



RAW

**ASSORTIMENT
NAJAAR EN
WINTER**



DE SPECIALIST IN KIP, VLEES, WILD EN GEVOGELTE



INHOUD

03	HERT
09	REE
11	FAZANT
13	PATRIJS
15	KALKOEN
17	RUND
21	INTERVIEW
22	VARKEN
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 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 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

OOGSTEN UIT DE NATUUR HOE HEERLIJK IS DAT

**MET WILD EN GEVOGELTE OP
DE KAART LAAT JIJ JE GASTEN
GENIETEN VAN AUTHENTIEKE SMAKEN
DIE OOK NOG EENS VERRASSEND
EENVOUDIG TE BEREIDEN ZIJN.
NATUURLIJK OP EEN VERANTWOORDE
WIJZE WANT JE KUNT ERVOOR KIEZEN
OM MEERDERE DELEN VAN BIJVOORBEELD
HET WILDE ZWIJN OF HET HERT IN
JE MENU'S OP TE NEMEN.**

W&G heeft een fijne neus voor trends in food en één ding is zeker: Lokaal en authentiek scoren nog altijd hoog, net als eerlijk en betrouwbaar. Met wild op de kaart bied jij het allemaal! Want dichterbij, gevarieerder en smaakvoller bestaat bijna niet.

Met RAW en met name met ons wild verras jij je gasten komend najaar en winter. Wij laten je in deze brochure graag ervaren dat jij als chef met W&G alles in huis hebt voor een wild en gevarieerd seizoen. Onze vakspecialisten bezorgen je eenvoudig een perfect stuk vlees. Dat kan een technisch deel, een hele vogel of juist een voor jou op gewicht gesneden biefstuk zijn. En evengoed ben je bij ons aan het goede adres voor sous-vide en allerhande voorbereide producten waarmee jij je signatuur zet op seizoensmenu's en proeverijen.

Hoe fijn is het om de vrije hand te hebben om naar eigen inzicht de smaken van najaar en winter te combineren! Wild is het ultieme scharrelvlees dat zich hiervoor leent. Juist ook als je handen te kort komt in de keuken. Hoe benut jij RAW als basis voor je menu's? We horen het graag van je. Maak je keuze uit ons complete assortiment wild, vlees en gevogelte.

En wil je advies? Onze specialisten staan voor je klaar.

Victor & Wilco Brinkhorst

A man with grey hair and a dark shirt is holding a large, raw piece of wild meat, possibly a wild boar leg, against a dark background. The meat is pinkish-red with some white fat. The word 'RAW' is written in large, white, bold letters across the bottom right of the image.

RAW

HERT

MET GOEDE PRODUCTEN EN VAKMANSCHAP
CREËER JE HET PERFECTE PLAATJE.



HERTENBOUT

Hele hertenbout.

	ca. 8.000 gram
	Art. 5240

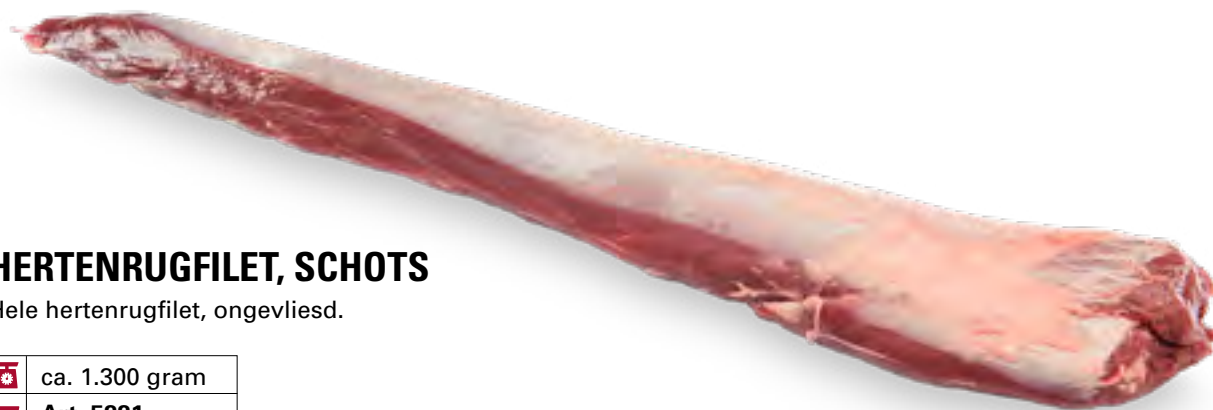


HERT IS HET GROOTSTE
IN HET WILD LEVENDE
ZOOGDIER IN NEDERLAND.

HERTENBOUT IN VIER DELEN

Hertenbout in vier delen, schoon gevliesd.

	ca. 2.000 gram
	Art. 5241



HERTENRUGFILET, SCHOTS

Hele hertenrugfilet, ongevliesd.

	ca. 1.300 gram
	Art. 5221



HERTENRACK

Verse rack van hert met schone ribben.

	ca. 1.000 gram
	Art. 5231



HERTENPROCUREUR

Hertennek vlees, zonder been.

	ca. 1.000 gram
	Art. 5258



HERTEN POULET

Hertenvlees in blokjes gesneden.

	ca. 2.000 gram
	Art. 5205

Informeer naar ons complete assortiment hert.



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 hertennek, gegaard.

	ca. 800 gram
	Art. 95358



HERTENBIEF, ACHT DELEN

Herten bief in acht delen, schoon gevliesd.

	ca. 4.000 gram
	Art. 5251



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
10 x 80 gram	Art. 5252

RAW

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



HERTENBIEFSTUK

ZWIJN



WILD ZWIJN FRENCH RACK

Verse rack van wildzwijn met schone ribben.

	ca. 1.000 gram
	Art. 5427

WILD



WILDZWIJNMEDAILLON

Medaillon van wildzwijnfilet, op uw gewenste gewicht gesneden.

	ca. 100 gram
	Art. 5426



WILDZWIJN POULET

Handgesneden zwijnsvlees.

	ca. 2.000 gram
	Art. 5405



WILDZWIJN PROCUREUR

Hele zwijn procureur zonder been.

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



WILDZWIJNBOUT

Hele zwijnsbout.

	ca. 5.000 gram
	Art. 5440



ZWIJNSWANGEN

Wildzwijnsvangen.

	ca. 1.000 gram
	Art. 5463



ZWIJNSWANGEN, GECONFIJT

Geconfijte wildzwijnsvangen.

	ca. 1.000 gram
	Art. 915409



WILDZWIJNFILET

Hele zwijnfilet met vlies, vers.

	ca. 1.200 gram
	Art. 5423



WILDZWIJNFILET

Hele zwijnfilet, schoon gevliesd.

	ca. 1.000 gram
	Art. 5424

Informeer naar ons complete assortiment wild zwijn.

REE



REEBOUT

Hele reebout, met bot.

	ca. 2.500 gram
	Art. 5040



REEBOUT, UITGEBEEND

Reebout biefstukdelen, geheel schoon.

	ca. 2.500 gram
	Art. 5041



REERUG

Hele reerug, met vlies.

	ca. 2.000 gram
	Art. 5020



REERUGFILET

Hele reerugfilet, ongevliesd.

	ca. 500-600 gram
	Art. 5023



REE POULET

Poulet gesneden van ree.

	ca. 2.000 gram
	Art. 5005



REEBIEFSTUK

Biefstuk van ree, geportioneerd.

	ca. 60-100 gram
	Art. 5044

Informeer naar ons complete assortiment ree.

FAZANT



GEVULDE FAZANTEN ROULADE

Fazanten roulade met onze gevogelte farce, langzaam gegaard.

	ca. 1.000 gram
	Art. 97288



FAZANTENHAAN

Hele fazantenhaan, panklaar.

	ca. 900 gram
	Art. 7201

FAZANTENHEN

Hele fazantenhen, panklaar.

	ca. 600 gram
	Art. 7401



GECONFIJTE FAZANTENDIJ

Fazantendij geroosterd/geconfijt.

	ca. 1.000 gram
	Art. 97444



FAZANTEN DIJVEES

Fazantendijfilet, ongesorteerd.

	ca. 1.000 gram
	Art. 7244



FAZANTENHAANFILET SUPRÊME

Fazantenhaanfilet met stick.

	ca. 180 gram
	Art. 7221



FAZANTENHAAN POOT

Fazantenhaan poot.

	ca. 100 gram
	Art. 7241



FAZANTENHAANFILET

Fazantenhaanfilet met vel.

	ca. 140 gram
	Art. 7224



FAZANTENHENFILET

Fazantenhenfilet met vel.

	ca. 120 gram
	Art. 7424

Informeer naar ons complete assortiment fazant.

PATRIJS

RECHTSTREEKS VAN DE SCHOTSE HIGHLANDS.



ROODPOOT PATRIJS

Hele roodpootpatrijs.

	ca. 300 gram
	Art. 7602

PATRIJSFILET

Gefileerde enkele filet.

	ca. 50 gram
	Art. 7624

WILDKALENDER

WILD SOORT	START SEIZOEN	EINDE SEIZOEN	2022					2023						
			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.

WILDE GANS

ASSORTIMENT NAJAAR EN WINTER 14



WILDE GANZENFILET

Hele filet van wilde gans.

	ca. 200 gram
	Art. 7924



GEROOKTE GANZENBORST

Gerookte wilde ganzenborstfilet.

	ca. 150 gram
	Art. 942

Informeer naar ons complete assortiment wilde gans.

KALKOEN



KALKOENBRISKET

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.

	ca. 2.500 gram
	Art. 3001



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 gevogelte farce.

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

Informeer naar ons complete assortiment kalkoen.

RAW

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



KALKOENBRISKET

RUND



OSSENHAAS BLACK ANGUS

Mooi gemarmerde ossenhaas, heel.

	ca. 2.000 gram
	Art. 32400



FLAT IRON STEAK

Uitgevliesde rundersukade.

	ca. 1.000 gram
	Art. 32560

Informeer naar ons complete assortiment rund.



RUNDERBRISKET

Brisket van Grain-Fed rund, sous-vide bereid.

	ca. 4.500 – 7.500 gram
	Art. 932910



BLACK ANGUS SUKADE

Black Angus sukade, langzaam bereid.

	
ca. 2.000 gram	Art. 932551
ca. 170 gram, portie	Art. 932552



KALFSPICANHA

Sous-vide gegaard staartstuk van een kalf.

	ca. 1.200 gram
	Art. 933535



KALFSSUKADE ROL

Kalfsukade in rol, langzaam bereid.

	ca. 1.300 gram
	Art. 933178

SHORT RIB

Runder short rib,
gemarineerd en op lage
temperatuur bereid.

	
ca. 1.600 gram, gemarineerd	Art. 932920
ca. 1.600 gram, peper en zout	Art. 932922



RUNDER SHORTRIB ZONDER BOT

Gemarineerd en op lage
temperatuur bereid.

	ca. 700 gram
	Art. 2932925

RUNDER BIEFSTUK SATÉ

Runderspies van de biefstukdelen van het rund.



ca. 40 gram

Art. 32972



RUNDERWANG, GECONFIJT

Geconfijte runderwang.



ca. 700 gram

Art. 801132



BLACK ANGUS BURGER

Hamburger van grofgemalen gehakt van Black Angus rund.



ca. 150 gram

Art. 32520



RIB-EYE BLACK ANGUS

Hele rib-eye van Black Angus rund.



ca. 3.500 gram

Art. 32500



RUNDER DUNNE LENDE

Entrecôte van Black Angus rund aan een stuk zonder been.



ca. 4.500 gram

Art. 32541

RAW

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



RIB-EYE

LESS IS MORE

"Ik ben geen bloemist", beaamt Koen Hoeben, eigenaar van Restaurant & terras De Buffel in Best. "Je kunt dan ook precies zien welke borden ik heb opgemaakt en welke voor de foto zijn gedaan door W&G Brinkhorst", grinnikt hij. Less is more, vindt Hoeben. In zijn werk draait het vooral om pure, eerlijke smaken en om de dingen doen die je kunt.

Wat Hoeben zelf goed kan? Grillen bijvoorbeeld! Die bereidingsvorm zit in zijn hart verankerd en vormt de basis van zijn keuken. Hoeben: "Jaren geleden had ik in Spanje een eetcafé en daar leerde ik een Boliviaanse vrouw kennen. Zij bracht me de liefde voor de grill bij. Het is een pure en verantwoorde manier van koken, zonder poespas. En je kunt er alle kanten mee op."

Zo gaat in De Buffel ook het brood op de 100% elektrische lavagrill. Die verse toast doet het goed bij het ontbijt, de borrel, als starter voor het diner en bij de lunch. Hoeben: "We hebben laatst met W&G in ons Foodlab toast met zwijnpastrami getest. Erg lekker!"

Wat staat er dit najaar nog meer op het maandelijks wisselende deel van de menukaart?

Hoeben: "Bijvoorbeeld de hertenbiefstuk, hertenspies en wildpaté van W&G." Hij haalt zijn producten het liefst van dichtbij, want: beter voor het milieu. Zo is 20 jaar geleden ook de samenwerking ontstaan: "Logisch, W&G Brinkhorst zit ook in Best".

Hoeben: "Het fijne aan W&G is dat de lijnen kort zijn en dat de kwaliteit van de basisproducten en sous-vide producten altijd goed is. Je voegt daar makkelijk je eigen signatuur aan toe.

We ontwikkelen ook samen producten. Voor het grillen is het meeste Nederlandse vlees te mager.

"We hebben laatst met W&G in ons Foodlab toast met zwijnpastrami getest. Erg lekker!"

Wij hebben vlees met een vetrandje nodig. W&G komt dan bijvoorbeeld met kippendij waar het velletje nog omheen zit. Ideaal."

Koen Hoeben
Restaurant & Terras De Buffel
Dorpsplein 28
5683 GA Best

www.grillcafedebuffel.nl

INTERVIEW



VARKEN



VARKENS ROAST RIBS

Hele rib van varken, lange rib.

	ca. 3.500 gram
	Art. 930930



VARKENS ROAST RIB

Geportioneerde rib van varken met lange rib.

	ca. 350 gram, per stuk
	Art. 930932



BUIKSPEK

Gepekeld buikspek, langzaam bereid.

	ca. 1.000 gram
	Art. 800114



SPARERIBS

Verse spareribs, gemarineerd met China ribroast kruiden, gegaard.

	ca. 1.000 gram
	Art. 800166



VARKENSPROCUREUR ROL

Rol van varkensnek, op lage temperatuur bereid.

	ca. 1.100 gram
	Art. 930178

Informeer naar ons complete assortiment varken.

RAW

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



HAZENFILET

HAAS



HOLLANDSE HAZENRUG ZWAAR

Volle, hele hazenrug.

	ca. 700 gram
	Art. 5720



HAZENBOUT

Hele hazenbout.

	ca. 300 gram
	Art. 5641



HAZENRUG

Hele hazenrug.

	ca. 600 gram
	Art. 5620



HAZENFILET

Hazenfilet.

	ca. 140 gram
	Art. 5627



HAZENPOULET

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

	ca. 2.000 gram
	Art. 5605

Informeer naar ons complete assortiment haas.

KONIJN



KONIJNENRUG

Tamme konijnenrug, vers.

	ca. 300 gram
	Art. 5920



TAM KONIJN

Heel tam konijn vers, panklaar.

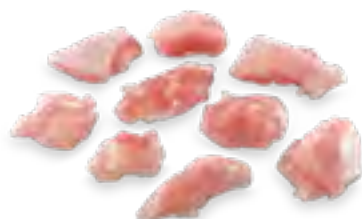
	ca. 1.400 gram
	Art. 5901



KONIJNENFILET

Tamme konijnfilet, vers.

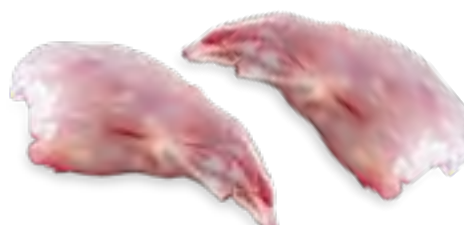
	ca. 100 gram
	Art. 5925



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.

EEND

WILD



WILDE EENDENBOUT

Verse wilde eendenboutjes.

	ca. 40 gram
	Art. 7040



WILDE EEND

Volle wilde eend, panklaar.

	ca. 500 gram
	Art. 7001



WILDE EENDENBOUT

Eendenboutje geconfijt in ganzenvet.

	ca. 60 gram
	Art. 97040



WILDE EENDENFILET

Wilde eendenfilet met vel.

	ca. 110 gram
	Art. 7024

Informeer naar ons complete assortiment wilde eend.

EEND (VELUWSE)



FILET DE CANETTE

Vrouwelijke eendenfilet.

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



MAGRET DE CANARD

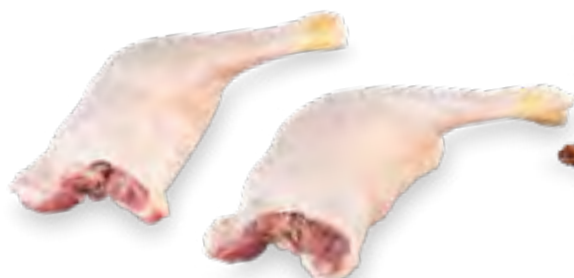
Mannelijke eendenfilet.

	ca. 300 gram
	Art. 4127

VELUWSE EENDENFILET

Filet van de Veluwse eend, tam.

	ca. 200-220 gram
	Art. 4224



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 EENDENBOUT

Poot van de Veluwe eend, tam.

	ca. 180 gram
	Art. 4250



VELUWSE EENDENBURGER

Burger van grof gedraaid
eendengehakt, op gewenst gewicht.

	ca. 100-180 gram
	Art. 4260



FOIE DE CANARD

Hele eendenlever.

	ca. 500 gram
	Art. 4159

RAW

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



FILET DE CANARD

WILD



WILD CHIPOLATA ROL

Chipolata gemaakt van gekruid wildgehakt, opgerold op een pistoolstokje.

	ca. 100 gram
	Art. 6946



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



HERTENBIEF SPIES

Herten biefstuk geregen op een stok, gewenst gewicht.

	ca. 80-200 gram
	Art. 5257

**GEVOGELTE TRIO**

Trio van eend, fazant en duif.

	ca. 180 gram
	Art. 6002

WILD SUPRISE

Trio van hert, wildzwijn en fazant.

	ca. 180 gram
	Art. 6019

WILD DUO

Duo van hertenbiefstuk en wild zwijnsfilet.

	ca. 160 gram
	Art. 6017

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 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