



RAW

ASSORTIMENT
NAJAAR EN
WINTER

DE SPECIALIST IN KIP, VLEES, WILD EN GEVOGELTE



INHOUD

03 HERT

08 ZWIJN

11 FAZANT

13 RUND

16 INTERVIEW

20 KONIJN

21 EEND

RAW

JE BENT EEN VAKMAN MET SMAAK EN PASSIE. ALTIJD OP ZOEK NAAR NIEUWE MOGELIJKHEDEN OM JE GASTEN HET BESTE TE 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 perfect om groots uit te pakken. Alles is er: wild, specerijen, kruiden, heerlijk vlees, gevogelte en specialiteiten. Wij bieden je een royaal assortiment groot vlees. Soms voorgedaard, altijd puur en echt. Helemaal zoals jij het wil voor je gasten.

Zo maken we de winter wild en warm. Bekijk online ons assortiment kip, vlees, wild en gevogelte en neem gerust contact op als je wensen of suggesties hebt.

www.wgbrinkhorst.nl



WILD EN WARM

PRACHTIGE SEIZOENEN MAAK JIJ VAN HET NAJAAR EN DE WINTER. ALS VAKMAN LEEF JE JE UIT. MOOIE STUKKEN KIP, VLEES, WILD EN GEVOGELTE WACHTEN OP JOUW CULINAIRE BEREIDING. GROOT, PUUR EN ECHT OF VOORGEGAARD ALLES VOLGENS JOUW WENSEN.

Elke chef met hart voor ambachtelijkheid werkt graag met ons vernieuwde en verbrede assortiment. Logisch. Want fazant, patrijs, hert en eend, het is er allemaal en net zo mals als dat je gewend bent. We maken mooie duo's, voorbereide producten en reiken je inspiratie aan uit binnen- en buitenland. Dat ruik je en dat proef je.

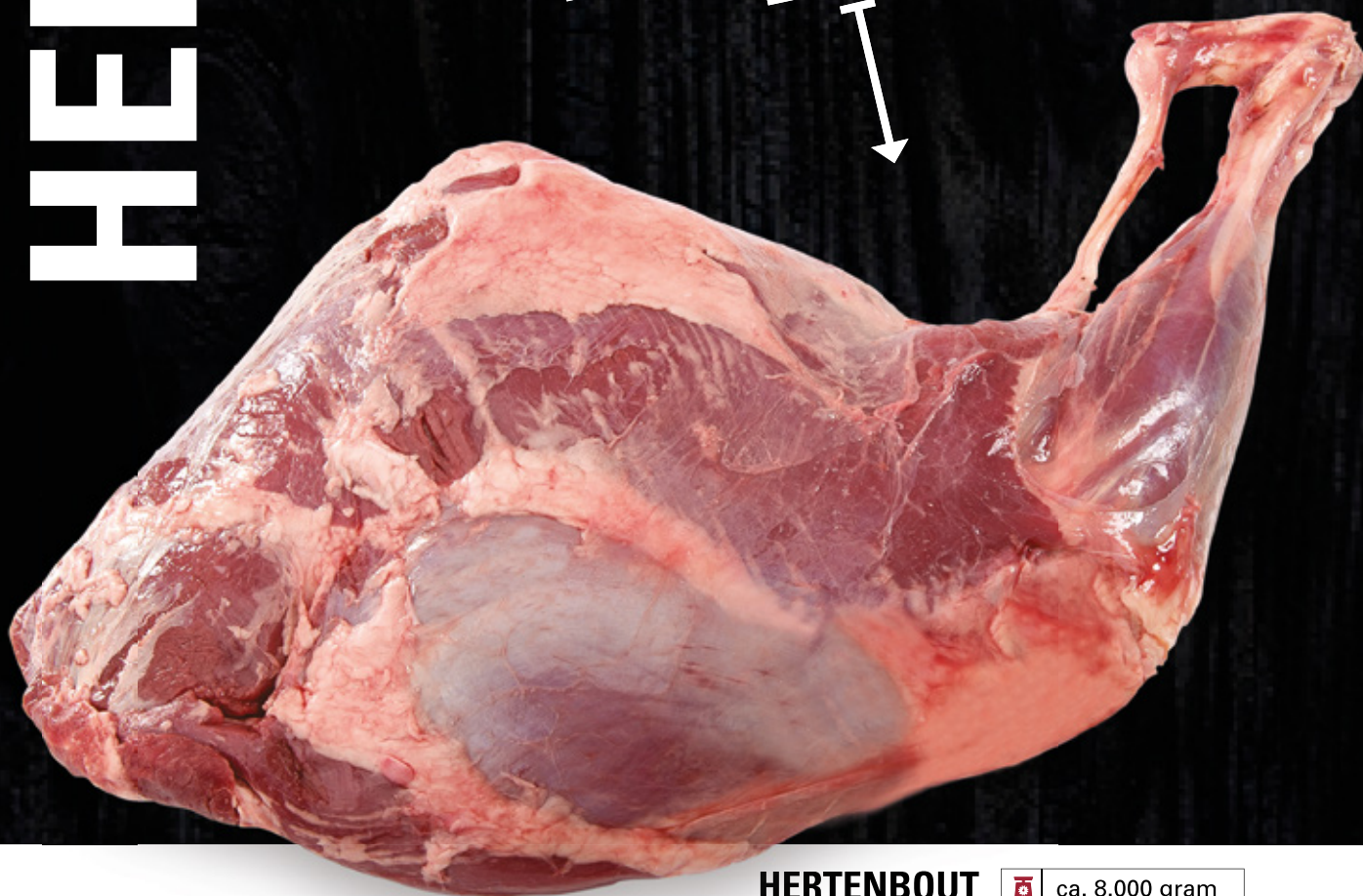
Met welke smaakcombinaties laat jij je gasten genieten deze herfst en winter? We horen het graag van je. Samen zetten we gastvrijheid en culinaire creativiteit stevig op de kaart

Victor & Wilco Brinkhorst

RAW PREPARED



HERT

'GROTER WILD LEEFT ER NIET IN NEDERLAND.
HERT SMAAKT NAAR MYSTERIE, RESPECT
EN KRACHT.



HERTENBOUT



Hele hertenbout.

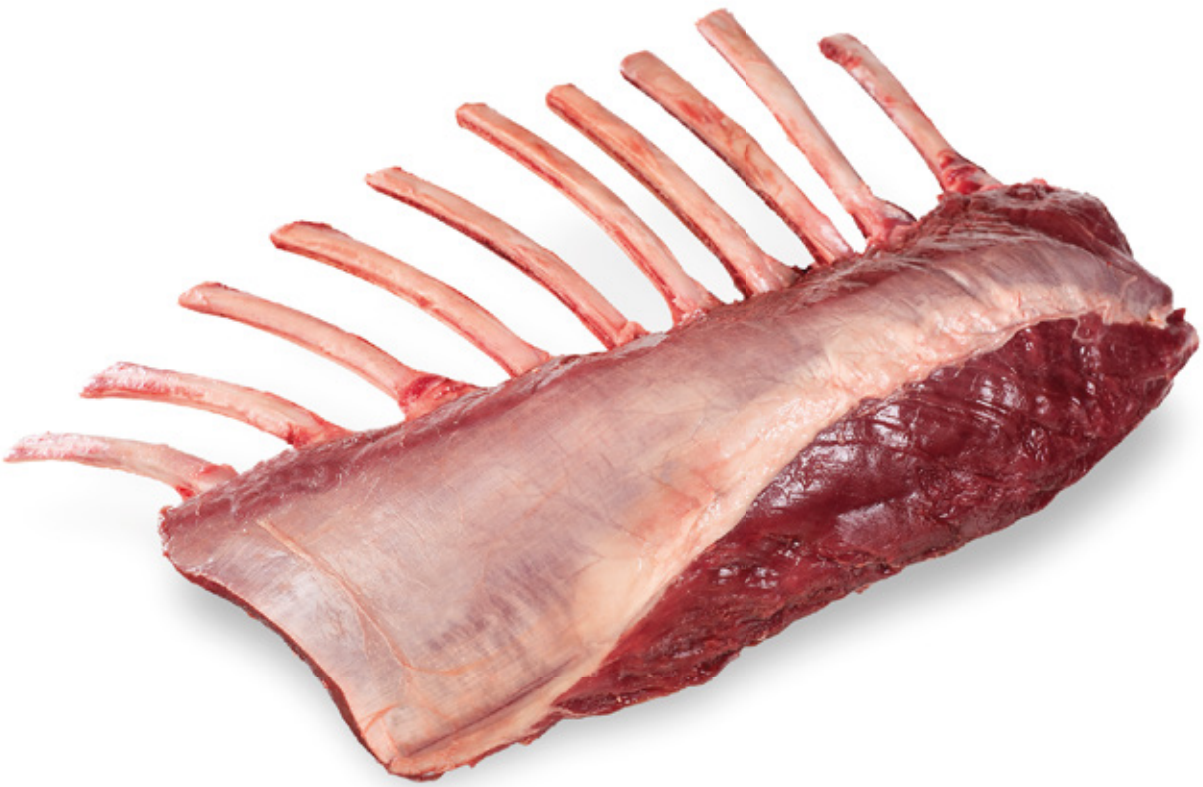
	ca. 8.000 gram
	Art. 5240



HERTENBOUT IN VIER DELEN



Hertenbout in vier delen, schoon gevliesd.

	ca. 2.000 gram
	Art. 5241



HERTENRACK



Verse rack van hert met schone ribben.

	ca. 1.000 gram
	Art. 5231



HERTENRUGFILET

Hele hertenrugfilet, ongevliesd.



	ca. 1.300 gram
	Art. 5221

Informeer naar ons complete assortiment hert.



HERTEN POULET



Hertenvlees in blokjes gesneden.

	ca. 1.000 gram
	Art. 5205



HERTENBOVENBIL



Hele hertenbovenbil, schoon gevliesd.

	ca. 1.000 gram
	Art. 5243



HERTENSUCADE HEEL



Hele hertensucade 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



HERTENBIEFSTUK

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

	ca. 60-200 gram
	Art. 5244

RAW

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



HERTENBIEFSTUK



RAW

— BELEEF —

JOUW
Avontuur

MET KIP, VLEES,
WILD EN GEVOGELTE

ZWIJN



WILD

DIE UITGESPROKEN WILDSMAAK PROEF JE DANKZIJ HET
GEVARIEERDE MENU VAN HET WILDE ZWIJN:
INSECTEN, KIEMEN EN EIKELS. ZWIJN IS HET OER SCHARRELVARKEN.



WILDZWIJNMEDAILLON



Medaillon van wildzwijnfilet, op uw gewenste gewicht gesneden.

	ca. 80-170 gram
	Art. 5426



ZWIJNSWANGEN



Geconfijte wildzwijnsvangen.

	ca. 1.000 gram
	Art. 915409



WILDZWIJNFILET



Hele zwijnfilet met vlies, vers.

	ca. 1.200 gram
	Art. 5423



WILDZWIJNFILET

Hele zwijnfilet schoon gevlied.



	ca. 1.000 gram
	Art. 5424

Informeer naar ons complete assortiment wild zwijn.



WILD ZWIJN FRENCH RACK



Verse rack van wildzwijn met schone ribben.

	ca. 1.000 gram
	Art. 5427



WILDZWIJNBOUT

Hele zwijnsbout.



	ca. 5.000 gram
	Art. 5440

**OBELIX WIST HET AL:
ZWIJN IS
LEKKER OM TE ETEN.**



WILDZWIJN POULET



Handgesneden zwijnsvlees.

	ca. 2.000 gram
	Art. 5405



WILDZWIJNPROCUREUR

Hele zwijnsprocureur zonder been.

	ca. 750 - 1.000 gram
	Art. 5458

RAW

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



WILDZWIJNSPROCUREUR



FAZANT

DE FAZANTENHAAN IS AL EEN TRAKTATIE,
MAAR EEN FAZANTENHEN GEEFT HELEMAAL
GESTRUCTUREERD VLEES. DIT KLEURRIJKE DIER
VERDIENT EEN KLEURRIJK BORD.



FAZANTENHAAN



Hele fazantenhaan, panklaar.

 ca. 900 gram
 Art. 7201



FAZANTHAAN KAP/ COFFRE HEEL



Fazanten coffre panklaar,
bouten los meegeleverd.

 ca. 900 gram
 Art. 7204



FAZANTENHAANFILET SUPRÈME



Fazantenhaanfilet met stick.

	ca. 180 gram
	Art. 7221



FAZANTENHEN



Hele fazantenhen, panklaar.

	ca. 600 gram
	Art. 7401



FAZANTENHAANFILET



Fazantenhaanfilet met vel.

	ca. 140 gram
	Art. 7224



FAZANTENHENFILET



Fazantenhennfilet met vel.

	ca. 120 gram
	Art. 7424



FAZANTENHAAN POOT



Fazantenhaan poot.

	ca. 100 gram
	Art. 7241



FAZANTEN DIJVLEES

Fazantendijfilet met vel, ongesorteerd.

			
	ca. 1.000 gram		Art. 7444
	ca. 1.000 gram, geconfijt		Art. 97444

Informeer naar ons complete assortiment fazant.



RUND

RUIG RUNDVLEES. LEKKER GROOT.
ZELFS DE STOERSTE FITBOYS EN
FITGIRLS WATERTANDEN ERVAN.
RUND IS HEERLIJK OP Z'N TIJD.



RUNDER BRISKET



Brisket van Grain Fed rund, sous-vide bereid.

	ca. 4.500 – 7.500 gram
	Art. 932910





FLET IRON STEAK

Uitgevliesde rundersucade.

	ca. 1.000 gram
	Art. 32560

RUNDER SHORTRIB



Gemarineerd en op lage temperatuur bereid.

	ca. 1.600 gram, gemarineerd		Art. 932920
	ca. 1.600 gram, Mediteriaans		Art. 932927



BONELESS SHORTRIB



Runder shortrib zonder bot, gemarineerd en op lage temperatuur bereid.

	ca. 700 gram
	Art. 2932925



BLACK ANGUSSUCADE



Black Angus sucade,
langzaam bereid.

	ca. 2.000 gram
	Art. 932551



KALFSPICANHA



Sous-vide gegaard staartstuk
van een kalf.

	ca. 1.200 gram
	Art. 933535



BLACK ANGUS BURGER

Hamburger van grofgemalen
gehakt van Black Angus rund.

	ca. 150 gram
	Art. 32520

RAW

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



BLACK ANGUS BURGER



PATRIJES

IN NEDERLAND MAG ER NIET MEER
GEJAAGD WORDEN OP PATRIJZEN,
VANWEGE DE KLEINE POPULATIE.





PATRIJSFILET

Gefileerde enkele filet.

	ca. 50 gram
	Art. 7624

ROODPOOT PATRIJS



Hele roodpootpatrijs.

	ca. 300 gram
	Art. 7602



PATRIJS ROODPOOT KAP/ COFFRE HEEL

Patrijs coffre panklaar, bouden los meegeleverd.

	ca. 250 gram
	Art. 7604

**GELUKKIG IS ER
VOLDOENDE AANVOER
VANUIT DE SCHOTSE
HIGHLANDS ZODAT
JE VERANTWOORD
GENIET VAN DIT UNIEKE
STUKJE WILD.**



PLANKEN WAMBUIS MANFRED MAJOR

**“AMBACHTELIJKHEID IS ONZE TROTS”,
VERTELT CHEF MANFRED MAJOR VAN
RESTAURANT PLANKEN WAMBUIS IN EDE.
WE ZIJN EEN NOSTALGISCHE HERBERG IN
EEN MODERN JASJE WAAR WARMTE EN
GASTVRIJHEID CENTRAAL STAAN.
“DE OUDE MENEER BRINKHORST AT HIER
VROEGER GEREGLD WILD OP ZONDAG.
SOMS RECHTSTREEKS UIT DE BOSSEN
HIERACHTER. DAT HEB IK NOG MEEGEMAAKT.
HIJ WAS ALTIJD KRITISCH OP DE KAART EN
DACHT ENORM MET ONS MEE.
EEN LEVENSGENIETER PUR SANG.”**

Datzelfde meedenken waarderen wij ook vandaag de dag bij W&G Brinkhorst. Het maatwerk, de onbegrensde mogelijkheden, de razendsnelle levering. Wil je technische delen? Dan krijg je die zoals je ze wilt. Liever sous-vide? Dat kan ook. Het is puur vakmanschap.

We zagen dat laatst ook bij een bedrijfsbezoek. Indrukwekkend wat een ervaren mensen er bij W&G Brinkhorst werken. Een aantal jaagt ook zelf en iedereen heeft er verhalen over ambachtelijke bereidingen en mooie recepturen.

Je ontdekt daar ook producten in het assortiment waarvan je het bestaan niet wist. Wat een klasse. Zo hebben ze voor ons de perfecte Veluwe eend gevonden. Wij zijn daar heel kritisch op. We staan vanouds bekend als hét wildrestaurant.

Van wandelaars tot zakelijk, jong en oud geniet hier van de klassieke Franse en ook internationale keuken.

Dan wil je ook de beste eend. Wilco en Pieter van W&G Brinkhorst zijn er helemaal ingedoken.

Het resultaat mag er zijn: goed op gewicht en perfect van structuur en smaak.

Het najaar vind ik het mooiste seizoen. Dat zie je ook op de foto's. Qua smaak is het donker en warm, met noten en karamel, kruiden en specerijen.

Met klassiekers als braadstukken en procureur in de römertopf bereid. Beetje Franse mosterd erbij.

Daar kan ik van genieten. En onze gasten ook.

We maken van elk gerecht een topstuk.



HAAS



ER GAAT NIETS BOVEN
HOLLANDSE HAAS,
DEZE WILDSENSATIE IS
HIP AND HAPPENING.

HAZENRUG



Volle, hele hazenrug.

	ca. 600 gram
	Art. 5620



HAZENVLEES SLOW COOKED



Blokjes hazenvlees van de achterbout, langzaam geeraard.

	ca. 2.000 gram
	Art. 95605



HAZENPOULET



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

	ca. 2.000 gram
	Art. 5605



HAZENBOUT



Hele hazebout.

	ca. 300 gram
	Art. 5641



HAZENFILET

Zware hazenfilet.

	ca. 140 gram
	Art. 5627

Informeer naar ons complete assortiment haas.

WILDKALENDER

WILD SOORT	START SEIZOEN	EINDE SEIZOEN	2019					2020					
			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.



RAW

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

HAZENFILET



REE

REEËN ZIJN LEKKERBEKJES EN DAT
PROEF JE AAN HUN VLEES. ZE ETEN KRUIDEN,
BOOMKNOPPEN EN ZACHTE BLAADJES.



REEBIEFSTUK



Biefstuk van ree, geportioneerd.

	ca. 60-100 gram
	Art. 5044





REEBOUT

Hele reebout, uitgebeend.

	ca. 2.500 gram
	Art. 5042

REERUGFILET



Reerugfilet, schoon gevliesd.

	ca. 500-600 gram
	Art. 5024



REEBOUT



Hele reebout, met bot.

	ca. 2.500 gram
	Art. 5040



REERUG

Hele rug, met vlies.

	ca. 2.000 gram
	Art. 5020



KONIJN



**FIJNPROEVERS HERKENNEN METEEN
DE SMAAK VAN KONIJN.**

TAM KONIJN



Heel tam konijn, panklaar.

	ca. 1.400 gram
	Art. 5901



KONIJNENFILET



Tamme konijnfilet, vers.

	ca. 100 gram
	Art. 5925



KONIJNENRUG

Tamme konijnenrug, vers.

	ca. 300 gram
	Art. 5920



KONIJNENBOUTJES



Tamme konijnenboutjes.

	ca. 50 gram		Art. 5940
	ca. 150 gram, p. st. sous-vide gegaard		Art. 95940
	ca. 120 gram, p.st uitgebeend, gegaard		Art. 95944



KONIJNENPOULET

Poulet gesneden van tamme konijnfilet.



	ca. 1.000 gram
	Art. 5905

EEND WILD



WILDE KOOIEEND



Wilde kooieend, panklaar.

	ca. 500 gram
	Art. 7101



WILDE EEND



Volle wilde eend, panklaar.

	ca. 500 gram
	Art. 7001



WILDE EENDENFILET



Wilde eendenfilet met vel.

	ca. 110 gram
	Art. 7024



WILDE EENDENBOUT

Verse wilde eendenboutjes.



	ca. 40 gram
	Art. 7040

**ZET EEND OP ÉÉN.
DAT KAN
ELK SEIZOEN.**



WILDE EENDENBOUT

Eendenboutje geconfijt in ganzenvet.

	ca. 60 gram
	Art. 97040



WILD

COMBINEER WILD IN AANTREKKELIJKE
DUO'S EN TRIO'S.
IDEAAL VOOR WIE NIET KIEZEN KAN.



WILD SUPRISE



Trio van hert, wildzwijn en fazant.

	ca. 180 gram
	Art. 6019





WILD DUO

Duo van hertenbiefstuk en wildzwijnsfilet.

	ca. 160 gram
	Art. 6017



GEVOGELTE TRIO

Trio van eend, fazant en duif.

	ca. 180 gram
	Art. 6002

WILD TRIO



Trio van hert, wildzwijn en haas.

	ca. 180 gram
	Art. 6000



WILDSPIES



Wild grillspies van hert, haas en zwijn.

	ca. 180 gram
	Art. 6980



HERTENSAUCIJS



Wildsaucijs van zacht hertenvlees, met een zoetige cranberry.

	ca. 120 gram
	Art. 6905



WILD CHIPOLATA ROL

Chipolata gemaakt van gekruid wildgehakt, opgerold op een pistoolstokje.

	ca. 100 gram
	Art. 6946

Informeer naar ons complete assortiment wild.

EEND

(VELUWSE)



MAGRET DE CANARD

Mannelijke eendenfilet.

	ca. 300 gram
	Art. 4127



FILET DE CANETTE

Vrouwelijke eendenfilet.

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



FOIE DE CANARD

Hele eendenlever.

	ca. 500 gram
	Art. 4159



CUISSE DE CANARD

Mannelijke eendenbout.

	ca. 300 gram
	Art. 4140



CUISSE DE CANARD

Geconfijte mannelijke eendenbout.

	ca. 250 gram
	Art. 94140

CUISSE DE CANETTE



Eendenboutje in ganzenvet geconfijt met kruiden.

	ca. 150 gram
	Art. 94145





VELUWSE EENDENBURGER

Burger van grof gedraaid
eendengehakt, op gewenst gewicht.

	ca. 100-180 gram
	Art. 4260



VELUWSE EENDENBOUT

Poot van de Veluwse eend, tam.

	ca. 180 gram
	Art. 4250

VELUWSE EENDENFILET

Filet van de Veluwse eend, tam.

	ca. 200-220 gram
	Art. 4224

RAW

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



FILET DE CANARD



KALKOEN

TRADITIES EN TRENDS
KOMEN SAMEN BIJ DE KALKOEN.
IDEAAL VOOR FOODSHARING,
BUFFET EN DE FAMILIEMAALTIJD.



KALKOEN BRISKET



Kalkoenstuk in kruidenrub, langzaam bereid.

 ca. 1.200 gram	
 Art. 93502	



KALKOENFILET



Hele kalkoenfilet met haas.

 ca. 1.200 gram	
 Art. 3201	



KALKOEN



Hele kalkoen, panklaar.

 va. 2.500 gram	
 Art. 3001	



ONTBEENDE GEVULDE KALKOEN



Hele kalkoen, ontbeend. Gevuld met gevogelte farce.

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



GEVULDE KALKOEN

Hele kalkoen gevuld met gevogelte farce.

	
va. 5.000 gram	Art. 3012
va. 3.000 gram, gegaard	Art. 93012



Informeer naar ons complete assortiment kalkoen.

VARKEN



VARKENSPARERIBS



Verse spareribs, gemarineerd met China ribroast kruiden, gegaard.

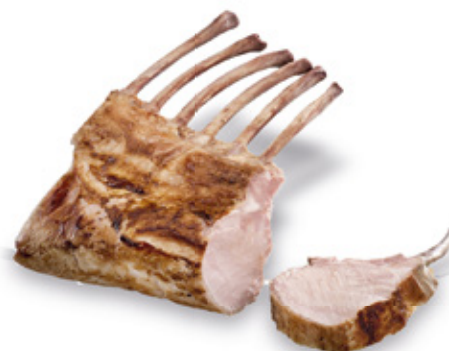
 ca. 2x350 gram
 Art. 800166



BUIKSPEK



Gepekeld buikspek, langzaam bereid.

 ca. 1.000 gram
 Art. 800114



VARKENS ROAST RIBS



Hele rib van varken, lange rib.

 ca. 3.500 gram
 Art. 930930



VARKENS- PROCUREUR ROL

Rol van varkensnek, op lage temperatuur bereid.

 ca. 1.000 gram
 Art. 930178

**VERRASSEND AZIATISCH
BEREID GEEFT VARKEN JE
MENU EEN AVONTUURLIJKE
TWIST.
IETS MINDER WILD, MAAR
ONGELOFELIJK LEKKER.**

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 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 zet fouten.

DE SPECIALIST IN KIP, VLEES, WILD EN GEVOGELTE