, op uw gewenste gewicht.

	ca. 100-180 gram
	Art. 4260



VELUWSE EENDENBOUT



Poot van de Veluwse eend, tam.

	ca. 180 gram
	Art. 4250



FOIE DE CANARD



Hele eendenlever.

	ca. 500 gram
	Art. 4159



CUISSE DE CANARD



Mannelijke eendenbout.

	ca. 300 gram
	Art. 4140



CUISSE DE CANARD, GECONFIJT



Geconfijte mannelijke eendenbout.

	ca. 250 gram
	Art. 94140



CUISSE DE CANETTE, GECONFIJT



Eendenboutje in ganzenvet, geconfijt met kruiden.

	ca. 150 gram
	Art. 94145



MAGRET DE CANARD



Mannelijke eendenfilet.

	ca. 300 gram
	Art. 4127



VELUWSE EENDENFILET

Filet van de Veluwe eend, tam.

	ca. 200-220 gram
	Art. 4224



FILET DE CANETTE

Vrouwelijke eendenfilet.

	ca. 190 gram		Art. 4125
	ca. 180 gram, gegaard		Art. 594125

RAW

— BELEEF —
JOUW
Avontuur
MET KIP, VLEES,
WILD EN GEVOGELTE





FILET DE CANARD

TRIO/DUO



GEVOGELTE TRIO



Trio van eend, fazant en duif.

	ca. 180 gram
	Art. 6002





WILD SUPRISE

Trio van hert, wild zwijn en fazant.

	ca. 180 gram
	Art. 6019



WILD DUO

Duo van hertenbiefstuk en wild zwijn filet.

	ca. 160 gram
	Art. 6017

HERTENBIEF SPIES



Hertenbiefstuk, geregen op een stok, op uw gewenste gewicht.

	ca. 100 gram
	Art. 5257



WILD MINI SAUCIJS



Saucijs van wildgehakt.

	ca. 70 gram
	Art. 6945



WILD POULET



Gemixt poulet gesneden van vlees van zwijn, haas en hert.

	ca. 1.000 gram
	Art. 5105



WILD CHIPOLATA ROL

Chipolata gemaakt van gekruide wildgehakt, opgerold op een pistoolstokje.

	ca. 80-200 gram
	Art. 6946

RAW

— BELEEF —
JOUW
Avontuur
 MET KIP, VLEES,
 WILD EN GEVOGELTE



HERTENBIEF SPIES

ADRES

W&G Brinkhorst Ede
Veenendaalseweg 1
6745 XJ De Klomp
ede@wgbrinkhorst.nl
T. +31 (0)318- 57 36 00

W&G Brinkhorst Best
De Dintel 23
5684 PS Best
best@wgbrinkhorst.nl
T. +31 (0)499- 37 57 31

www.wgbrinkhorst.nl

RAW 2024.2 is een uitgave van W&G Brinkhorst bedoeld voor haar relaties. Voor eventuele vragen of monsters zijn wij bereikbaar op bovenstaande telefoonnummers, of per e-mail. Niets uit deze uitgave mag, in welke vorm en op welke wijze dan ook, worden overgenomen zonder voorafgaande toestemming van de uitgever. Deze uitgave is onder voorbehoud van druk- en zetfouten.

DE SPECIALIST IN KIP, VLEES, WILD EN GEVOGELTE