

'T GOED
TER COUTEREN





| | |
|----|------------------------------------|
| 3 | Menu's All-in |
| 6 | Walking Dinner All-in & Combinatie |
| 9 | Buffet All-in |
| 12 | Communie Menu All-in |
| 14 | The children's corner All-in |
| 15 | Dessert Buffet |
| 16 | Receptie All-in |

| | |
|----|-----------------------|
| 16 | Babyborrel |
| 17 | Kinderreceptie All-in |
| 18 | Receptie "Op maat" |
| 21 | Menu "Op maat" |
| 24 | Dranken |
| 25 | Extra's |



'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.



Menu "Cosy & Basic"

€65 All-In

Dranken inbegrepen tot en met de koffie. Op eenvoudig verzoek alcoholvrije wijnen en bier.

Aperitief: Cava - Bubbels 0% - Frisdranken. Alle geselecteerde witte en rode wijnen - Stella - Carlsberg - Kriek - Leffe blond/bruin - Omer - Waters - Softdrinks - Koffie of thee.

Alle gerechten kunnen wijzigen per seizoen. We staan tot uw beschikking als u meer specifieke wensen heeft.

De soepen worden geserveerd met een aparte garnituur op het bord.

Aardappelgarnituur van het hoofdgerecht kan worden verwisseld.

Eenzelfde gerecht voor iedereen per gerechten groep.

Om te beginnen:

Korte receptie van ongeveer 30 minuten met drie geselecteerde welkomsthapjes met seizoensproducten *Of* aan tafel geserveerd

Voorgerecht:

Geplette Charlotte aardappelen - Gerookte zalm
- Gepocheerd ei - Mousseline

Of

In een nems deeg: Dariole van scampi - Beurre
blanc - Peterselie extract


Of

Huisgemaakte kroket van Chorizo - Mozzarella -
Coulis van zoete paprika

Of

Op het vel gebakken: Kabeljauw - Sauvignon -
Gestampte aardappelen - Spinazie

Soep:

Zachte soep: Romatomen - Fleurette room -
Basilicum 

Of

Romige soep van zoete aardappelen - Kerrie -
Kokos - Croutons

Of

Schaaldierensoep - Rouille - Geroosterde
focaccia - Emmental

Of

In Thaise stijl: Kippensoep - Gember -
Citroengras - Pijpajuin - Koriander

Hoofdgerecht:

Franse maiskipfilet - Dragon - Seizoensgroenten
- Reuze aardappelkroket

Of

Filet van piepkuiken "Duc Jean" -
Tuinkruidensaus - Seizoensgroenten -
Aardappelwafel

Of

Op lage temperatuur: Varkenshaas -
Graanmosterdsaus - Seizoensgroenten -
Gekonfijte aardappel

Of

Rundsnoetje - Merlot - Seizoensgroenten -
Aardappelgratin

Nagerecht:

Dessert: 1001 mogelijkheden geef ons uw
voorkeur bij bespreking.

Of

Ijstaart/Biscuittaart aangepast aan uw feest
(+€ 3.00)

Of

Dessertbord met vijf kleine dessert (+€ 3.00)

Of

Dessertbuffet "New Style" en
Ijstaart/Biscuittaart (+€ 10.00)

Koffie en versnaperingen

Menu "Pure & Trendy"

€71 All-In

Dranken inbegrepen tot en met de koffie. Op eenvoudig verzoek alcoholvrije wijnen en bier.

Aperitief: Cava - Bubbels 0% - Frisdranken. Alle geselecteerde witte en rode wijnen - Stella - Carlsberg - Kriek - Leffe blond/bruin - Omer - Waters - Softdrinks - Koffie of thee.

Alle gerechten kunnen wijzigen per seizoen. We staan tot uw beschikking als u meer specifieke wensen heeft.

Aardappelgarnituur van het hoofdgerecht kan worden verwisseld.

Eenzelfde gerecht voor iedereen per gerechten groep.

Om te beginnen:

Korte receptie van ongeveer 30 minuten met drie geselecteerde welkomsthapjes met seizoensproducten *Of* aan tafel geserveerd

Voorgerecht:

Tartaar van Sint Jacobsnoten - Edamame -
Zwarte sesam - Bieslook - Yuzu

Of

Gerookte zalm - Gemarineerde zalm - Citrus -
Dille

Of

Op onze wijze : Vitello Tonato

Of

Huisgemaakte kroket van scampi - Bisque -
Saffraan

Tussengerecht:

Polderaardappel - Grijs garnalen - Gepocheerd
ei - Mousseline

Of

Skreifilet - Sauvignon - Jonge spinazie - Grijs
garnalen (In Seizoen)

Of

Tongfilet - Rivierkreeft - Raviole - Asperges
(In Seizoen)

Of

Op grootmoeders wijze: Gebraiseerd
varkenswangen - Bruine Leffe - Rode ui -
Crumble van spekjes

Hoofdgerecht:

Parelhoen - Fine Champagne -
Seizoensgroenten - Dauphine

Of

Op lage temperatuur: Kalfsnotjes - Salsa
Tartufata - Seizoensgroenten - Aardappelgratin

Of

Rundsnotje uit de entrecote - Merlot -
Seizoensgroenten - Aardappelgratin

Of

Lamsrugfilet - Zuidelijke smaken -
Seizoensgroenten - Aardappelgratin (+€ 3.00)

Nagerecht:

Dessert: 1001 mogelijkheden geef ons uw
voorkeur bij bespreking.

Of

Ijstaart/Biscuittaart aangepast aan uw feest
(+€ 3.00)

Of

Dessertbord met vijf kleine dessert (+€ 3.00)

Of

Dessertbuffet "New Style" en
Ijstaart/Biscuittaart (+€ 10.00)

Koffie en versnaperingen

DegustatieMenu

€85 All-In

10 gangenmenu.

Het principe is eenvoudig: we presenteren u aan tafel de keuze tussen twee voorgerechten: vis of vlees en u kiest wat u wenst en dit vijf keer.

Het hoofdgerecht wordt bij het aperitief gekozen.

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 - Bubbels 0% - Frisdranken. Alle geselecteerde witte en rode wijnen - Stella - Carlsberg - Kriek - Leffe blond/bruin - Omer - Waters - Softdrinks - Koffie of thee.

Om te beginnen:

Drie geselecteerde welkomsthapjes met seizoensproducten en drie dip tapas "to share" aan tafel geserveerd

Voorgerechten:

Tataki van Sint-Jacobsnoot - Doperwtjes - Kervel - Citrus - Bieslook *Of* Foie gras - Parmaham - Appel - Rode biet
Gerookte zalm - Gravlax - Mierikswortel - kruidenextract - Chips van tortilla *Of* Rund carpaccio - Panna Cotta Parmesan - Rucola
In een mediterrane stijl: Vissoep - Rouille - Geroosterde focaccia *Of* In Thaise stijl: Kippensoep - Kokos - Kerrie - Koriander
Huisgemaakte kroket van gamba's - Peterselie - Saffraan *Of* In een kroket: Serrano - Mozzarella - Manchego kaas - Zoete paprikacoulis
Grijze garnalen - Polderaardappel - Pijpajuin - Gepocheerd ei - Hollandaisesaus *Of* Truffel ravioli - Champignons - Maiskip - Dragon

Hoofdgerecht:

Op het vel gegaarde kabeljauwhaas - Chardonnay - Gestampte aardappelen met prei - Beukenzwammen *Of* Rundsnoetje uit de entrecote - Merlot - Seizoensgroenten - Aardappelgratin

Nagerechten:

Assortiment van desserts

Verwenkoffie *Of* Irish coffee

Walking Dinner

€78 All-In

U wenst uw receptie op een gezellige manier uit te breiden. U wandelt van hoge tafel naar hoge tafel terwijl u eet en praat. (Ongeveer 2u).

Zowel de twee hoofdgerechten in redelijke porties als de desserts worden 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 en rondes: Cava - Bubbels 0% - Frisdranken. Alle geselecteerde witte en rode wijnen - Stella - Carlsberg - Kriek - Leffe blond/bruin - Omer - Waters - Softdrinks - Koffie of thee.

Om te beginnen:

Drie geselecteerde welkomsthapjes met seizoensproducten

Rondes van voorgerechten:

Tartaar van sint-jacobsnoot - Edamame - Bieslook - Tobiko eitjes

Beurs van gerookte zalm - Quinoa - Limoen - Peterselie extract

Op onze wijze: Vitello Tonato

Vispannetje: Tongfilet - Kreeft - Riesling - Champignons

Huisgemaakte kroket van Chorizo - Mozzarella di Buffalo - Coulis van zoete paprika

Hoofdgerechten aan tafel geserveerd:

Zeebaars - Grijze garnalen - Knapperige groenten - Geplette Polderaardappelen

Op lage temperatuur: Kalfscarré - Salsa tartufata - Seizoensgroenten - Gekonfijte Krielaardappel

Nagerecht aan tafel geserveerd:

Dessert: 1001 mogelijkheden geef ons uw voorkeur bij bespreking. *Of* Ijstaart/Biscuittaart aangepast aan uw feest

Koffie en versnaperingen

Walking Dinner & DegustatieMenu

€80 All-In

Een mooie combinatie tussen de gezelligheid van een wandeldiner en de keuze van gerechten. De receptie wordt uitgebreid door twee koude voorgerechten (Ongeveer 1u30). Dan gaat u naar de tafel, we presenteren de keuze tussen twee warme voorgerechten en u kiest wat u wenst en dit twee keer. De keuze van de hoofdgerechten wordt op dezelfde dag aan de gasten gevraagd, tijdens het welkom.

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

Dranken inbegrepen tot en met de koffie. Op eenvoudig verzoek alcoholvrije wijnen en bier.

Aperitief en rondes: Cava - 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 geselecteerde welkomsthapjes met seizoensproducten.

Rondes van voorgerechten:

Grijze garnalen - Tartaar van tomaten - Tomatenmousse - Nemskoekje
Rundscarpaccio - Panna cotta Parmezaan - Rucola

Voorgerechten aan tafel geserveerd:

Huisgemaakte kroket van scampi - Bisquesaus *Of* In een kroket: Parmaham - Ricotta - Jonge spinazie
Gerookte zalm - Polderaardappel - Pijpajuin - Gepocheerd ei - Mousseline *Of* Op grootmoeders wijze: Gebraiseerd varkenswangen - Bruine Leffe - Rode ui - Crumble van spekjes

Hoofdgerecht aan tafel geserveerd:

Op het vel gegaarde kabeljauwhaas - Chardonnay - Gestampte aardappelen met prei - Beukenzwammen *Of* Rundsnootje uit de entrecote - Merlot - Seizoensgroenten - Aardappelgratin

Nagerechten aan tafel geserveerd:

Assortiment van desserts

Verwenkoffie *Of* Irish coffee

Walking Dinner & Buffet

€85 All-In

Deze combinatie wordt geserveerd voor minimaal 75 gasten.

U begint met een receptie uitgebreid met een walking dinner (Ongeveer 2u).

Op het moment van het hoofdgerecht gaat u aan tafel voor het buffet, de keuze bestaat uit vijf soorten gerechten.

Dranken inbegrepen tot en met de koffie. Op eenvoudig verzoek alcoholvrije wijnen en bier. Aperitief en rondes: Cava - 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 geselecteerde welkomsthapjes met seizoensproducten.

Rondes van voorgerechten:

Tartaar van sint-jacobsnoot - Edamame - Bieslook - Tobiko eitjes

Beurs van gerookte zalm - Quinoa - Limoen - Peterselie extract

Zachte soep: Romatomaten - Fleurette room- Basilicum

Scampi "Black Tiger" - Chardonnay - Zoete paprika - Tuinkruiden - Bladerdeeg

Hoofdgerechtenbuffet:

Cassolette van verschillende soorten vis - Witte wijnsaus - Prei - Aardappelpuree

Goujonette van schartong - Verse tartaasaus - Frite

Kalkoenfilet - Champignonssaus - Seizoensgroenten - Aardappelkroketten

Op lage temperatuur: Varkenshaas - Graanmosterdsaus - Seizoensgroenten - Gekonfijte krielaardappelen,

Rundsnootje uit de entrecote - 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 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 | Piepkuike - 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

Communie Menu “Cosy & Basic”

€65 All-In

Dranken inbegrepen tot en met de koffie. Op eenvoudig verzoek alcoholvrije wijnen en bier.

Aperitief: Cava - Bubbels 0% - Frisdranken. Alle geselecteerde witte en rode wijnen - Stella - Carlsberg - Kriek - Leffe blond/bruin - Omer - Waters - Softdrinks - Koffie of thee.

Alle gerechten kunnen wijzigen per seizoen. We staan tot uw beschikking als u meer specifieke wensen heeft.

Eenzelfde gerecht voor iedereen per gerechten groep.

Om te beginnen: Korte receptie van ongeveer 30 minuten met drie geselecteerde welkomsthapjes

Voorgerecht:

Geplette Charlotte aardappelen - Gerookte zalm - Gepocheerd ei - Mousseline

Of

In een nems deeg: Dariole van scampi - Beurre blanc - Peterselie extract

Of

Op het vel gebakken: Kabeljauw - Sauvignon - Gestampde aardappelen - Spinazie

Soep:

Zachte soep: Romatomen - Fleurette room - Basilicum

Hoofdgerecht:

Franse maiskipfilet - Dragon - Seizoensgroenten - Aardappelkroket

Of

Op lage temperatuur: Varkenshaas - Graanmosterdsaus - Seizoensgroenten - Aardappelgratin

Of

Rundsnootje - Merlot - Seizoensgroenten - Aardappelgratin (+€2.50)

Nagerecht:

Ijslam - Coulis van rode vrucht - Glaasje fruitsalade

Koffie en versnaperingen

Communie Menu “Pure & Trendy”

€71 All-In

Dranken inbegrepen tot en met de koffie. Op eenvoudig verzoek alcoholvrije wijnen en bier.

Aperitief: Cava - Bubbels 0% - Frisdranken. Alle geselecteerde witte en rode wijnen - Stella - Carlsberg - Kriek - Leffe blond/bruin - Omer - Waters - Softdrinks - Koffie of thee.

Alle gerechten kunnen wijzigen per seizoen. We staan tot uw beschikking als u meer specifieke wensen heeft.

Eenzelfde gerecht voor iedereen per gerechten groep.

Om te beginnen: Korte receptie van ongeveer 30 minuten met drie geselecteerde welkomsthapjes

Voorgerecht:

Zalm gravlax - Wakame - Citrus - Dille

Of

Huisgemaakte kroket van Chorizo - Mozzarella - Coulis van zoete paprika

Tussengerecht:

Polderaardappel - Grijze garnalen - Gepocheerd ei - Mousseline

Of

Op het vel gebakken: Kabeljauw - Sauvignon - Gestampte aardappelen - Spinazie

Hoofdgerecht:

Parelhoenfilet - Fine Champagne - Seizoensgroenten - Dauphine

Of

Op lage temperatuur: Kalfscarré - Salsa Tartufata - Seizoensgroenten - Aardappelgratin

Of

Rundsnoetje uit de entrecote - Merlot - Seizoensgroenten - Aardappelgratin

Nagerecht:

Ijslam - Coulis van rode vrucht - Glaasje fruitsalade

Koffie en versnaperingen



The children's Corner

€32 All-In

Speciaal voor onze kinderen tot 12 jaar bieden wij een menu aan. Uiteraard is het mogelijk om in redelijke verhouding gebruik te maken van het door u gekozen menu.
Waters en softdranken inbegrepen.

Er is een indoor kinderhoek met kleurboek, spelletjes, snoep, enz. Bij mooi weer staan een springkasteel en een speeltuin tot uw beschikking.

De keuze wordt gevraagd bij boeking.

Om te beginnen:

Kinderchampagne - Frisdranken - Zakjes chips
Met Mini pizza - Mini burger +€ 3.00

Voorgerecht:

Afhankelijk van het gekozen menu voor volwassenen, is het mogelijk om de kinderreceptie uit te breiden met het voorgerecht.

Partymix *Of* Kaaskroketjes *Of* Tomatensoep

Hoofdgerecht:

Frikandellen *Of* Ballekes in tomatensaus *Of* Koninginnehapje
geserveerd met appelmoes en frietjes

Nagerecht:

Als het gekozen menu voor volwassenen een dessertbuffet bevat, is het mogelijk om dit uit te breiden naar kinderen: +€ 5.00

Kinderijsje

Dessertbuffet

U kunt het dessert van het gekozen menu veranderen in een dessertbuffet.

De samenstelling is afhankelijk van het seizoen en het aantal gasten. Dit zijn slechts voorbeelden, maar het principe blijft hetzelfde.

Hieronder vindt u 2 soorten dessertbuffetten

Dessertbuffet "New Style"

+€ 10.00

Buffet opgebouwd uit verschillende dessertjes waaruit de gast vrij mag kiezen.
Ten minste 10 soorten warm en koud gebakjes geserveerd op borden bij het buffet

Ijskaart/Biscuittaart aangepast aan uw feest - Slagroom - Coulis - Verse fruit

Het klassieke dessertbuffet

+€ 12.50

Chocoladefontein met:

Vers fruit - Soezen - Muffin - Beignet - Brownie - Marshmallow

Bereid op het buffet:

Pannenkoekjes - Sabayon - Creme brulee -

Twee soorten schepijs

Chocoladesaus - Coulis van rode vruchten - Slagroom - Crème pâtissière - Fruit salade

Variatie van gebakjes:

Versillende taartjes

Versillende gebakjes

Variatie van mousses geserveerd in glas:

Chocolade - Witte chocolade - Frambozen - Caramel - Mascarpone - Mokka - Speculoos

Coffee corner:

Irish coffee - Ice Macchiato met Amaretto - Warme rum choco met slagroom

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

Drankarrangement zonder hapjes voor een receptie van 1030

| | |
|--|---------|
| Met bubbels van het huis - Bubbels 0% - Waters - Frisdranken - Geselecteerde bieren: Stella - Carlsberg - Bieren 0% | € 10.50 |
| Met Cava - Bubbels 0% of Mocktail - Waters - Frisdranken - Geselecteerde bieren: Stella - Carlsberg - Kriek - Leffe - Omer - Bieren 0% | € 12.50 |
| Met Champagne brut “Premier Cru” - Bubbels 0% of Mocktail - Waters - Frisdranken - Geselecteerde bieren: Stella - Carlsberg - Kriek - Leffe - Omer - Bieren 0% | € 26.00 |

Per glas:

| | |
|--|--------|
| Martini - Porto - Pineau de Charentes - Sherry | € 6.00 |
| Mocktail - Pacific - Crodino | € 7.00 |
| Stella - Carlsberg - Kriek - Bieren 0% | € 2.50 |
| Vruchtensap - Frisdrank | € 2.50 |
| Leffe - Omer - Duve | € 3.50 |

Per fles:

| | |
|--|---------|
| Cava “Marques De Lares” | € 20.00 |
| Champagne “Truchon Bergeronneau” Premier cru | € 48.00 |

Hapjes:

Selectie Koude Hapjes

- Grijze garnalen - Tomatenmousse
- Gerookte forel - Spinazie
- Gerookte zalm - Tuinkruiden
- Huisgemarineerde zalm - Yuzu
- Foie gras - Rode uien - Sesamkoekje (+€ 1.00)
- Parmaham - Meloen - Gelei van zoete wijn
- Wrap - Beenham - Philadelphia
- Carpaccio van rund - Pesto - Parmezaan
- Gerookte eendenborst - Pannacotta geitenkaas
- Tartaar van tomaat - Zoete paprika - Mozzarella 🌱

€ 2.00/st.

Selectie Warme Hapjes

- Nems van scampi - Zoetzure saus
- Inktvis Goujonette - Tartaarsaus
- Scampi - Tomaat roomsaus
- Mini vispannetje - Riesling (+€ 1.00)
- Sint-Jacobsnootje - Chardonnaysaus (+€ 1.00)
- Gamba - Kruidenboter
- Soesje - Escargot - Lookboter
- Thaise kip ravioli - Curry
- Quenelle van kip - Truffel sausje - Bladerdeeg
- Mini kroketjes van de maand - Gefruite peterselie
- Mini loempia van groenten - Wasabi dip 🌱
- Mini quiche assortiment 🌱

€ 2.00/st.

Bordjes om te delen

- Met verfijnde charcuterie
- Met gefruite tapas
- Met dip tapas
- Met rauwkost - Cocktail - Kruidensaus 🌱

€ 8.00/bord

Drankarrangement met hapjes

Forfait 1u met 3 hapjes:

- Met bubbels van het huis of Sprankelende kir
- Met Cava "Marques De Lares"
- Met Champagne "Truchon Bergeronneau" Premier cru

€ 11.50
€ 14.50
€ 26.50

Forfait 1u met 4 hapjes:

- Met bubbels van het huis of Sprankelende kir
- Met Cava "Marques De Lares"
- Met Champagne "Truchon Bergeronneau" Premier cru

€ 13.30
€ 16.30
€ 28.30

Forfait 1u30 met 5 hapjes:

- Met bubbels van het huis of Sprankelende kir
- Met Cava "Marques De Lares"
- Met Champagne "Truchon Bergeronneau" Premier cru

€ 18.50
€ 20.00
€ 36.00

Forfait 1u30 met 6 hapjes

- Met bubbels van het huis of Sprankelende kir
- Met Cava "Marques De Lares"
- Met Champagne "Truchon Bergeronneau" Premier cru

€ 20.50
€ 22.00
€ 38.00

Inbegrepen: Bubbels 0% - Mocktail - Waters - Frisdranken - Geselecteerde bieren - Bieren 0.0 - Borrelnootjes
Forfait start vanaf het eerste glas dat geserveerd zal worden.

Koude voorgerechten

(Dit is slechts een onvolledige lijst. We blijven volledig tot uw beschikking voor al uw specifieke verzoeken)

| | |
|--|---------|
| Toma'rito - Mozzarella di bufala - Limoen - Basilicum 🌱 | € 12.00 |
| Tartaar van Sint Jacobsnoten - Edamame - Zwarte sesam - Bieslook - Yuzu | € 14.00 |
| Gerookte zalm - Gemarineerde zalm - Citrus - Dille | € 14.00 |
| Tataki van tonijn - Sugar snaps - Wakame - Zwarte sesam | € 14.50 |
| Grijze garnalen - Tartaar van tomaten - Zoete paprika - Krokant scampi | € 15.00 |
| Carpaccio van Kabeljauw - Fine salade van kreeft - Limoen parels | € 17.50 |
| Rundscarpaccio - Panna cotta Parmesan - Rucola - Pesto | € 13.00 |
| Gerookte eendenborst - Foie gras parels - Erwtjes - Bosvruchtengelei | € 15.00 |
| Foie gras - Drie bereidingen - Appelschuim - Kaviaar van rode biet - Sesamkoekje | € 18.00 |

Soepen

(Dit is slechts een onvolledige lijst. We blijven volledig tot uw beschikking voor al uw specifieke verzoeken)

| | |
|--|--------|
| Zachte soep: Romatomen - Fleurette room- Basilicum 🌱 | € 3.50 |
| Romige soep van zoete aardappelen - Kerrie - Kokos - Croutons 🌱 | € 4.00 |
| In een Machiatto stijl: Champignons - Tartufata 🌱 | € 4.20 |
| Velouté van prei - Chardonnay - Gerookte zalm | € 4.50 |
| Kreeftensoep - Rouille - Geroosterde focaccia - Emmental | € 4.90 |
| Romige soep van asperges - Grijze garnalen (In seizoen) | € 4.90 |
| In Thaise stijl: Kippensoep - Gember - Kafir - Pijpajuin - Koriander | € 4.25 |

Warme voorgerechten

(Dit is slechts een onvolledige lijst. We blijven volledig tot uw beschikking voor al uw specifieke verzoeken)

| | |
|---|----------|
| Rivierkreeft: Dariole - Raviole - Beurre blanc | € 14.50 |
| Candy van langoustine - Peterselie extract sausje | € 14.50 |
| Scampi "Black Tiger" - Chardonnay - Coulis van zoete paprika - Bladerdeeg | € 14.80 |
| Geplette Charlotte aardappelen - Gerookte zalm - Gepocheerd ei - Mousseline | € 14.80 |
| Op het vel gebakken: Kabeljauwhaas - Beukenzwam - Gestampte aardappelen met prei | € 16.00 |
| Skreifilet - Sauvignon - Jonge spinazie - Grijze garnalen (In Seizoen) | € 16.50 |
| Zonnevisfilet - Noilly Prat - "Petit légumes" | € 16.00 |
| Tongfilet - Rivierkreeft - Raviole - Asperges (In Seizoen) | € 17.00 |
| Asperges - Gerookte zalm - Gepocheerd ei - Mousseline (In Seizoen) | € 17.00 |
| Polderaardappel - Grijze garnalen - Gepocheerd ei - Mousseline | € 17.00 |
| Sint-jacobsnootje - Sauvignon - Knapperige groenten | € 18.50 |
| Gerosterde kreeftenstaart - Tuinkruidenboter - Edamame - Doperwtjes - Sugar Snaps | € 21.80 |
| Kwartelfilet - Savooi kool - Spekjes | € 16.50 |
| Duivenfilet - Cabernet - Tatin van witloof - Wortel | € 18.00 |
| Gebakken foie gras - Appel - Salsa van bosvruchten | Dagprijs |
| Huisgemaakte kroket van ongeveer 90g: | |
| Oud Brugge - Emmental - Ricotta - Tomatencoulis 🌱 | € 10.00 |
| Rivierkreeft - Nantua wijze | € 12.00 |
| Scampi - Bieslook - Bisquesaus | € 12.50 |
| Grijze garnalen - Peterselie - Saffraan | € 13.00 |
| Gandaham - Coulis van zoete paprika | € 12.50 |
| Chorizo - Mozzarella - Spinazie | € 12.50 |

Hoofdgerechten

(Dit is slechts een onvolledige lijst. We blijven volledig tot uw beschikking voor al uw specifieke verzoeken)

| | |
|---|----------|
| Franse gele kipfilet - Dragon - Seizoensgroenten - Reuze aardappelkroket | € 16.00 |
| Filet van piepkuijen "Duc Jean" - Tuinkruidensaus - Seizoensgroenten - Aardappelwafel | € 16.00 |
| Parelhoen - Fine Champagne - Seizoensgroenten - Dauphine | € 19.50 |
| Op lage temperatuur: Varkenshaas - Graanmosterdsaus - Seizoensgroenten - Gekonfijte aardappel | € 17.50 |
| Op lage temperatuur: Kalfsnootjes - Salsa Tartufata - Seizoensgroenten - Aardappelgratin | € 22.50 |
| Rundsnootje uit de entrecote - Merlot - Seizoensgroenten - Aardappelgratin | € 22.00 |
| Lamsfilet - Zuidelijke smaken - Seizoensgroenten - Aardappelgratin | € 29.50 |
| Lamskroontje - Zwarte look - Tomaten - Seizoensgroenten - Geplette Ratte aardappelen | € 30.50 |
| Rund filet pur - Pêrigourdine - Seizoensgroenten - Gekonfijte truffelaardappelen | € 30.50 |
| Hertenkalffilet - Venaison - Seizoensgroenten - Zalf van butternut - Geplette paarse aardappel met walnoten (In Seizoen) | Dagprijs |

Nagerechten

| | |
|--|---------|
| Klassiek dessert: "1001" mogelijkheden geef ons uw voorkeur bij bespreking | € 8.00 |
| Ijstaart/Biscuittaart (aangepast aan uw feest) gepresenteerd met vuurwerk - Fruitcoulis - Slagroom | € 9.50 |
| Dessertbord met vijf kleine desserts | € 9.50 |
| Verscheidenheid aan individuele desserts gepresenteerd op een brancard aan uw tafel | € 12.00 |
| Nagerechtenbuffet: | |
| Dessertbuffet "New Style" | € 16.00 |
| Het klassieke dessertbuffet | € 18.50 |

FeestMenu “Op maat”

Dranken

Forfait met koffie en versnapering

| | |
|---------------------------------------|------------|
| Met 1 voorgerecht en 1 hoofdgerecht | € 17.00 |
| Met 2 voorgerechten en 1 hoofdgerecht | € 19.00 |
| Met 3 voorgerechten en 1 hoofdgerecht | € 20.75 |
| Drankenforfait na de koffie | € 7.50/uur |

Inbegrepen: Huiswijnen - Wijnen 0% -Waters - Frisdranken - Geselecteerde bieren: Stella - Carlsberg - Kriek - Bieren 0% - Koffie - Thee

Per consumptie:

| | |
|---|--------|
| Stella - Carlsberg - Kriek - Bieren 0% - Frisdrank - Waters | € 2.50 |
| Leffe blond & bruin - Omer - Duvel | € 3.50 |

Per fles:

| | |
|--|---------|
| Frisdrank - Waters 1L | € 7.50 |
| Huiswijnen wit & rood - Huiswijnen 0% wit & rood | € 20.00 |

Koffie:

| | |
|--|--------|
| Koffie of thee met versnapering en repasse | € 3.00 |
| Verwenkoffie | € 8.00 |

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.