

KIP | KALKOEN | WILD | GEVOGELTE

W&G

Wild & Gevogelte

Gewild

De specialist in kip, kalkoen, wild & gevogelte

WILDKALENDER

wild soort	start seizoen	einde seizoen	2018					2019					
			aug	sept	okt	nov	dec	jan	febr	mrt	apr	mei	juni
Grofwild													
Edel hert *	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 jacht periodes kunnen binnen Europa per land verschillen.

Inhoud



3 Lunch



11-12
Mr. Mofongo



19-20
Specialiteiten



Ree



Konijn

Colofon

Wild & Gevogelte is een uitgave van W&G Brinkhorst, bedoeld voor haar relaties.

Uitgave

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 zet fouten.

Adresgegevens

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

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

www.wgbrinkhorst.nl



Herfst & Winter

Gastvrijheid en ambachtelijkheid. Daarom draait het in de horeca. Zeker in het najaar als gasten weer graag binnen genieten van het goede leven. Met mooi eten en bijpassende wijn maakt u de wilde herfst en winter tot twee prachtige seizoenen.

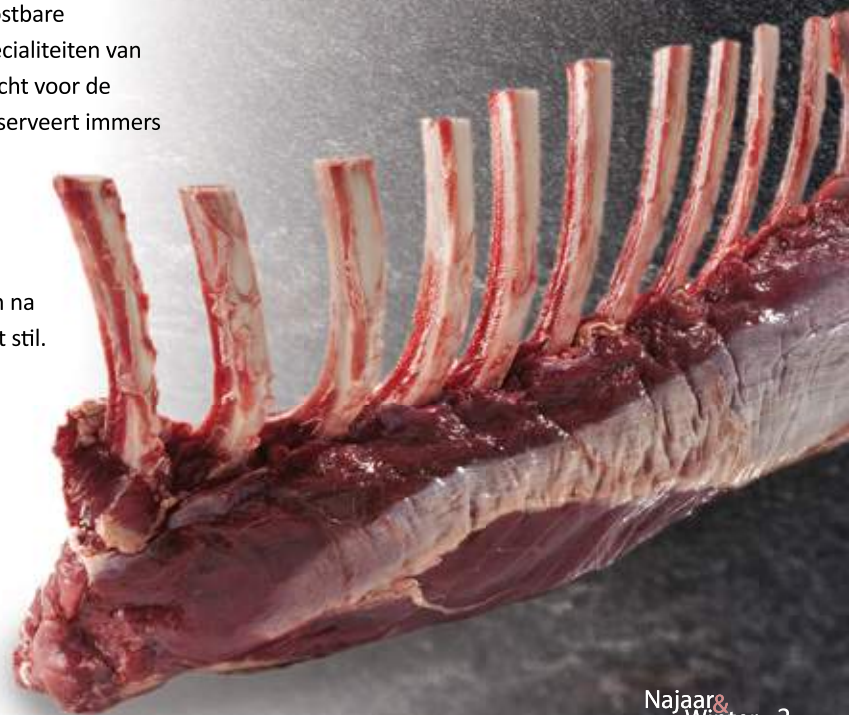
W&G Brinkhorst inspireert u graag met smaakvolle suggesties. Van onszelf en van chefs uit het land. Deze keer waren we voor u te gast bij Mr Mofongo in Groningen. Daar werken ze los van seizoenen en trends want de chefs nemen hun gasten dagelijks mee op wereldreis. Juist in dat fantastische horecaconcept is er ruimte voor winterse smaken en wild. Dat blijkt wel uit het gerecht dat chef René Bruins met ons deelt.

Er zijn volop kansen voor wild in winterse gerechten. Wat dacht u van wilde eend of eend op winterse wijze? Onze exclusieve charcuterie onderstreept winterse ambachtelijkheid. En gemak dient de chef want de kostbare voorbereidingstijd nemen we u graag uit handen met onze specialiteiten van rund, varken, wild en gevogelte. Daarmee wint u tijd en aandacht voor de presentatie en het contact met uw gasten. Uw keukenbrigade serveert immers in een handomdraai smakelijke gerechten die kwaliteit en ambachtelijkheid uitstralen.

Het is onze passie om wild steeds toegankelijker te maken. Met de duidelijke herkomst en de verwijzing naar het goede leven lukt dat ook prima. Onze vakmensen volgen de trends en na de introductie van de hazenpeperkrokot vorig jaar zaten zij niet stil. Zorgvuldig ontwikkelden zij nieuwe specialiteiten zoals de wild hotdog en een schweinschnitzel. Zorg dat u ze proeft! Ze zijn exclusief lekker voor iedereen!

Wij wensen u een smaakvol en verrassend wildseizoen!

*Culinaire groet,
Victor en Wilco Brinkhorst*



LUNCH & BORREL



Pulled wild zwijn

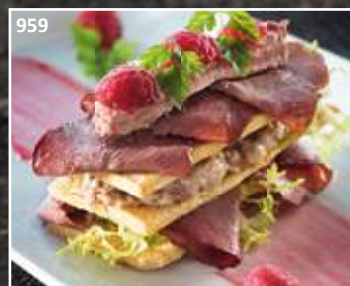
Langzaam gegaard en geplukt wildzwijnvlees, heerlijk op smaak gebracht.

Gewicht: 1.000 g

90958



495112



959



Wild hotdog

Vernieuwende hotdog van smakelijk gekruid wildgehakt.

Gewicht: 10 x 100 g

96910

Wild hotdog

Gewicht: 10 x 50 g

96911



Art nr	Product	Omschrijving	Eenheid	Prijs
962	Hertenkalfham	Achterbout, gerookt, gekookt	kilo	€ 29,50
964	Hertenbief	Koud gerookt	kilo	€ 46,50
965	Hertenham	Gedroogde rauwe ham	kilo	€ 43,50
967	Reeham	Gerookt, gegaard	kilo	€ 34,50
970	Edelhertpastrami	Van hertenbief, gegaard	kilo	€ 44,50
998	Herten droge wildworst	110 g	stuks	€ 4,95
70966	Hertencarpaccio	10 x 80 g gesneden	doos	€ 31,50
70969	Gesneden hertenham	300 g	stuks	€ 9,85
959	Zwijns coppa	Zwijnsprocureur gedroogd	kilo	€ 34,50
960	Veluwe swijnham	Bout gerookt, gedroogd	kilo	€ 47,50
961	Wildswijnsham	Achterbout, gerookt, gekookt	kilo	€ 24,50
70958	Gesneden swijnsham	300 g	stuks	€ 8,85
90958	Pulled wild swijn	Geplukt wild swijn vlees	kilo	€ 24,50
996	Zwijns droge wildworst	110 g	stuks	€ 4,95
953	Eendenrolham	Dubbele eendenborst 600 g	kilo	€ 23,75
957	Koudgerookte Magret	Koudgerookte eendenborst	kilo	€ 26,50
70951	Gesneden eendenrolham	300 g	stuks	€ 8,85
956	Eenden droge wildworst	110 g	stuks	€ 4,95
96910	Wild hotdog	Hotdog van hert en swijn 10 x 100 g	stuks	€ 1,89
96911	Wild hotdog	Hotdog van hert en swijn 10 x 50 g	stuks	€ 0,99
495111	Wild bitterbal	Van wildragout 80 x 35g	doos	€ 28,50
495112	Hazenpeper kroket	30 x 100 g	doos	€ 40,50



Wild bitterbal
495111



Zwijns droge wildworst
996

Hertenkalfham
962

Eenden droge wildworst
956

Zwijns coppa
959

Herten droge wildworst
998

AMUSE



Moinkballs

Klein balletje van pittig gekruid gevogelte gehakt, beleggen kaas en een bosuitje, omwikkeld met mager rookspek.

90074



HEKS'NKAAS®

HEKS'Nketel

Een keteltje van gerookte eendenborst, gevuld met HEKS'NKAAS® en een zoete uiencompote.

491429



HEKS'NKAAS®

HEKS'Nkring

Een kring van gevogelte, gevuld met HEKS'NKAAS® en groene asperge.

491428

Art nr	Product	Omschrijving	Eenheid	Prijs
90074	Moinkball	Van gevogelte gehakt 30 g	stuks	€ 1,35
491428	HEKS'Nkring	In disposable 25 g	stuks	€ 0,85
491429	HEKS'Nketel	In disposable 25 g	stuks	€ 1,45
94745	Kwartelhammetje	Omwikkeld met Coburgerham 25 g	stuks	€ 1,25
495108	Wildbonbon	Hertenham gevuld met wildrilette 30 g	stuks	€ 1,80
495109	Eend-nootje	Rilette van eend in nootham 20 g	stuks	€ 1,45
97590	Splitstok fazant zuurkool	omwikkeld met Livar spek	stuks	€ 1,45
495105	Gevogelte lolly	Gevogelte lolly met bieten geleï	stuks	€ 1,45
495722	Wildmousse surprise	Met een rode bes geleï	stuks	€ 1,60
495107	Gevangen lucht	Eendenham met mousse	stuks	€ 1,45

PATÉ

Art nr	Product	Omschrijving	Eenheid	Prijs
Patéstaaf uit eigen keuken ca 500 g				
746	Appeltjes wildpaté	Met appel en kaneel	kilo	€ 19,75
790	Wildpaté met vijgen	Met o.a. hert en een kern van vijg	kilo	€ 19,75
880	Wilde eendenpaté	Met eendenborst en madeira	kilo	€ 19,75
884	Fazantenpaté	Met fazantenborst en pistachenoten	kilo	€ 19,75
886	Reebokpaté	Met reevlees, kern van pruim	kilo	€ 19,75
887	Wildzwijnpaté	Stukjes zwijnvlees en noten	kilo	€ 19,75
899	Texels cranberrie wildpaté	Wild en cranberries	kilo	€ 19,75
892	Bospaddenstoelen	Wild paté	kilo	€ 19,75
Patéstaaf uit eigen keuken mignon ca 300 gram				
747	Appeltjes wildpaté	Met appel en kaneel	kilo	€ 21,50
791	Wildpaté met vijgen	Met o.a. hert en een kern van vijg	kilo	€ 21,50
803	Wilde eendenpaté	Met eendenborst en madeira	kilo	€ 21,50
802	Fazantenpaté	Met fazantenborst en pistachenoten	kilo	€ 21,50
805	Reebokpaté	Met reevlees, kern van pruim	kilo	€ 21,50
806	Wildzwijnpaté	Stukjes zwijnvlees en noten	kilo	€ 21,50
809	Texels cranberrie wildpaté	Wild en cranberries	kilo	€ 21,50
792	Bospaddenstoelen	Wild paté	kilo	€ 21,50
Mousse en paté in spuitzak				
720	Eendenlever mousse	Mousse in spuitzak 475 g/st	stuks	€ 16,45
721	Kwartel mousse	Mousse in spuitzak 475 g/st	stuks	€ 9,45
722	Wild mousse	Mousse in spuitzak 475 g/st	stuks	€ 9,45
725	Kip mousse	Mousse in spuitzak 475 g/st	stuks	€ 7,95
Paté encroute				
774	Mini ree encroute	500 g	kilo	€ 19,95
773	Mini gevogelte paté encroute	500 g	kilo	€ 19,95
801	Wildpaté encroute	1400 g	kilo	€ 18,25





Wildzwijn

W&G Brinkhorst biedt een compleet assortiment Europees en Veluws wild zwijn van uitstekende kwaliteit. Vers verkrijgbaar van 1 juli tot 28 februari.

Zwijnen genieten in de vrije natuur van insecten, kiemen en eikels. Hun gevarieerde menu zorgt voor heerlijk vlees met een uitgesproken wildsmaak.

Van de achterbout maak je zelf een mooie ham. Ga zorgvuldig te werk en neem er een dag of drie voor. Of bekijk ons mooie assortiment wildhammen.

Art nr	Product	Omschrijving	Eenheid	Prijs
Wildzwijn (1 juli tot 28 februari)				
5421	Wildzwijnrug Veluwe	Rug van Veluws zwijn	kilo	dagprijs
5441	Wildzwijnbout Veluwe	Bout van Veluws zwijn	kilo	dagprijs
5420	Wildzwijnrug	Hele rug ca. 5 kg	kilo	€ 15,50
5428	Zwijnscoeteletjes	Hele rug op gewicht gezaagd	kilo	€ 18,50
5427	Zwijnsrack	Rack met schone rib	kilo	€ 25,50
5423	Wildzwijn filets	Met vlies	kilo	€ 23,75
5424	Wildzwijn filets	Geheel schoon ca. 1000 g	kilo	€ 29,50
5426	Wildzwijn filets	Medaillon op gewicht gesneden	kilo	€ 34,50
5407	Wildzwijn haas	Haasjes van zwijn	kilo	€ 29,50
5438	Wild zwijn cotelet	Van het rack ca. 100 g	kilo	€ 29,50
5440	Wildzwijn bout	Gehele bout	kilo	€ 14,50
5442	Wildzwijn bout	Uitgeb. In technische delen	kilo	€ 17,50
5444	Zwijn biefstuk	Op gewicht geportioneerd	kilo	€ 29,50
85444	Zwijn biefstuk	20 x 130 - 150 g UDG	kilo	€ 23,50
5429	Zwijn tournedos	Per 2 x 90 g Vacuum	kilo	€ 24,50
5458	Zwijns procureur	Nek z. been	kilo	€ 17,50
5405	Wildzwijn poulet	Handgesneden zwijnsvlees	kilo	€ 15,50
5463	Zwijnsvangen	Wangetjes	kilo	€ 14,75





Hert

Het hert is het grootste in het wild levende zoogdier in Nederland. Edelherten verblijven het liefst in grote, dichte bossen of rondom dichtbegroeide moerasachtige gebieden. De smaak is afhankelijk van een aantal factoren; het voedsel en hiermee samengaan het jaargetijde, het geslacht en de leeftijd van het dier. De wijze van besterving speelt een cruciale rol om smaak en kwaliteit te behouden.

Art nr	Product	Omschrijving	Eenheid	Prijs
Edelhert (1 augustus tot 15 februari)				
5392	Hertenrug Veluwe	Heel	kilo	dagprijs
5395	Hertenbout Veluwe	Heel	kilo	dagprijs
5396	Hertenbout Veluwe	Heel/ ontleed/ verdeeld	kilo	dagprijs
5220	Hertenrug	Hele rug, met vlies 5 - 10 kg	kilo	€ 19,45
5221	Hertenrug filets	Hele rugstreng met zilvervlies	kilo	€ 38,50
5224	Hertenrug filets	Appel geheel schoon	kilo	€ 46,50
5226	Rugmedaillons	Geportioneerde hertenfilets	kilo	€ 49,50
5207	Hertenhaas	Fijne draad, met vliesje	kilo	€ 42,50
5231	Hertenracks	Vers	kilo	€ 39,75
15263	Hertenwangen	hertenwangen portie 1000 g	kilo	€ 16,50
5240	Hertenbout	Hele bout	kilo	€ 15,50
5242	Hertenbout	Uitgebeend en verdeeld	kilo	€ 17,95
5241	Hertenbout gevliesd	Hele technische delen 4	kilo	€ 24,50
5251	Hertenbout	Techn 8 delen gevliesd schoon	kilo	€ 27,50
5243	Herten rösti	Herten bovenbil schoon	kilo	€ 29,95
5244	Hertenbiefstuk	Geportioneerd, vacuum	kilo	€ 29,50
5247	Herten kogelbief	Kogelbiefstuk geportioneerd	kilo	€ 31,50
5252	Hertenbiefstuk	10x80 gram vacuum	kilo	€ 27,50
105244	Hertenbiefstuk	5x10x80 gram voordeel	kilo	€ 26,75
85245	Hertenbiefstuk	20 x 130 - 150 g UDG	Kilo	€ 24,50
5225	Tournedos van bout	Tournedos van bout 90 g	kilo	€ 25,50
5246	Biefreepjes	Reepjes hertenbiefstuk	kilo	€ 26,75
5205	Hertenpoulet	Blokjes hertenvlees	kilo	€ 14,85
5261	Hertenbucco	Gezaagde hertenschenkel	kilo	€ 12,45
5264	Herten sucade	Heerlijk te stoven	kilo	€ 19,50
5265	Herten sucade	Geportioneerd	kilo	€ 21,00
5308	Herten Duitse biefstuk	Tartaar van hertenbiefstuk	kilo	€ 24,75

5244





Patrijs

De patrijs komt in heel Europa in het wild voor. We maken onderscheid tussen de grijze patrijs en de roodpootpatrijs. Vanwege de kleine populatie mag er in Nederland niet meer gejaagd worden op de grijze patrijs. Tijdens het jachtseizoen van 1 september tot 31 maart is er voldoende aanvoer van de roodpootpatrijs uit Schotland. Het borstvlies is geelroze van kleur en heeft een heel fijne structuur.



Haas

Er gaat niets boven Hollandse haas, een wildsensatie optima forma. Een heerlijke hazenpeper is dan ook niet te versmaden. De jacht loopt van half oktober tot half december. Er wordt slechts een korte periode op de haas gejaagd om een goed stambestand te behouden. Het braden van de haas vraagt enige ervaring omdat het vlees bij verkeerde bereiding droog kan worden. Dit is te voorkomen door het vlees van de rug en achterbouten te larderen.



Art nr	Product	Omschrijving	Eenheid	Prijs
Patrijs (1 september tot 31 maart)				
7601	Wilde grijze patrijs	Panklare wilde patrijs	stuks	€ 16,50
7602	Roodpatrijs	Roodpootpatrijs	stuks	€ 5,45
7604	Roodpatrijs kap en poot	Coffre plus poot	stuks	€ 5,75
7624	Patrijsfilets	Enkel gefileerd, ca. 50 g	stuks	€ 2,95



Art nr	Product	Omschrijving	Eenheid	Prijs
Hollandse haas (15 oktober tot 31 januari)				
5701	Hollandse haas	Volle haas panklaar	stuks	€ 23,50
5720	Hazenrug	Hollandse volle rug	stuks	€ 18,50
5722	Hazenrug	Hollandse rug gefileerd	stuks	€ 19,50
5723	Haasfilet racks/rib	Hollandse racks	stuks	€ 10,50
5724	Hazenrugfilets	Hollandse rug filets	stuks	€ 9,75
5740	Hazenbout	Hollandse volle hazenbout	stuks	€ 6,35
5705	Hazenpoulet	Vlees van Hollandse bout	kilo	€ 19,50
5730	Hazenlopers	Hollandse hazenvoorlopers	kilo	€ 11,50

Art nr	Product	Omschrijving	Eenheid	Prijs
Haas (15 oktober tot 31 januari)				
5621	Hazenrug	Volle rug	stuks	€ 15,95
5626	Hazenrugfilets	Middelgroot 100 tot 120 g	kilo	€ 41,50
5646	Hazenbout	Volle bout 350 g	stuks	€ 5,25
5605	Hazenpoulet	Blokjes van achterbout	kilo	€ 16,75
5604	Hazenvlees	Ongesneden	kilo	€ 15,75

Zie voor ons uitgebreide assortiment haas pagina 23



Fazant haan

Hoe herkent u een wilde fazant, die daadwerkelijk uit de vrije natuur komt? Er zijn namelijk veel fazanten die in een 'Fazanerie' zijn grootgebracht en later zijn losgelaten. Het gekweekte vlees kunt u herkennen aan de kleur, het vlees is lichter, zoals van een kip. Ook is de smaak anders, zo kan een gekweekte fazant naar het meel smaken waarmee ze zijn gevoederd. Een wilde fazant eet natuurlijk voedsel, zoals granen.



Fazant hen

"De fazantenhaan is al een traktatie, maar een fazantenhen geeft helemaal fijn gestructureerd vlees. Dit geliefde stukje wild presenteert u zeer smaakvol als de fazantenborst op de huid is bereid."

Art nr	Product	Omschrijving	Eenheid	Prijs
Fazant (haan 15 oktober tot 31 januari)				
7201	Fazanten haan	Haan panklaar	stuks	€ 8,95
7220	Fazanten haan kap/coffre heel	Haan op de kap/coffre heel	stuks	€ 7,95
7221	Fazantfilet suprême	Haanfilets met vleugelstick	stuks	€ 4,80
7223	Fazantenfilets	Per 1 kg. vacuüm	kilo	€ 21,50
7224	Fazantenfilets	Haanfilets groot, ca. 160 g	stuks	€ 4,95
7227	Fazant tournedos	Fazanttournedos 90 g	kilo	€ 21,50
7241	Fazantenboutjes	Fazantenboutjes haan	stuks	€ 1,25
7249	Fazantenkarkassen	Botten van fazant	kilo	€ 2,95



Art nr	Product	Omschrijving	Eenheid	Prijs
Fazant hen 15 oktober tot 31 december, aanvoer kleine week later vanwege besterven)				
7401	Fazanten hen	Hen panklaar	stuks	€ 7,75
7424	Fazantenfilets	Henfilets middel ca. 120 g	stuks	€ 4,40
7444	Fazantdijvlees	Dijvlees zonder vel	kilo	€ 14,50



Onze gastchef

René Bruins van Mr. Mofongo, Groningen



“Je wereldreis begint bij Mr Mofongo in Groningen”, vertelt chef René Bruins.

“We verrassen onze gasten met een culinaire belevenis die zijn weerga niet kent. Het leuke is dat we los van seizoenen en trends werken. Je maakt

hier een wereldreis tijdens koffie, lunch,

borrel en diner. Dat kan Japans zijn of Mexicaans of Spaans. Noem maar op. We gaan echt de hele wereld over.”

“Met tien koks werken we vanuit twee keukens. Beneden met een wat vastere kaart en boven met kleinere gerechtjes om te delen. Ons handelsmerk is de smaakvolle, wereldse verrassing. Onze gasten genieten ervan in het restaurant, cocktailbar, Rooftop Wine Bar en Greenhouse.”

“Ons team is hecht. Het werk is continue uitdagend.

Wij blijven ons in dit horeca-concept ontwikkelen. We destilleren onze eigen whisky's en likeuren. We branden zelf koffie. We werken in open keukens. Wij bieden een totaalbeleving.”

Voorproefje najaar en winter

“In herfst en winter komen de geportioneerde hertenbiefstukken op de kaart. Smaakvol en efficiënt. In de Winebar op het dak doen we veel met charcuterie. De zwijns coppa en wat eendenworsten. Met hun aardere tonen, passen deze exclusievere vleessoorten goed bij wat zwaardere wijnen. Zo onderscheiden we ons van de rest van Groningen.”

Chef René Bruins,
Mr Mofongo Groningen



Aanrader: black Angus sucade

“Voor grote partijen benut ik graag de sous vide producten van W&G Brinkhorst. De black Angus sucade gegaard combineer ik dan bijvoorbeeld met de ganzenlevers. Ik ben fan van de ganzenlevers van W&G Brinkhorst omdat ze mooi groot en schoon zijn. De sucade bak ik krokant. Met crème van aardpeer erbij en specerijenjus. Daarop leg ik een stukje gemarineerde ganzenlever. Daaroverheen komt onze eigen whisky, onverdund dus 82%. Dat steken we aan tafel aan zodat de ganzenlever er helemaal over wegsmelt. Het resultaat is groots: een wow-effect van wereldklasse!”



“Het is steeds de kunst om de balans te vinden. Tussen verrassing en voldoening. Daar spelen we mee, in de smaken en in de gerechten. Het assortiment van W&G Brinkhorst helpt ons daarbij.”

“We kiezen ervoor om onze saté door W&G Brinkhorst te laten marinieren. We doen aardig wat kilo’s in de week. Het scheelt ons zo twee uur werk op een dag. Ik streef er wel naar mijn personeel maar acht uur op een dag te laten werken. En dat lukt! Als ik deze keuzes maak.”

“Het leuke is dat W&G Brinkhorst altijd meedenkt. Je ziet gewoon dat daar met heel veel passie gewerkt wordt.”

WILDSTOOF



Reepeper

Mooie stukken reevlees in romige wildsaus met champignons en vossenbessen.
Gewicht 1500 g
91

Art nr	Product	Omschrijving	Eenheid	Prijs
Wildstoofgerechten uit eigen keuken				
90	Hazenpeper	Ambachtelijke receptuur 1,5 kg	bak	€ 23,50
91	Reepeper	Met ree en hertenvlees 1,5 kg	bak	€ 23,50
93	Wildgoulash	Met drie soorten wild in paprikasaus 1,5 kg	bak	€ 21,50
94	Wildhachee met zoete appel	Met stukjes appel	kilo	€ 15,75
96	Brabantse wildragout k&k			
90093	Veluwse wildschotel	Ree, hert, konijn, zwijn en haas	kilo	€ 14,95
97336	Elzasser fazantstoofpotje	Met zuurkool, spek en worst	kilo	€ 15,50
Wildpoulet				
5105	Wildpoulet	Gemengd haas, hert en zwijn	kilo	€ 14,95





Ree

Ree geeft prachtig mals vlees met een lichte wildsmaak en vele bereidingsmogelijkheden. Ree is goed verkrijgbaar in het voorjaar en de zomer en leent zich voor feestelijke bereidingen. Reeën zijn lekkerbekjes en dat proef je aan hun vlees. Ze eten kruiden, knoppen van bomen en gewassen en zachte blaadjes. W&G Brinkhorst biedt u een breed assortiment ree dat varieert van reerug, bout, biefstuk en biefdelen tot rollade, paté en ham.



Art nr	Product	Omschrijving	Eenheid	Prijs
Ree (1 januari tot 31 maart, 1 april tot 31 augustus)				
5020	Reerug	Hele rug, met vlies ca. 2,5 kg Hol	kilo	€ 32,50
5023	Reerugfilets	Hele rugstreng met zilvervlies. Hol	kilo	€ 52,50
5024	Reerugfilets	Appel geheel schoon. Hol	kilo	€ 64,50
5026	Reemedailles	Geportioneerde reefilets	kilo	€ 69,50
5027	Reekroon	Reerack met schone ribjes	kilo	€ 59,50
5029	Reefilets import	Ongevliesd met haasjes	kilo	€ 49,50
5040	Reebout	Reebout ca. 2,5 kg	kilo	€ 17,50
5042	Reebout	Hele bout, uitgebeend	kilo	€ 21,50
5041	Reedelen bout	Biefstuk klaar	kilo	€ 36,50
5044	Reebiefstukjes	Geportioneerd ca. 70-80 g	kilo	€ 39,50
5005	Reepoulet	Handgesneden reevlees	kilo	€ 17,50
5049	Reepelures	Reebotten	kilo	€ 5,50

5027



5035



5024





Tamme eend

Eend past bij elk seizoen, er gaat niks boven een op het vel gebakken filet of een geconfijt boutje. Bij de (Franse) eend wordt onderscheid gemaakt tussen de mannelijke eend "Canard" en de vrouwelijke eend "Canette". Het verschil; de vrouwelijk eend is lichter, wat minder vet en wat fijner van draad. Smaken verschillen, dus de keuze is aan u.

Art nr	Product	Omschrijving	Eenheid	Prijs
Tamme eend				
4101	Canard Barberie	Mannelijke eend, ca. 2200 g	kilo	€ 8,95
4102	Canette Barberie	Vrouwlijke eend, ca. 1100 g	kilo	€ 9,45
4107	Eendenhaasjes	Eendenhaasjes	kilo	€ 19,75
4123	Filet de canard	Ca. 300 g	kilo	€ 15,50
54124	Magret de canard	Per 3 kg. Voordeel	kilo	€ 14,80
4125	Filet de canette	Ca. 180 g	kilo	€ 16,95
54125	Filet de canette	Per 3 kg. Voordeel	kilo	€ 15,45
4140	Cuisse de canard	Ca. 300 g	kilo	€ 8,95
54140	Cuisse de canard	Per 3 kg. Voordeel	kilo	€ 7,95
4145	Cuisse de canette	Ca. 170 g	kilo	€ 9,45
4220	Veluwse eend heel	Veluwse eend heel	kilo	€ 8,45
4224	Veluwse eend filet	Veluwse eend filet tam	kilo	€ 15,95
4260	Veluwse eendenburger	Grove burger 100-180 g	kilo	€ 14,45
945	Gerookte Veluwse eendenborst	Gerookte borstfilet	kilo	€ 23,95





Wilde eend

Wilde eenden scharrelen in de vrije natuur hun kostje bij elkaar. Dat doen ze in zoet water waar van alles te vinden is: waterplantjes, eendenkroos, peulvruchten, graan en kreeftjes. Je proeft meteen hoe goed hun leven was. Vlees van wilde eend is mager en door de vele bewegingen goed van structuur. Het is aromatisch van smaak en donkerrood van kleur.

Art nr	Product	Omschrijving	Eenheid	Prijs
Wilde eend (15 augustus tot 31 januari)				
7001	Wilde eend	Volle wilde eend panklaar	stuks	€ 8,95
7101	Kooieend	Kooieend panklaar	stuks	€ 12,85
7027	Eendenfilet	Wilde eendenfilets z. vel	stuks	€ 4,65
7024	Eendenfilet	Wilde eendenfilet met vel	stuks	€ 4,85
7040	Eendenboutjes	Wilde eendenboutjes	stuks	€ 1,15
87024	Wilde eendenfilet	Voordeel DV 20 x 2	stuks 40 x	€ 3,95



4145



7101



4101



7040



7027

Filet de canette sousvide
Vrouwelijke eendenborst
langzaam gegaard.
Gewicht ca. 180 gram
594125

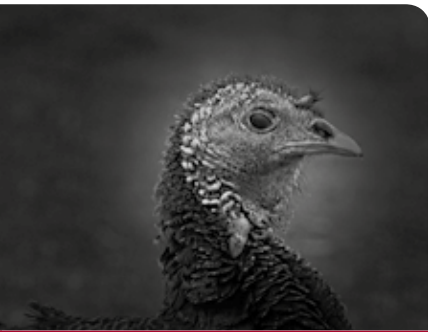


Parel- hoender

Parelhoenders zijn van oorsprong afkomstig uit Afrika, waar ze leefden op warme, redelijk droge en open vlaktes met weinig begroeiing. In de vijftiende eeuw brachten de Portugezen ze vanuit de kustgebieden van Guinee naar West-Europa vanwege het vlees en de eieren. De parelhoenders die wij tegenwoordig aanbieden komen voornamelijk uit Frankrijk, zijn goed beveleesd en hebben een fijne natuurlijke smaak. Parelhoender is mooi gevogelte voor een verrassend gerecht.

Art nr	Product	Omschrijving	Eenheid	Prijs
Parelhoender				
4001	Parelhoender	Panklaar	kilo	€ 7,95
4025	Parelhoender filet	Filets met vel, enkel gesorteerd	kilo	€ 21,95
54024	Parelhoender filet	Per 3 kg Voordeel	kilo	€ 18,95
4021	Parelhoenfilet suprême	Filets met vleugeldeel	kilo	€ 15,95
54021	Parelhoenfilet suprême	Per 3 kg Voordeel	kilo	€ 14,95
4040	Parelhoen bout	Boutjes met rug	kilo	€ 9,45
4048	Parelhoen bout	Boutjes zonder rug	kilo	€ 11,50
4090	Parelboutje gevuld	Gevuld met farce, 200 g	kilo	€ 19,75
4010	Parelhoender uitgebeend	Uitgebeend, ca. 700 g	kilo	€ 14,75
4049	Parelhoen karkas	Voor krachtige bouillon	kilo	€ 3,25
4030	Parelhoen filet gevuld	Gevulde parelhoen filet	kilo	€ 23,50
4039	Parelhoenfilet suprême gevuld	Met vleugeldeel, farce	kilo	€ 19,75
4062	Parelhoen dijpoellet	Blokjes van parelhoendijen	kilo	€ 18,50





Kalkoen

Ideaal voor foodsharing, buffet en de familiemaaltijd. Dat is kalkoen. De Amerikaanse bevrijders brachten deze feestelijke vogel aan het einde van de Tweede Wereldoorlog naar Europa. Maar de herkomst van kalkoen op het bord gaat nog veel verder terug. Rond 1621 voerden de Pilgrim Fathers een traditie in: op Thanksgiving Day staat er kalkoen op het menu. Als uiting van dankbaarheid voor een goede oogst. Deze vogel met veel vlees past perfect bij de in ons land groeiende liefde voor gerechten met een verhaal.

Art nr	Product	Omschrijving	Eenheid	Prijs
Kalkoen				
3001	Kalkoen	Panklaar	kilo	€ 7,95
3010	Kalkoen	Uitgebeend	kilo	€ 12,75
3012	Kalkoen heel	Gevuld	kilo	€ 9,45
3015	Kalkoen ontbeend	Gevuld	kilo	€ 14,45
93001	Kalkoen heel	K&kl	kilo	€ 13,75
93012	Kalkoen heel	Gevuld k&kl	kilo	€ 13,45
93015	Gevulde kalkoen	Ontbeend k&kl	kilo	€ 17,85

93015



3015

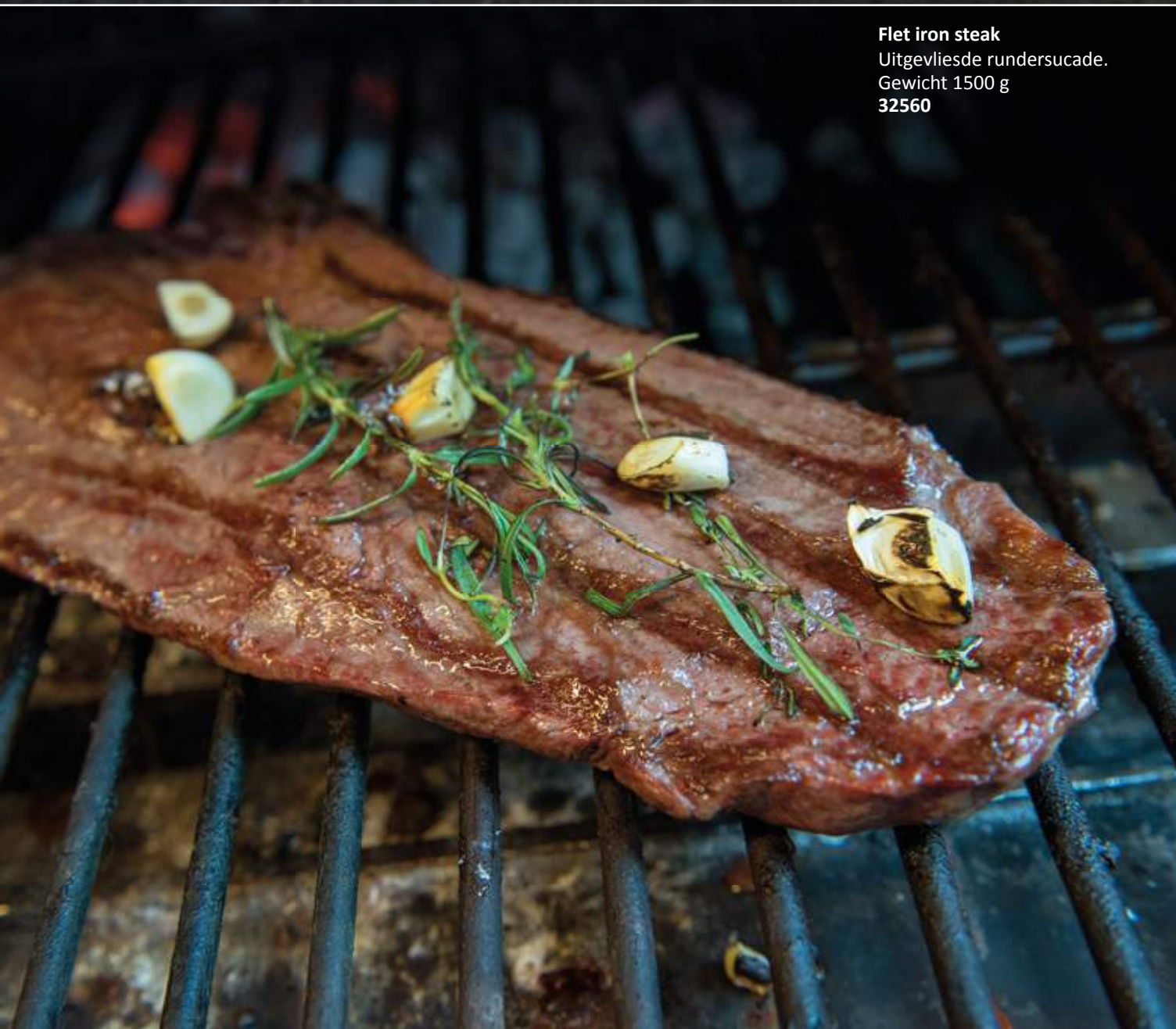


Rond 1621 voerden de Pilgrim Fathers een traditie in: op Thanksgiving Day staat er kalkoen op het menu. Als uiting van dankbaarheid voor een goede oogst.

SPECIALITEITEN

Mooie, ambachtelijk voorbereide producten. Dat zijn onze specialiteiten op het gebied van rund, varken, wild en gevogelte. Ze geven u de ruimte voor een eigen culinaire signatuur. Zowel voor de snelle als voor de ambachtelijke keuken bieden wij u een breed en diep assortiment. Zorgvuldig voorbereid en gegaard. Helemaal op maat naar uw wensen en altijd van hoge kwaliteit.

Flet iron steak
Uitgevliesde rundersucade.
Gewicht 1500 g
32560



Kalfsucade rol

Kalfsucade opgerold en
gegaard.

Gewicht ca. 800 g

933178



Art nr	Product	Omschrijving	Eenheid	Prijs
Specialiteiten Rund				
932910	Runder brisket	Heel, gegaard	kilo	€ 19,50
932551	Black angus sucade	Gegaard, ca. 2000 g	kilo	€ 16,50
932500	Gerookte Rib-Eye	Gegaard, ca. 2100 g	kilo	€ 29,75
932920	Runder Shortrib	Gegaard, 4 stuks, 1600 g	kilo	€ 16,50
932922	Runder Shortrib peper & zout	Gegaard, 4 stuks, 1600 g	kilo	€ 16,50
932927	Runder Shortrib Mediterraan	Gegaard, 4 stuks, 1600 g	kilo	€ 16,50
933178	Kalfsucade	Opgerold en gegaard	kilo	€ 18,95
801132	Runderwang	Gegaard, gekonfijt	kilo	€ 18,65

Black Angus sucade

Low & slow geгаarde
hele sucade.

Gewicht: ca. 2000 g

932551

932927



932500



SPECIALITEITEN

Perfekte cuisine

Voor de snelle keuken bieden we u producten met een perfecte cuisine. Van lamsbout tot rundersucade of gekonfijte eendenbout. Stuk voor stuk prachtig op kleur. Heerlijk van smaak. Uw keukenbrigade kan focussen op de opmaak van de borden en de presentatie.



Zorgvuldig gegaard

Hecht u aan een ambachtelijke kaart met mooi vlees van rund, lam, varken, wild en gevogelte? Maar is uw zaak zo goed bezocht dat de voorbereidingstijd onder druk staat? Veel van onze specialiteiten hebben we zo gemaakt dat u in een handomdraai iets moois op tafel zet waar u toch volledig uw eigen smaak en stijl aan kunt meegeven. Precies dat waarin uw gasten uw culinaire handtekening herkennen.



Art nr	Product	Omschrijving	Eenheid	Prijs
Specialiteiten wild				
97444	Fazantendij	Geroosterd/geconfijt ca. 1000 g	kilo	€ 16,00
95266	Hertensucade	Gebraden ca. 150 g	stuks	€ 4,50
95321	Hertenrack	Gegaard ca. 11 ribben 1500/1800 g	kilo	€ 43,50
95358	Hertenprocureur	Rol gegaard ca. 800 g	kilo	€ 24,50
95208	Herten balkenbrij	Balkenbrij hert extra / 300 g	kilo	€ 17,50
95264	Hertensucade	In wildsaus, 90 gram	stuks	€ 3,10
95205	Hertenvlees blokjes	Geheel gaar op lage temperatuur	kilo	€ 22,50
95108	Wildrilette	Ca. 400 g	stuk	€ 7,85
95464	Wildzwijnprocureur	80 g	stuks	€ 2,45
95427	Wildzwijnrack gegaard	Met provencaalse kruiden 600 g	kilo	€ 37,50
95405	Wildzwijnpoulet	Gegaard met kruiden en zout	kilo	€ 22,50
Specialiteiten gevogelte				
94104	Peking eendreepjes	Gegaard ca. 1000 g	kilo	€ 20,50
91093	Kipdij in tempura	Gebakken ca. 2000 g	kilo	€ 16,00
91913	Kip jalapeno hotdog	50 g	stuks	€ 0,64
91914	Kip jalapeno hotdog	100 g	stuks	€ 1,19
1591950	Kipdijspies W&G 50 cm	Sousvide gegaard ca. 300 g	kilo	€ 11,95
194060	Rouleau van parelhoen	Gedroogde tomaat, groene asperge	kilo	€ 23,50
194190	Rouleau Veluwe eend	Wildfarce en cranberries	kilo	€ 23,50
199257	Rouleau van hoender	Pancetta en paddenstoelen	kilo	€ 21,85
594125	Filet de canette sousvide	Gegaard, ca. 180 g	kilo	€ 23,95
Specialiteiten varken				
930102	Varkenshaasrol	Met bospaddenstoelen	kilo	€ 19,65
800608	Spaakhammetje	Gegaard	kilo	€ 14,50
930930	Varkens roasted ribs	Heel 10 x rib	kilo	€ 13,50
800114	Buikspek gepekeld	Gegaard	kilo	€ 11,35

930930



91914



194060



194190



199257

**Kipdijspies**

W&G gemarineerd op een spies van 50 cm, sousvide gegaard.
Gewicht: ca. 300 g
1591950



Wild konijn

Het wilde konijn is 34 tot 50 centimeter lang en weegt 1,2 tot 2,5 kilo. Het dier heeft een grijsbruine kleur. Het leeft van plantaardig voedsel, zoals grassen, kruiden, knollen en graan. Het dier leeft meestal in grote groepen in een uitgebreid gangenstelsel. In ons land vinden we konijnen vooral op plaatsen met opgespoten of opgehoogd zand, maar ook rondom voetbalvelden, begraafplaatsen en industrie-terreinen.

Art nr	Product	Omschrijving	Eenheid	Prijs
Wild konijn (hele jaar)				
5801	Wildkonijn	Panklaar	stuks	€ 8,50
5820	Konijnenrug	Hele rug ca. 200 g	stuks	€ 4,75
5825	Konijnenfilets selekt	Rugfilets ca. 70 g Per stuk	stuks	€ 2,50
5841	Konijnenboutje	Boutje ca. 150 g Per stuk	stuks	€ 3,00



Tam konijn

Tam konijn is wat lichter van kleur en heeft een wat minder uitgesproken smaak. Tam konijn is het hele jaar beschikbaar en daarmee een prima alternatief als er geen wild konijn voorhanden is.

Art nr	Product	Omschrijving	Eenheid	Prijs
Tam konijn (hele jaar)				
5901	Konijn vers	Panklaar	kilo	€ 10,85
5920	Konijnenrug vers	Hele rug ca. 300 g	kilo	€ 15,50
5925	Konijnenfilet vers	Rugfilets ca. 100 g	kilo	€ 29,50
5940	Konijnenboutjes	Boutje ca. 250 g	kilo	€ 11,50
5941	Konijnbout z rug	Boutje ca. 160 g	kilo	€ 15,50
5945	Konijnenbout vers	Boutje ca. 200 g	kilo	€ 16,50

WIJ HELPEN U GRAAG



Inspirerend vakmanschap en de beste producten voor foodprofessionals en voor de professionele keuken. Dat vindt u bij W&G Brinkhorst, poeliers van huis uit. Ons familiebedrijf voorziet al 60 jaar in smaak en ideeën, duidelijke productinformatie, strakke levering en voorraadmanagement. Ervaar zelf het gemak van maatwerk voor uw keuken.

In 1954 begon onze vader Brinkhorst als kleine poelierszaak op de Veluwe. Vers seizoenswild was zijn handelsmerk. Net als persoonlijk contact en plezierig zakendoen. Inmiddels is W&G Brinkhorst dé specialist op het gebied van gevogelte, wild én daarvan bereide producten als versbereide kip- en kalkoengerechten, exclusieve wildhammen en ambachtelijke patés? Of onze rijkelijk gevulde (wild) stoofschotels,

verantwoorde kipconcepten of een malse Schotse hertenbiefstuk. Onze producten zijn pure verwennerij voor de smaakpapillen. Ook nog eens razendsnel geleverd. Want natuurlijk bestelt u snel via de app en ons online bestelsysteem. De topkwaliteit producten, het persoonlijk contact en het plezierige zakendoen zijn altijd gebleven. Dat zit gewoon in onze genen.

HEEFT U EEN VRAAG AAN ONS WIJ HOREN HET GRAAG:

W&G Brinkhorst Best
best@wgbrinkhorst.nl

W&G Brinkhorst Ede
ede@wgbrinkhorst.nl

of direct contact met uw accountmanager:
wgbrinkhorst.nl/contact/wie-is-wie/

De specialist in kip, kalkoen, wild & gevogelte

Wild & Gevogelte 2018/2019

Art. nr	Product	Omschrijving	Eenheid	Prijs
---------	---------	--------------	---------	-------

Wilde gans (alleen op ontheffing)

7901	Wilde gans	Wilde gans panklaar	stuks	€ 8,95
7924	Wilde ganzenfilet	Wilde ganzenfilet zonder vel	stuks	€ 4,95

Grouse en houtsnip (12 augustus tot 6 december)

8301	Schotse grouse	Panklaar	stuks	dagprijs
8322	Schotse grouse	Gefileerd	stuks	dagprijs
8324	Grousefilets	Enkel gefileerd, ca. 80 g	stuks	dagprijs



Europese haas (15 oktober tot 31 januari)

5620	Hazenrug	Grote, volle rug 2 persoons	stuks	€ 17,45
5627	Hazenrugfilets	Zware filets, vanaf 140 g/st	kilo	€ 45,00
5624	Hazenrugfilets	Volle filets, 120 tot 140 g/st	kilo	€ 43,50
5631	Hazenrugfilets	Filet 50 tot 100 g	kilo	€ 39,50
5623	Hazenrugfilets	Klein, ongesorteerd	kilo	€ 39,50
5640	Hazenbout	Grote bout 400 g	stuks	€ 5,75
5641	Hazenbout	Middelbout	stuks	€ 4,90
5660	Hazenlopers	Voorboutjes	kilo	€ 10,50
5603	Hazenvlees	Vlees van voorboutjes	kilo	€ 14,75
5649	Hazenkarkas	Botten van haas	kilo	€ 4,50

Hert Nieuw-Zeeland

5290	Hertenrugfilets	Filet met vlies doos 10 kg	kilo	€ 37,50
5295	Hertenbout z.been	Tech. delen schoon doos 10 kg	kilo	€ 24,50
85290	Hertenrugfilet	Met vlies DV doos 10 kg	kilo	€ 29,50
85299	Hertenbovenbil	Met vlies DV doos 10 kg	kilo	€ 22,50

Art. nr	Product	Omschrijving	Eenheid	Prijs
---------	---------	--------------	---------	-------

Hertenkalf (1 augustus tot 15 februari)

5320	Hertenkalf rug	Hele rug met vlies 2,5-3,5 kg	kilo	€ 22,75
5323	Hertenkalf rugfilets	Hertenkalf filets met zilvervlies	kilo	€ 41,50
5324	Hertenkalf rugfilets	Appel geheel schoon	kilo	€ 48,50
5340	Hertenkalf bout	Gehele bout 4 tot 5 kg	kilo	€ 17,50
5342	Hertenkalf bout	Uitgebeend en verdeeld	kilo	€ 19,50
5344	Hertenkalf biefstuk	Hertenkalf biefstuk	kilo	€ 34,50
5305	Hertenkalfs poulet	Blokjes hertenkalfsvlees	kilo	€ 17,50

Boederij zwijn farmed

5523	Zwijnsrugfilets	Met vlies, niet schoon	kilo	€ 21,50
5524	Zwijnsrugfilets	Geheel schoon	kilo	€ 29,50
5507	Zwijnshaas	Hele haas met vlies	kilo	€ 14,50
5526	Zwijnshaas	Geportioneerd	kilo	€ 15,50

Duif (hele jaar)

7801	Houtduif	Panklare duif	stuks	€ 4,50
7822	Houtduif	Gefileerd	stuks	€ 4,95
7824	Houtduiffilets	Enkele filets per 10 st. vacuum	stuks	€ 2,35
7849	Duivenkarkas		kilo	€ 6,00



Specialiteiten

6000	Wildtrio	Hert, haas, zwijn 180 g	kilo	€ 29,50
6019	Wild surprise	Hert, zwijn en fazant 180 g	kilo	€ 24,50
6017	Wildduo	Hert en zwijnbiefstuk	kilo	€ 27,50

Art. nr	Product	Omschrijving	Eenheid	Prijs
6002	Gevogelte trio	Eend-, fazant- en duiffilets	stuks	€ 7,50
6009	Gevogelte duo	Eend- en fazantenfilets	stuks	€ 6,75
6945	Wild worstjes	Minisaucijs van wild ca. 70 g	kilo	€ 16,50
6931	Fazant worstje	Minisaucijs van fazant ca. 70 g	kilo	€ 16,50
6935	Canard worstje	Minisaucijs van eend ca. 70 g	kilo	€ 16,50
6980	Wildspies trio	Spies van hert/haas/zwijn	kilo	€ 29,50



6600	Wildgehakt	Gemalen vlees van wild	kilo	€ 12,75
6666	Wildburger	Gemalen en gevormd	kilo	€ 14,50
5304	Wild Wokschtel	Herten reepjes, met Shiitake en wildkruiden	kilo	€ 25,50

Gerookt wild, gevogelte en hammen

932	Fazantenborst	Gerookte fazantenborst	stuks	€ 5,75
942	Ganzenborst	Licht gerookt	stuks	€ 6,50
952	Eendenborst	Tamme eendenborst gerookt	kilo	€ 21,50
954	Eendenborst	Licht gerookt	stuks	€ 5,30
955	Zwijnslede	Zwijnsfilets gerookt	kilo	€ 39,50
958	Zwijnham	Gerookt en gekookt schouderham	kilo	€ 18,50
965	Hertenham	Gedroogde rauwe ham	kilo	€ 43,50
966	Hertencarpaccio	Hele hertenbief, gemarineerd	kilo	€ 44,50
968	Hertschouder ham roll	gerookt/gaar	kilo	€ 22,85
971	Duiffilets	Duivenfilets gerookt	stuks	€ 3,50
990	Haasfilets	Haasfilets gerookt	kilo	€ 65,50
991	Hertenhaas	Licht gerookte hertenhaas	kilo	€ 49,50

Fonds, sausen en soep

6047	Wildglace/wildfond	Maitre cuisine	liter	€ 18,50
6148	Wildsaus	Per 1,5 liter	liter	€ 8,50
73	Wildbouillon	Heldere wildbouillon, 900 ml	bak	€ 6,50

Art. nr	Product	Omschrijving	Eenheid	Prijs
Gevogelte bereid				
94140	Cuisse de canard	Confit	stuks	€ 3,95
94145	Cuisse de canette	Confit	stuks	€ 3,35
94021	Pintade suprême	Gebakken parelhoenderborst	stuks	€ 4,35
94045	Parelhoenbout	Gekonfijt rozemarijn	kilo	€ 13,45
97040	Wilde eendenboutjes	Gekonfijt in ganzenvet	stuks	€ 1,35
97440	Fazantenboutjes	Gekonfijt in ganzenvet. per 6 ststuks	€	1,95
97424	Fazantenborst	Gebraiseerd	stuks	€ 6,50

Carpaccio gesneden

70966	Hertencarpaccio	10 x 80 g gesneden	p. doos	€ 31,50
70952	Eendencarpaccio	10 x 80 g Gesneden	p. doos	€ 33,50



Wild bereid

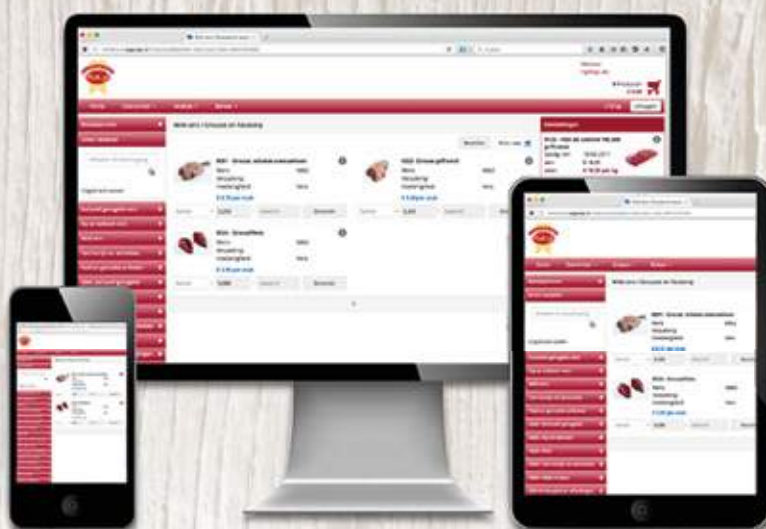
95641	Hazenbout	In eigen jus, zachtjes gegaard botgaar.	stuks	€ 6,50
95646	Hazenbout gegaard	In rode wijnsaus met garnituur 350 g	stuks	€ 6,95
95840	Konijnenbout gekonfijt	In ganzenvet bereid, botgaar.	2 stuks	€ 3,95
95975	Gents Konijnenboutje	Zonder been met pruim en monchou	kilo	€ 25,50
95952	Konijnboutje in biersaus	Konijnenbout gestoofd 170 g	stuks	€ 4,25
95105	Wildpoulet	Diverse soorten wildvlees bereid	kilo	€ 22,50
95605	Hazenpoulet	Hazenachterboutvlees bereid	kilo	€ 23,50

Online bestellen bij W&G Brinkhorst nu nog eenvoudiger:

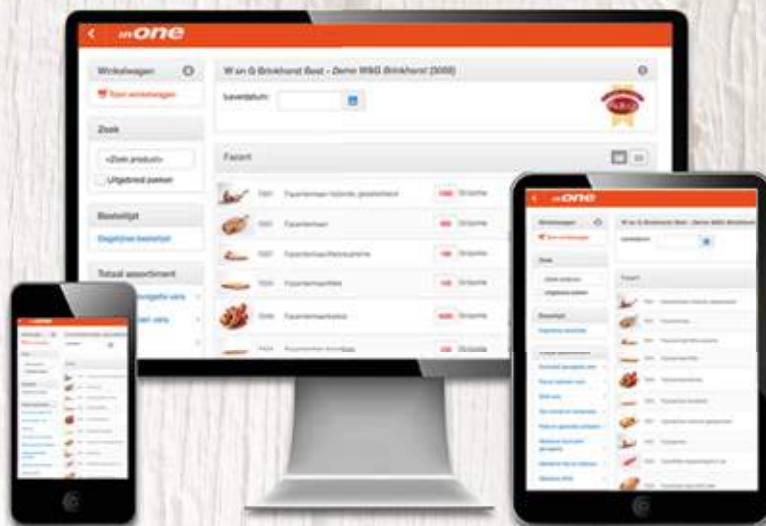
Online hebben wij twee mogelijkheden met vele voordelen:

- Bestellijst(en) op maat, altijd uw producten bij de hand.
- 24 uur per dag en 7 dagen per week bereikbaar.
- Eenvoudig en snel bestellen.
- Inzicht en toegang tot een zeer ruim assortiment en onze prijzen.
- Bestellen via computer, tablet of smartphone.
- Geen kans op fouten, u krijgt precies geleverd wat er wordt besteld.

W&G Brinkhorst internet bestel



InOne Bestel Box



Vraag direct uw account aan.

Adresgegevens

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

Wild & Gevogelte 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. Prijzen onder voorbehoud en exclusief BTW. Prijzen in deze brochure zijn geldig tot 1 juli 2019.

De specialist in kip, kalkoen, wild & gevogelte