

Baird, A.: Aanval op Willowmere (C)
6 boekjes uit de serie zoeklicht dyslexie (B)
Informatieve boeken voor de jeugd
Ackroyd, P.: Het oude Griekenland
Ackroyd, P.: Het oude Rome
Gielens, C.: Doodstraf
Vingerhoets, T.: Vandalisme

Dvd's

Dvd: Voorleesfeest op dvd (6 prentenboeken 2-6 jaar)
Dvd: De kleine ijsbeer 2, Het geheimzinnige eiland (A)
Dvd: Tara Road; The bestseller of Maeve Binchy
Cd: Luisterboek : Reisverhalen voor onderweg (volw.)
Cd: Luisterboek (A) Jubelientje speelt vals met het liedje 'Boekenbeest'
van VOF de Kunst
Cd: luisterboek (A) Het paard van Sinterklaas

Wild proeven in Het Waaltje: genieten in acht gangen!

Rockanje - Afgelopen vrijdag 1 december organiseerde restaurant Het Waaltje een wildmenu van 8 gangen in tapasvorm. Mirjam Theunissen en Ricardo Wiegman, de eigenaren van restaurant Het Waaltje, organiseerden deze succesvolle avond die binnen een week al was volgeboekt.

De combinatie van wild en de traditionele Spaanse vorm van gerechten in kleine porties komt uit de creatieve handen van chef-kok Leo Manintveld, die 8 jaar lang de scepter zwaaide in een Madrileens restaurant met Michelinster.

De combinatie van deze gedurfde internationale creatieve keuken en de gekunde wijnkeuze van Mirjam Theunissen zorgde voor een wildmenu waarbij de diverse smaaksensaties van wijn en spijs uitstekend tot hun recht kwamen.

Het menu, exclusief bijpassend wijnarrangement, werd aangeboden voor 34,50 euro.

Deze kruisbestuiving tussen ondernemersduo Theunissen/Wiegman en chef-kok Manintveld staat deze winter garant voor nog meer thema-avonden. De agenda voor het winterseizoen is te vinden op de website van Het Waaltje: www.restaurant-hetwaaltje.nl.

Afgelopen vrijdag genoten de gasten in Het Waaltje van het volgende tapas-wildmenu:

1. Amuse: loempia van ree met groenten en wilddip, 2. Carpaccio van wildzwijnham met vijgencompôte, roze pepers en kruidenolie, 3. Heldere bouillon van duif en

parelhoen met groentejulienne, soesjes en gepocheerd kwarteleitje, 4. Fazantenborst gevuld met zuurkool, begeleid door morillesaus en een mousseline van aardappels, 5. Gebraden wilde-eendenborst gelakt met appelstroop en geserveerd met rodekool, peertje en een vanillejus, 6. Granité van preisselbeeren en dry Martini, 7. Hertenfilet met wilde paddenstoelen, krokante knolselderij en jeneverbessaus, 8. Hazenpeper, oudewijvenkoek en spruitjesstampot, 9. Vossenbessenparfait, VOC-ijs en krokantjes van rooibosthee.

'De avond was zo'n succes, dat er na afloop direct al gasten waren die een tafel reserveerden voor de Spaanse avond die we op vrijdag 23 februari houden', vertelde Mirjam Theunissen.

Er is nog een beperkt aantal plaatsen voor de Spaanse avond in Het Waaltje op vrijdag 23 februari 2007. Reserveren kan op tel. 403903.

Fotografie: Jos Uijtdehaage

Leo Manintveld, Mirjam Theunissen en Ricardo Wiegman waren vorige week vrijdag al vroeg klaar voor de ontvangst van hun gasten in restaurant Het Waaltje.

