


'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.



Het klassieke buffet

€75 All-In

Dit privé-buffet wordt geserveerd voor minimaal 80 gasten. Klassiek buffet van voorgerechten en desserts.

De keuze van het hoofdgerecht wordt op dezelfde dag aan de gasten gevraagd, tijdens het welkom en wordt aan tafel geserveerd.

Alle gerechten kunnen wijzigen per seizoen, of indien dagverse producten niet beschikbaar zijn bij onze leveranciers.

Dranken inbegrepen tot en met de koffie. Op eenvoudig verzoek alcoholvrije wijnen en bier. Aperitief: Cava. Alle geselecteerde witte en rode wijnen - Stella - Carlsberg - Kriek - Leffe blond/bruin - Omer - Waters - Softdrinks - Koffie of thee.

Voor deze formule zouden we de lijst met namen en tafelplanning nodig hebben.

Om te beginnen: Drie welkomsthapjes: 6 soorten canapés hapjes geserveerd "to share" aan tafel of in een korte receptie van ongeveer 30 minuten.

Voorgerechten buffet:

- Bordjes (Op kleine individuele borden): Tomatito - Feta - Kerstomaten 🌱 | Gemarineerde zalm - Pasta parels salade | Carpaccio van kabeljauw - Komkommer - Appel | Runds carpaccio - Panna Cotta Parmezaan | Gerookte eendenborst - Erwtjes - Geitenkaas
- Glaasjes (In kleine individuele glaasjes op het buffet): Crème van zoete paprika - Feta 🌱 | Gaspacho - Croutons - Basicum 🌱 | Tomatenmousse - Grijs garnalen | Rilette van zalm - Gerookte zalm | Bavarois van groene asperges - Gerookte Forel
- Op bedje van ijs: Oesters | Gamba's | Langoustines | Mosselen vinaigrette | Passende sauzen en garnituren
- Bijgerechten (Op het buffet zelfbediening): Zalm " Belle-Vue" | Italiaanse ham | Boerenpaté | Passende sauzen en garnituren
- Salade assortiment: Pasta - Taboule - Quinoa - Aardappelen - Rauwkost - Sla | Passende sauzen en dressing
- Soepen (Op het buffet zelfbediening): Bisque van kreeft - Aspergesoep 🌱 (In seizoen) | Passende garnituren
- Warme voorgerechtjes: Quiche Prei - Mozzarella 🌱 | Quiche Spekjes - Uien | Gebakken scampi - Arrabiata | Seizoensgebonden huisgemaakte kroket | Gelakt buikspek

Hoofdgerecht (Aan tafel geserveerd):

Schelvisfilet - Crumble - Sauvignon - Knapperige sugar snaps - Geplette aardappelen *Of* Op lage temperatuur: Varkenshaas - Jus met graanmosterd - Seizoensgroenten - Aardappelgratin

Dessertbuffet:

- Chocoladefontein met: Vers fruit - Soezen - Muffin - Beignet - Brownie - Marshmallow
- Bereid op het buffet: Pannenkoekjes | Sabayon | Creme brulee | Garnituren: Chocoladesaus - Coulis van rode vruchten - Slagroom - Crème pâtissière - Fruit salade
- Variatie van gebakjes, bijvoorbeeld: Verschillende fruittaartjes: Kiwi - aardbeien - Druiven Ananas - Mango | Verschillende gebakjes, bijvoorbeeld: Bresilienne - Profiterole hazelnoot - Opera - Joconde Passievrucht - Praliné - Speculoosbavarois
- Variatie van mousses geserveerd in glas, bijvoorbeeld: Chocolade - Witte chocolade - Frambozen - Karamel - Mascarpone - Mokka - Speculoos

Koffie en versnaperingen

Het Buffet “New Style”

€78 All-In

Dit privé-buffet wordt geserveerd voor minimaal 80 gasten. Nieuwe trend buffetten van voorgerechten en desserts.

De keuze van het hoofdgerecht wordt op dezelfde dag aan de gasten gevraagd, tijdens het welkom en wordt aan tafel geserveerd.

Alle gerechten kunnen wijzigen per seizoen, of indien dagverse producten niet beschikbaar zijn bij onze leveranciers.

Dranken inbegrepen tot en met de koffie. Op eenvoudig verzoek alcoholvrije wijnen en bier. Aperitief: Cava. Alle geselecteerde witte en rode wijnen - Stella - Carlsberg - Kriek - Leffe blond/bruin - Omer - Waters - Softdrinks - Koffie of thee.

Om te beginnen:

Korte receptie van ongeveer 30 minuten met verwenplankjes: Dip tapas - Olijven - Fijne vleeswaren - Gefruite tapas - Quiche -

Koude voorgerechten buffet (Gepresenteerd op borden):

In een tartaar: Zalm Gravlax - Sugar snaps - Wakame - Limoen pearl | Beurs van gerookte zalm - Pasta parels - Citrus - Dille | Tartaar van sint-jacobsnoot - Edamame - Bieslook | Op onze wijze: Vitello Tonato | Rundscarpaccio - PannaCotta Rucola | Parmaham - Taboulé - Groene Gazpacho

Warme voorgerechten buffet (Gepresenteerd op borden):

Raviole van champignons - Salsa tartufata 🌱 | Vispannetje: Scharotong - Grije garnalen | Scampi “Black Tiger” - Tomaten - Tuinkruiden | Dariole van Nobashi garnalen | Aziatische stijl: Gyozas van kip - Kerrie - Koriander | Krokot van Serano - Zoete paprikacoulis

Hoofdgerechten (Aan tafel geserveerd):

Pladijsfilet - Vulling van prei - Baby asperges - Gestampte aardappelen

Of

Rund Chateaubriand - Merlot - Seizoensgroenten - Aardappelgratin

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

Koffie en versnaperingen

Het trendy buffet “De Luxe”

€95 All-In

Dit privé-buffet wordt geserveerd voor minimaal 80 gasten. Een trendy en luxueuze versie van het buffet “New Style” met Champagne, oesters, kreeft, coquilles, foie gras,... De twee hoofdgerechten worden in redelijke porties aan tafel geserveerd. Alle gerechten kunnen wijzigen per seizoen, of indien dagverse producten niet beschikbaar zijn bij onze leveranciers. Dranken inbegrepen tot en met de koffie. Op eenvoudig verzoek alcoholvrije wijnen en bier. Aperitief: Champagne - Bubbels 0% - Mocktail - Frisdranken. Alle geselecteerde witte en rode wijnen - Stella - Carlsberg - Kriek - Leffe blond/bruin - Omer - Waters - Softdrinks - Koffie of thee.

Om te beginnen:

Drie welkomsthapjes: 8 soorten canapés hapjes geserveerd “to share” aan tafel of in een korte receptie van ongeveer 30 minuten.

Op het buffet (Gepresenteerd op borden):

Toma'rito - Mozzarella di bufala - Limoen - Basilicum 🌱 | Tataki van tonijn - Sugar snaps - Wakame - Limoen pearl | Beurs van gerookte zalm - Gravlax - Citrus - Dille | Tartaar van sint-jacobsnoot - Edamame - Bieslook | Op onze wijze: Vitello Tonato | Rundscarpaccio - PannaCotta Rucola | Parmaham - Foie gras - Appelschuim - Rode biet | Oesters Corner
Halve kreeftenstaart - Geroosterd - Beurre blanc | Vispannetje: Kabeljauwvallen - Grijs garnalen | Scampi “Black Tiger” - Paprika - Tuinkruiden | Kroket van kalfszwezeriken - Verse tartaarsaus | Piepkruiken - Mousseline van Champignons - Enoki

Hoofdgerechten (aan tafel geserveerd):

Zeebaars - Asperges - Chardonnay - Geplette aardappelen (In seizoen)
Rundfilet puur - Lichte jus - Primeurgroenten - Gekonfijte krielaardappelen

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

Koffie en versnaperingen



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.