

'T GOED  
TER COUTEREN





# 'T GOED TER COUTEREN

Welkom bij 'T Goed Ter Couteren:

De vroegste melding van deze benaming gaat terug in 1387. Het kreeg de naam van de bewoner "Stevin Van Der Couteren".

In 1517 was het een heerlijkheid afhankelijk van het hof en het kasteel van Ingelmunster.

Een kaart uit de 17de eeuw bevestigt het bestaan van het goed "Ter Couter".

In 1846 heeft men pas de benaming " 't Goed Ter Couteren" officieel erkend.

Op juridisch vlak konden ook voortvluchtige gevangenen in dit domein een onderkomen vinden.

Thans is deze vroegere enclave omgevormd tot een rustig, gastvrij culinair oord, waar heerlijk tafelen is!

Eind 1999 kochten de huidige eigenaren, de familie Van Steenkiste, het domein.

Het domein bestaat uit drie gebouwen:

Het eerste gebouw is de feestzaal met ruimte voor 200 gasten en een podium of dansvloer. Deze kan worden geprivatiseerd voor feesten of bedrijfs seminars vanaf 35 personen door de week en 75 personen in het weekend.

De tweede bestaat uit drie salons die tijdens de week kunnen worden geprivatiseerd voor kleine groepen van 12 tot 20 personen.

De derde is gewijd aan het hotel met 7 kamers.







# Babyborrel of Recepties

Vanaf 80 gasten.

Inbegrepen gedurende 3 uur: Bubbels van het huis, witte, rosé en rode wijn, waters, frisdranken en geselecteerde bieren (Op eenvoudig verzoek alcoholvrije wijnen en bier).  
Hapjes die seizoensgebonden zijn kunnen wijzigen. Forfait start vanaf het eerste glas dat geserveerd zal worden.

## *“Cosy & Basic”*

€39.00

### *4 koude hapjes:*

Toma'rito - Grijs garnalen - Nemskoekje  
Gemarineerde zalm - Pijpajuin  
Gerookte forel - Tuinkruidenmousse - Bieslook  
Eendenmousse - Erwtjes - Croustini

### *3 warme hapjes:*

Assortiment van mini-quiches  
Scampi tomaatroomsaus  
Minikroket Thaise stijl

### *1 dessert hapje:*

Frambozenmousse - Coulis

## *“Pure & Trendy”*

€45.00

### *2 koude hapjes*

Gerookte zalm - Dille  
Carpaccio - Pesto - Parmezaan

### *2 warme hapjes*

Gamba - kruidenboter  
Mini Serrano Kroket - Gefruite peterselie

### *2 kleine gerechtjes*

Tartaar van sint-jacobsnoot - Edamame - Bieslook  
Vispannetje - Grijs garnalen

### *2 desserthapjes*

Crème brûlée  
Arlequin van chocolademousse

## *“New Style”*

€49.00

### *2 koude hapjes*

Gerookte zalm - Dille  
Carpaccio - Pesto - Parmezaan

### *2 warme hapjes*

Gamba - kruidenboter  
Mini Serrano Kroket - gefruite peterselie

### *Dessertbuffet “New Style”*

Buffet opgebouwd uit verschillende dessertjes waaruit de gast vrij mag kiezen. De verscheidenheid aan desserts wordt gepresenteerd op borden  
Ijstaart/Biscuittaart aangepast aan uw feest - Slagroom - Coulis - Verse fruit

# Kinderrecepties

Kinderrecepties (tot 12 jaar) zijn bedoeld als begeleiding van een receptie voor volwassenen en worden niet los verkocht.

Er zijn een aantal activiteiten voor kinderen, waaronder een springkasteel en een speeltuin bij mooi weer. Binnen zijn er kleurboeken en spelletjes.

De activiteiten staan niet onder toezicht en vallen onder de verantwoordelijkheid van de ouders.

Andere activiteiten kunnen worden voorgesteld zoals een clown, een goochelaar, een karaoke,... ze zijn niet in de prijs inbegrepen en worden aan de organisatoren aangerekend.

Gelieve deze activiteiten op het moment van boeking te boeken

Babysitting of nanny diensten kunnen ook worden geboekt op het moment van boeking en zijn niet inbegrepen.

## *Receptie zonder dessertbuffet €25,00*

Aperitief: Kinderchampagne en zakje Chips

Buffet: Gefruite partymix - Mini pizza - Mini hamburgers

Snoep bar

Assortiment ijs hoorntjes naar keuze

Water - Fruitsap - Softdrinks

## *Receptie met dessertbuffet €30,00*

Aperitief: Kinderchampagne en zakje Chips

Buffet: Gefruite partymix - Mini pizza - Mini hamburgers

Snoep bar

Dessertbuffet - Ijstaart of Biscuittaart

Water - Fruitsap - Softdrinks



## *Extra's*

Dranken en hapjes voor fotograaf tijdens de receptie:

Forfait dranken en eten voor DJ, Muzikant, Orkest, Zanger, Goochelaar, Mentalist, Verhalenverteller,...

Per consumpties

€ 39.00/pers

## *Praktische info:*

### *Tafelschikking:*

Wij werken met ronde tafels geschikt voor max 10 personen. Een ere tafel kan groter gemaakt worden naargelang u wenst  
De definitieve tafelschikking wordt ten laatste 1 week voor het feest opgegeven.

### *Voorschot:*

Wenst u een feest vast te leggen? Dan vragen wij een voorschot van €400. Enkel na het betalen van het voorschot ligt het feest definitief vast.  
Voorschotten kunnen steeds overgeschreven worden op rekening nr. BE55 7380 1810 2444 met vermelding NAAM/DATUM FEEST/VOORSCHOT

### *Annulaties en aantallen:*

De correcte aantallen worden 2 weken voor het feest doorgegeven. Wijzigingen kunnen gebeuren tot 72 uur voor het feest, daarna wordt het aantal in rekening gebracht.

### *Specialekes en uitzonderingen:*

Wanneer er bij een menu mensen zijn die door redenen een ander gerecht eten (vegetarisch, allergie, zwanger,...) dient dit op voorhand vermeld te worden.  
Op de dag zelf kunnen wij geen alternatief meer aanbieden.